

Chupe de loco

Ingredientes (4 personas)

-  4 locos cocidos y picados en trozos
-  1 cebolla grande picada en cubitos
-  1 taza de leche
-  2 panes remojados en leche
-  3 cucharadas de mantequilla
-  2 cucharadas de aceite de oliva
-  2 cucharadas de crema de leche
-  100 g de queso rallado (parmesano o mantecoso)
-  Sal y pimienta al gusto
-  Merkén o ají en polvo (opcional)

Preparación

1. Sofríe la cebolla  en aceite y mantequilla hasta que quede transparente.
2. Agrega los locos trozados  y mezcla bien durante unos minutos.
3. Incorpora el pan remojado en leche   , la crema y condimenta con sal, pimienta y merkén .
4. Revuelve hasta obtener una mezcla cremosa.
5. Pasa la preparación a pocillos individuales de greda .
6. Cubre con queso rallado  y hornea a 180 °C por 10-15 minutos, hasta que quede gratinado.
7. Sirve caliente acompañado de pan amasado .

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos