

## Increíble Choclo Cremoso

### Receta

1 paquete de queso crema  
1/4 taza de mantequilla  
3/4 taza de leche  
1 bolsa de 500 grs de choclo congelado  
1 cdita. de tomillo seco  
sal y pimienta  
1 taza de queso cheddar rallado  
100 grs. de camarones

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un pyrex cuadrado con aceite en spray, reservar.

Derretir la mantequilla con el queso crema en una olla a fuego medio, cuando estén bien mezclados agregar la leche. Revolver bien y agregar el choclo (hay que meterlo dos minutos al microondas en la misma bolsa, hacer hoyos en la bolsa con el tenedor) mezclar por un par de minutos. Agregar el tomillo y salpimentar, agregar 3/4 del queso y guardar lo otro para gratinar, revolver muy bien y por último agregar los camarones (descongelados con un chorro de agua hirviendo y colados).

Verter la mezcla en el pyrex reservado poner queso y al horno, 10 min aprox. que se derrita el queso y se dore un poco.