

Chipa Guazé

El Paraguai

Karina Pérez

Ingredients

1 quilo de blat de moro
250 g de mantega o oli
1 ceba
6-8 ous
500 g de formatge tendre
Sal

Preparació

Bateu els ous en un bol. Poseu-hi la mantega. Després talleu el formatge i tritureu el blat de moro tendre. Tritureu també la ceba i saleu-la una mica. Barregeu-ho tot junt. Col·loqueu-ho en una safata de forn, prèviament untada amb mantega i farina de blat. Per últim, coeu-ho al forn fins que quedi daurat, aproximadament uns 40 minuts a 190 °C.



Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>