



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pastel de crema, chorizo y maíz en base de papa



Para cenar



21 mayo, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Pastel de crema, chorizo y maíz en base de papa

Si eres parte de ese grupo de cocineros que no se complican y que prefieren no ensuciar tantas cosas en la cocina, esta receta es para ti. Prueba este delicioso pastel, ideal para el almuerzo o la cena. ¡Te va a encantar!

30 min.

6 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Para la base

- 4 papas
- 1 1/2 taza de queso parmesano
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

Para el relleno

- 4 [Chorizos Antioqueños Zenú](#) picados en rodajas
- 1 cucharada de aceite de oliva

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de [Maíz Zenú](#)
- 1 taza de [Champiñones Zenú](#)

Para servir

- 1/2 taza de queso crema
- 1/4 taza de Miel
- 1 cucharada de tomillo fresco

Preparación

Cómo hacer Pastel de crema, chorizo y maíz en base de papa paso a paso:

1. Pela las papas y ponlas a cocinar en agua hasta que esta hierba. 2. Cuela el agua y ralla las papas.
3. Sazona con sal y pimienta. Mezcla con el queso. 4. Unta un molde de torta con la mantequilla derretida.
5. Aprisiona la mezcla de papa y queso contra el molde. Precalienta el horno a 350f y hornea la base de papa por 10 minutos.
6. Saltea las rodajas de chorizo en el aceite de oliva y dora muy bien. Reserva.
7. En la misma sartén agrega el ajo y la cebolla. Dora de nuevo y agrega los maicitos y los champiñones. Mézclalos con el chorizo y el queso mozzarella rallado.
8. Aparte, junta la crema con el sour cream y los huevos. Bate hasta que sea una mezcla homogénea, sazona con sal y pimienta. Agrega la mezcla de chorizo y revuelve.
9. Vierte sobre la base de papa y hornea de nuevo a 350 f por 45 minutos.
10. Revuelve el queso crema con la miel y el tomillo. Sazona con sal y pimienta.

Tip

Para servir, acompaña con la salsa de miel y queso crema.

Productos relacionados



**CHAMPIÑONES
TAJADOS**
460g



[Maíz](#)



[Chorizo Antic](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾



10 septiembre, 2020

Pastel de atún

Disfruta lo mejor del atún en una de las versiones más de...

[Conoce más](#) →

10 marzo, 2021

Pastel de lentejas, carne desmechada y puré de papas

Una opción para compartir en familia, Sorprende con el de...

[Conoce más](#) →

10 septiembre, 2020

Cazuela de garbanzos con Chorizo de Ternera y tocineta

No hay nada como poder disfrutar al almuerzo de un sabor ...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾