



INGREDIENTES:

- 30 gramos de almidón de maíz
- 120 gramos de harina Leudante
- 2 tazas de cebollas cortadas en velocidad 3 ½
- 1 taza de queso rallado en velocidad 5-7-9
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- ¼ taza de aceite
- 1 taza de queso mantecoso cortado en daditos
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso del Thermomix el almidón de maíz con la harina tamizada. Agregar las cebollas y el queso rallado e incorporar los huevos de uno en uno **mezclando bien en velocidad 2 ½**.
2. Añadir la leche, el aceite, el queso y condimentar con sal y pimienta y seguir **programando velocidad 2 ½**.
3. Colocar la preparación en un molde desmontable enmantecado y enharinado de 22 cm de diámetro.
4. Cocinar en horno regular hasta que esté cocida, más o menos media hora.