

Gratinado de maíz y queso



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote grande de maíz en conserva
- 2 huevos
- 2 chalotas
- 150 g de queso de tetilla
- 300 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Escurrir bien el maíz del líquido de conservación. Pelar y picar las chalotas muy finas. Rallar el queso. En un cuenco amplio, batir los huevos con las varillas. Añadir la leche, la mantequilla y el queso rallado. Mezclar bien. Incorporar el maíz y las chalotas picadas. Volver a mezclar. Verter esta mezcla en una fuente de horno amplia, de modo que quede bien extendida en una capa no muy gruesa para que cuaje rápido. Meter al horno y gratinar hasta que se tueste la superficie.