

RECETA PASO A PASO

**PASTEL DE CHOCLO**  
**(SIN LECHE)**



Saberes y Sabores de Cardenal Caro  
Rescate y difusión de la cocina tradicional chilena

# PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

## INGREDIENTES

### Para 6 a 8 personas

#### Para la pastelera de choclo:

- 12 choclos grandes y bien maduros
- 2 cucharadas de manteca o mantequilla
- 1½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar (ajustable)
- 1 taza de albahaca fresca picada

No lleva leche ni agua. La humedad y el espesor los aporta exclusivamente el jugo natural del choclo.

#### Para el Pino:

- 500 g de carne molida
- 2 cebollas grandes (o 3 medianas)
- 2 cucharadas de aceite o manteca
- 1½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de ají de color
- ⅓ taza de pasas (opcional)
- 1 cucharada de harina (opcional, solo si la carne suelta mucho jugo)

# PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

## PASO A PASO

### I. Preparar el pino:

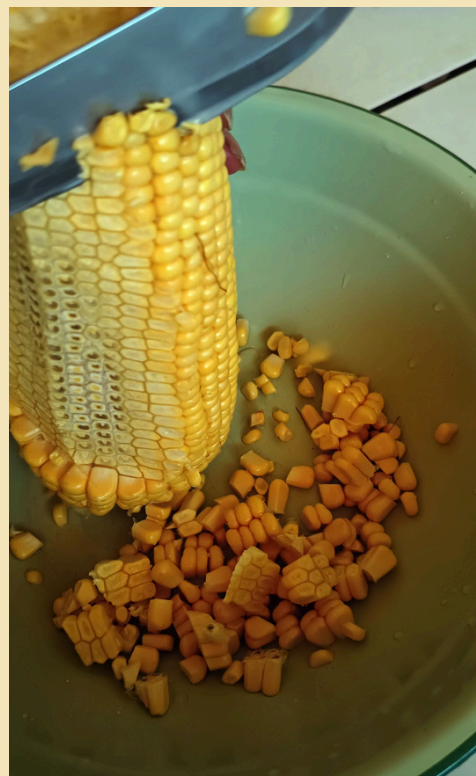
1. Picar la cebolla en cubos finos
2. Sofreírla en la manteca o aceite a fuego medio durante 10-12 minutos, hasta que esté blanda y ligeramente dorada.
3. Agregar la carne molida, la sal, el comino y el ají de color.
4. Cocinar durante 10 minutos, revolviendo, hasta que la carne esté bien cocida.
5. Si el pino está muy jugoso, agregar 1 cucharada de harina, mezclar y cocinar 1 minuto más.
6. Apagar el fuego y añadir las pasas si se utilizan. Reservar.



# PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

## II. Preparar la pastelera

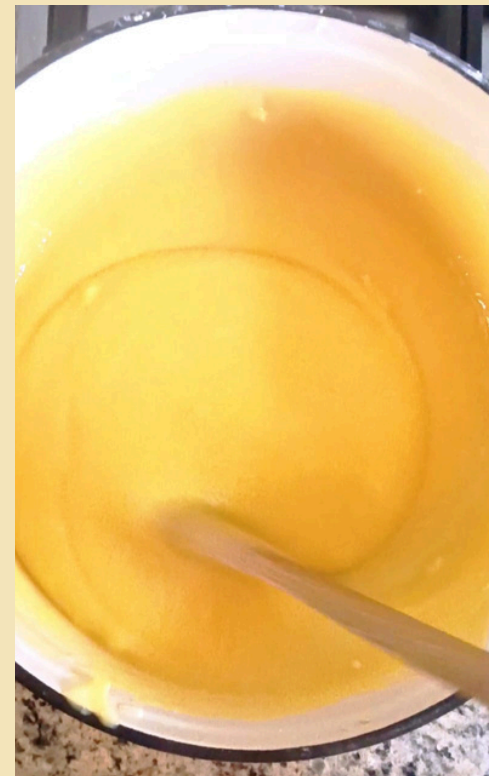
1. Desgranar los choclos.
2. Moler o rallar los choclos junto con la albahaca, sin agregar agua.
3. Pasar la mezcla por un colador o cedazo, presionando bien, para extraer solo el jugo y descartar el hollejo.
4. Verter el jugo de choclo en una olla y agregar únicamente la sal fina indicada. No se agrega aceite, manteca ni agua en esta etapa.
5. Llevar a fuego medio y revolver constantemente con cuchara de palo.
6. Una vez que la mezcla comience a burbujear, bajar a fuego medio-bajo para evitar que se quemé en el fondo.



## PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

7. Cocinar revolviendo constantemente durante 15 a 25 minutos (el tiempo puede variar según la cantidad y humedad del choclo), hasta que la preparación espese notablemente y adquiera una consistencia cremosa. Al pasar la cuchara por el fondo de la olla, debe dejarse ver el fondo por un instante y la marca debe tardar en cerrarse. En ese punto, la pastelera está lista.
8. Apagar el fuego, probar y ajustar la sal si fuera necesario, agregando de a poco hasta encontrar el punto justo.

**Uso excepcional de agua:** El agua solo se añade en este proceso y en caso necesario. Si el choclo estuviera muy seco y la preparación espesara antes de tiempo, formando grumos o pegándose al fondo de la olla, agregar agua caliente de a cucharadas, revolviendo sin parar, hasta recuperar una textura cremosa.



## PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

### III. Armado

- Precalentar el horno a 200 °C.
- En una fuente enmantecada (o en pocillos o pailas de greda individuales), disponer el pino como base.
- Distribuir sobre el pino los huevos duros en cuartos, las aceitunas y, si se desea, las pasas.
- Colocar los trutros de pollo enteros sobre el pino, repartidos de manera pareja.
- Cubrir completamente con la pastelera de choclo, extendiéndola uniformemente hasta los bordes.
- Opcional: espolvorear azúcar flor sobre la superficie para lograr un dorado más intenso y una costra crujiente.



## PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

### IV. Horneado

#### Horno eléctrico

- Precalentar a 200 °C.
- Hornear durante 30 a 40 minutos, hasta que la superficie esté bien dorada.

#### Horno a gas (horno normal)

- Precalentar a fuego medio-alto.
- Hornear durante 25 a 35 minutos, cuidando que el fondo no se quemara antes de dorar la superficie.

#### Horno de barro

- Usar horno bien caliente, con brasas retiradas y calor parejo.
- Cocción aproximada: 20 a 30 minutos.
- Si el horno está muy fuerte, cubrir ligeramente la fuente los primeros minutos y destapar al final para dorar.

**Dejar reposar 10 minutos antes de servir.**



## PASTEL DE CHOCLO (SIN LECHE)

El pastel de choclo es mucho más que una receta: es un emblema de nuestra identidad culinaria, un plato que nos conecta con la tierra y con los recuerdos más entrañables de la cocina familiar.

Nacido de la fusión entre la tradición indígena del maíz y la influencia española del pino de carne, representa la esencia del mestizaje gastronómico chileno. Es historia viva que ha traspasado generaciones, llevando consigo el cariño y la sabiduría de nuestras cocinas.

Lo hermoso es que no existe una única forma "correcta" de prepararlo. Cada familia guarda su propia versión: más dulce o salado, con leche o sin ella, con pollo o solo pino. De norte a sur, cada región aporta su toque particular, convirtiendo este plato en un mosaico de sabores que celebra nuestra diversidad.

Más allá de sus variaciones, lo que permanece es su espíritu: generoso, reconfortante, festivo. Es el plato de las celebraciones y los momentos que merecen ser recordados.

Que este recetario sea tu punto de partida para crear tu propia versión y seguir escribiendo la historia de un plato que nos pertenece a todos.

