X

TOS T RECETAS T EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

# **RECETAS**

 $\underline{\text{Inicio}} > \underline{\text{Recetas}} > \text{Pastel de crema, chorizo y maíz en base de papa}$ 



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
- 11/2 taza de queso parmesano
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

### Para el relleno

- 4 <u>Chorizos Antioqueños Zenú</u> picados en rodajas
- 1 cucharada de aceite de oliva



- TOS T RECETAS T EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO
  - 🕶 τταzα de queso πιοzzareιια ταιιααο
  - 1/2 taza de <u>Maíz Zenú</u>
  - 1 taza de <u>Champiñones Zenú</u>

#### 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**









<u>Champiñones Tajados Zenú</u>

Maíz

Chorizo Antic



Q

TOS ▼ RECETAS ▼ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



) septiembre, 2020

## astel de atún

isfruta lo mejor del atún en una de us versiones más de...



10 marzo, 2021

## Pastel de lentejas, carne desmechada y puré de papas

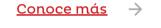
Una opción para compartir en familia, Sorprende con el de...



10 septiembre, 2020

## Cazuela de garbanzos con Chorizo de Ternera y tocineta

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







## 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

#### Contacto

Somos Zenú

Contáctenos

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

TOS T RECETAS T EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

