



Pastel de Choclo

Receta Chilena



La primera NOCHE LATINA tuvo lugar en Vallendar, en el salón de una comunidad evangélica. Hubo un variado programa cultural y comidas preparadas por los miembros del Club. En esta ocasión también se ofreció el PASTEL DE CHOCLO, un pastel de maíz. Durante muchos años, el pastel de choclo estuvo presente en cada NOCHE LATINA, hasta que en algún momento fue eliminado del menú. ¿Pero por qué, en realidad?

La preparación varía de un país a otro, y la elaboración de este pastel presenta ligeras diferencias según el país. Aquí se presenta primero una receta típicamente chilena. Una dificultad especial consiste en encontrar un sustituto para la masa de maíz hecha con mazorcas frescas que no tuvieran un sabor dulce y que en Alemania casi no se encuentran. A base de esta modificación algunas personas de Club crearon la versión típicamente „Club Latino Vivo“. Las mazorcas frescas se sustituyen por choclo en conserva.

Preparación

- Moler el choclo.
- En una olla poner la mantequilla y el aceite, agregar la pasta de choclo y cocerla lentamente, revolviendo.
- Añadir la leche a medida que se va espesando y luego la sal y la albahaca.
- Cuando la consistencia sea espesa, está en condiciones de armar el guiso.
- Preparar el relleno de carne para empanada.
- Untar con aceite el molde para hornear el pastel y poner primero una capa de relleno de carne.
- Agregar las presas de pollo asado y las tajadas de huevo duro.
- Cubrirlo todo con una capa de choclo (2 cm más o menos).
- Poner al horno hasta que el choclo se vea dorado.
- Si se desea se puede poner azúcar encima antes de poner el pastel al horno.

INGREDIENTES

- 12 choclos grandes (sustituir por 10 latas de choclo en conserva)
- 2 kg de relleno de carne para empanadas (Vea receta de Empanada)
- 1 pollo asado al horno, deshuesado
- 60 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 litro de leche
- 3 cucharaditas de salsa de aji
- 4 huevos duros, cortados en cuadros
- 3 hojas de albahaca picadas finamente
- Sal

