

I N G R E D I E N T E S

HUMITA

1 zapallo	1 diente de ajo
1/2 taza de leche	2 cdas de aceite de oliva
3 hojas de laurel	1 cda de manteca
3 granos de mostaza	1 taza de choclo
1 cda de curry	1 burrata
2 cebollas	
1 Morrón	

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Cortarle una tapita al zapallo y vaciarlo, sacandole las semillas.
 - 2- Rellenarlo con 1/2 taza de leche + 3 hojas de laurel + 3 granos de mostaza + 1 cda de curry. Cerrarlo con la tapita y envolverlo con papel aluminio.
 - 3- Llevar el zapallo a un horno fuerte hasta que ablande, te vas a dar cuenta pinchándolo.
 - 4- Sacar del horno, vaciar el interior y reservar.
 - 5- Sofreir 2 cebollas + 1 Morrón + 1 diente de ajo en 2 cdas de aceite de oliva + 1 cda de manteca hasta que quede bien transparente y blando. Salpimentar y agregar 1 taza de granos de choclo picado.
- Opción latas de choclo: procesalas, sin que pierdan del toda su forma.
- Opción choclo en verdura: Hervirlo y después rallarlo.
- 6- Mezclar el choclo con la cebolla + el Morrón. Salpimentar nuevamente, agregar 1 cda de tandoori + 1 cda de curry.
 - 7- Abrir el zapallo y ponerle una burrata. Por arriba agregar la humita que preparamos previamente.
- Opcional: agregarle queso rallado por arriba y gratinarlo.

