

CAZUELA DE MAÍZ HORNEADO CON QUESO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ideal para 4 a 6 personas

Ingredientes:

- 1 paquete de (8 onzas) 226 gr. de queso crema light, ablandado
- 1 taza de leche de preferencia
- 1 taza (150 gr.) de queso rallado, **ver nota**
- 1 taza de tocino cocido, cortado en cubitos, **ver nota**
- 4 tazas de granos de maíz frescos
- Pimentón en polvo



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C), cortar los granos de maíz de la mazorca.
2. En un recipiente mediano agregar el queso crema ablandado y la leche, batir hasta que esté bien combinado.
3. En una cacerola para hornear, agregar los granos de maíz, la mezcla de queso y leche, el tocino y el queso rallado, mezclar todo bien y extender en una capa uniforme, espolvorear un poco de pimentón en polvo o cualquier condimento que te guste.
4. Hornear por 40 minutos, hasta que comience a burbujear y los bordes se vean dorados. Sacar del horno, servir tibio o a temperatura ambiente, disfrutar y ser feliz.

Nota:

*Puedes utilizar cualquier queso rallado que derrita bien: queso cheddar, mozzarella, pepper jack, etc.

*Yo utilice tocino sin grasa, pero puedes utilizar tocino de pavo o algún jamón con bastante sabor. También si quieres hacer esta cacerola vegetariana solo omitelo y le agregas sal a la mezcla de queso crema y leche, ya que el tocino le da el salado que está cacerola necesita.