

## PASTEL DE CHOCLO (MAIZ NUEVO)

### Ingredientes

- 15 a 18 mazorcas de maíz tierno
- 2 libras de carne molida
- 3 cebollas grandes
- 2 huevos duros
- 1 latita de aceitunas negras
- 1 cajetita de pasitas
- 4 onzas de leche de vaca (más o menos)
- 3 cucharadas de aceite (más o menos)
- azúcar corriente y sal al gusto

### Procedimiento

Picas las 3 cebollas grandes en cuadritos pequeños, las pones a freir en poco aceite hasta que se vean cristalinas y ahora le agregas la carne, sigue cocinando todo cuidando que no se te seque, ahora no te olvides de ponerle la sal, y cuando la carnes está casi cocida apagas el fuego (No te preocupes si te parece que no está bien cocida, pues se termina de cocinar en el horno.

Las pasitas se ponen en una taza de agua para que se hinchen. Cuando se van a usar las cuelas (bota el agua). Los huevos los pones a hervir hasta que estén duros, pues los vas a partir en rodajas y colocar adonde te diré más adelante.

Corta los granos de maíz de la mazorca con un cuchillo, y pon el maíz con las 4 onzas de leche de vaca (o un poquito más) en la licuadora, si notas esta pasta muy dura le puedes agregar un poco más de leche para suavizarlo (y para que no se te queme la licuadora).

Ahora en una paila o recipiente empieza a cocinar esta pasta de maíz a fuego lento (mecha baja), revolviéndola constantemente para que no se pegue, agrégale sal, sigue revolviendo

y cocinando, pruébala para ver si sabe a cocida. Si se te espesa mucho, puedes agregarle leche poco a poco, y 3 cucharadas (de las de sopa) de aceite. Ya terminastes. Apaga la estufa.

En un pyrex rectangular (el más grande de vidrio), se pone al fondo o de primero la carne molida (en la que ya has mezclado las pasitas (sin el agua) y las aceitunas, luego encima le colocas las rodajas de huevo duro, y sobre el huevo y para terminar, cubres esto con el maíz que ya tienes cocido. Por último cubres o mejor dicho espolvoréa el maíz con azúcar y mételo al horno de unos 15 a 20 minutos, a 350°; vigi-lándolo hasta que esté dorado.

Si deseas antes de cubrir con el maíz, puedes agregar presas de pollo previamente cocinadas.

Buena suerte, ya estas lista para gozar de un plato delicioso.

Puedes acompañar esta delicia con una hermosa ensalada de tomates con cebolla. Y con tu postre favorito.