

Santiago Mısır Pastel de Choclo

Toplam 102 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 50 dk 6 kişilik Orta ~455 kcal Açılış 9/10

Santiago Mısır Pastel de Choclo, Şili criolla mutfağının ulusal klasiği bir fırın yemeğidir: kıyma pino harcının (soğan, kimyon, paprika) üzerine tavuk, kuru üzüm, siyah zeytin ve haşlanmış yumurta dizilir, üstü fesleğenli tatlı mısır püresiyle kaplanır ve paila kâsede karamelize olana kadar fırınlanır.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 4 su bardağı tane mısır
- 0.5 su bardağı süt
- 2 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.3 su bardağı Zeytin
- 300 gr Tavuk göğsü (haşlanmış, didiklenmiş)
- 0.3 su bardağı Kuru üzüm
- 6 yaprak Taze fesleğen
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Toz tatlı paprika
- 1 yemek kaşığı Pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan tereyağında 5 dakika yumuşatın kimyon ve paprikayı ekleyip 1 dakika kavurun.
2. Kıymayı ekleyip suyunu salıncıkene kadar 8 dakika kavurun, tuzla terbiye edin.
3. Tane mısır süt ve fesleğenle blenderdan geçirip koyu püre yapın tavadaki tavada 3 dakika kaynatın.
4. Pino harcını kabın ortasına üstüne didiklenmiş tavuk, halkalanmış zeytin, kuru üzüm ve haşlanmış yumurta dilimlerini yerleştirin.
5. Mısır püresini üstüne yayın pudra şekeriyle ince serpin.
6. 190°C fırında 30-35 dakika, üst yüzey altın-karamelize olana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pino harcını tuzu tamamen çekilmeden mısır püresi yayın saatmanlar dağılımı pudra şekeri üst yüzeyi karamelize eder; geleneksel paila (terrakota) kâsede daha iyi sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında pebre sosu (domates, soğan, kişniş, acı biber) ve domatesli yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta