

Masitas maíz tierno

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

1,50 taza/s Maíz (Choclos) - tierno

3 Huevos - batidos

2 cucharada/s Panela raspada

120 gr Queso - rallado

Sal

ELABORACIÓN

Se rebanan el maíz para obtener 2 tazas de granos, éstos se muelen y la masa se mezcla con el queso, los huevos, la panela y la sal, se amasa todo bien.

Se forman las masitas pequeñas y se fríen en aceite caliente hasta dorar, se sacan, se dejan escurrir, se ponen sobre papel absorbente, se presionan un poco para sacarle el exceso de grasa y se sirven.