

<http://reciplex.com/chipa-guazu-paraguayan-corn-casserole>

Chipa Guazu is made with corn and grains. It is from Paraguay but is also eaten in other places like Argentina. This dish is commonly eaten at small social gatherings. It is served with meat like beef and sausage. Gipa Guazu is better to be made with cornmeal than flour. Many of the Paraguayan people use corn. It is a very common and delicious dish found in Paraguay.

Chipa Guazú está hecho (made) con maíz y cereales (grains). Es de Paraguay pero está comido (eaten) en otros lugares (places) como Argentina. Este plato está típicamente (typical) comido en reuniones (gathering) sociales pequeñas. Está servido con carne como res o salchicha. Gipa Guazu es mejor hecho con maicena (cornmeal) que harina. Muchos de los Paraguayos usan maíz. Es un plato muy común y delicioso de Paraguay.

http://en.wikipedia.org/wiki/Chipa_Guasu

Ingredientes

- Una grande cebolla amarilla dulce
- 1/3-1/2 taza de aceite de maíz
- ½-1 taza de agua
- seis huevos con las claras separadas
- ½ taza de queso rallado de Colby Jack o Munster
- Una taza de leche.
- Una taza de maicena o harina
- aceite en aerosol o aceite

Instrucciones

1. Precalienta (preheat) el horno a 400 grados. Limpia el maíz y corta las pulpas del maíz. Pon en un bol grande y mezcla.
2. Calienta el aceite en un sartén encima de fuego medio-bajo. Y pon las cebollas. Quieres las cebollas translúcidas. Añade agua para sumergir las cebollas.
3. Pon una o dos las cucharaditas de sal. Pon agua con las cebollas hasta evaporarse el agua.

4. Cocina las cebollas hasta blandas (soft). Cocina por diez o quince minutos sobre fuego bajo. Apaga el fuego y deja las cebollas enfriar.
5. Bate las claras en la mezcla hasta blandas. Pon las yemas y bate hasta bien mezcladas. Pon los huevos a un lado.
6. Finalmente, dobla los huevos en la mezcla suavemente.
7. Frota un poquito del aceite de maíz en el fondo y los lados de la bandeja. Vierte la mezcla en la bandeja y hornea por 40 minutos o una hora. La Chipa Guazú tiene que ser marrón y firme en la mitad.