



# Humitas



## *Ingredientes*

- Choclos 12 unid (*Interagro*)
- Zapallo criollo 1/2 unid
- Leche
- Queso cremoso 250 grs
- Cebolla 1 unid
- Pimentón rojo 1
- Tomillo
- Pimentón
- Aji molido
- Tomates peritas 4 unid
- Albahaca (muchísima cantidad)

## *Preparación:*

En una olla grande sudar las cebollas y el morrón (cortados bien chiquititos), luego rallar los choclos y el zapallo.

En una olla con agua colocar los tomates unos segundos, retirar la piel a los tomates y cortar en brunoise. Una vez que se transparentó la cebolla, colocar los tomates, condimentar con pimentón, aji molido y tomillo.

Colocar los choclos rallados y el zapallo rallado y revolver constantemente con cuchara de madera para que no se queme en el fondo de la olla. Esto lleva alrededor de 30 min hasta que quede una consistencia semi espesa. Si se espesa demasiado le agregamos un poco de leche.

Agregarle el queso cortado en cubitos, la albahaca y llevar otra vez al fuego hasta que se derrita el queso.



*Si quieres revisar otras recetas,  
visita nuestro sitio [www.interagro.cl](http://www.interagro.cl)*