



Morrones Rellenos de Humita y Muzarella

Ingredientes:

Morrón

1 unidad

Sal y pimienta

a gusto

Salsa blanca

100 cc

Choclo cremoso

1 lata

Nuez moscada

1 cda.

Cebolla picada

½

Ciboulette picada

2 cdas.

Fécula de maíz

½ cdita.

Huevo

1

Muzarella

2 fetas

Procedimiento:

Cortar el morrón por la mitad a lo largo y quitar semillas y nervaduras.
Salpimentar el interior y colocar uno en cada cavidad del MultiCocción.

Tapar y cocinar a potencia máxima por 2 minutos.

Mezclar enérgicamente durante 2 minutos la salsa blanca espesa, el choclo cremoso escurrido y procesado, la cebolla, el huevo, la nuez moscada, el ciboulette, la fécula y salpimentar.

Al finalizar la cocción del morrón rellenar con la preparación del choclo y cocinar 3 minutos y medio más a potencia máxima.

Luego agregar la muzarella y gratinar por 1 minuto más. (ver receta Salsa Blanca Microcheff).

