



Cazuela de Maíz con Queso

Cremoso, con un toque de salado - dulce. Es ideal para acompañar de pollo y carnes, al igual que para ocasiones especiales con pavo y/o jamón. A su familia le encantará.



 45 Tiempo

 12 Porciones

Ingredientes

- 4 latas (15.25oz c/u) de **Maíz dulce Del Monte® (Whole Kernel Corn Del Monte®)**, escurrido
- 3 tazas de queso cheddar rallado (12 onzas aprox)
- 2 cucharadas de harina
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¾ taza de leche
- 4 onzas de queso crema, ablandado
- 2/3 taza de rodajas de cebolla verde, dividido
- 1 cucharadita de salsa picante (opcional)

Preparación

- Precaliente el horno a 350 ° F. Mezcle el queso, la harina y la pimienta en un tazón mediano; dejar a un lado.
- Mezcle la leche, el queso crema, 1/3 taza de cebolla verde y la salsa picante en un contenedor de vidrio para hornear de 9x13 pulgadas.
- Añada el maíz y la mezcla de queso rallado; revuelva bien para hacer una mezcla uniforme. Tape y deje hornear por 30 minutos.
- Destape y espolvoree con el restante 1/3 taza de cebolla y los ingredientes del relleno opcional, según se desee. Hornear 5 minutos más.

Tip Del Menú: Para ablandar el queso crema, introduzca en el microondas por 30 segundos a temperatura alta.