

## EMPANADAS DE CHOCLO

Sanas y ricas, para 2 docenas de empanadas o una tarta



### Ingredientes

- 12 Tapas para Empanadas
- 2 Cebollas grandes
- 3 Cdas de aceite
- 50 Grs de manteca
- 4 Cdas de harina
- 400 cc de leche
- 50 Grs. de mozzarella (Un pedacito)
- 2 Latas o 400 Grs Choclos en granos.
- 1 Cda de Nuez moscada.
- Sal y pimienta : a gusto.

### Preparación

- En una olla rehogar las cebollas en manteca y aceite, hasta que estén bien transparentes.
- Agregar la harina y revolver con TENEDOR unos minutos, enseguida agregar la leche y seguir revolviendo en fuego medio hasta que quede bien espeso, agregar la mozzarella revolver unos segundos. En ese momento agregar los choclos bien escurridos y seguir revolviendo por unos minutos.
- Retirar del fuego y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Dejar enfriar y disponer en la mesa las tapas de empanadas y rellenarlas.
- Colocarlas en una asadera previamente rociada con aceite vegetal y llevarlas a un horno caliente por 20 minutos aproximadamente.

A disfrutar