



## Cachapas venezolanas con maíz en lata

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]

¿No conoces las cachapas venezolanas? ¡Ojo que te vas a enamorar al primer mordisco! Es una receta tradicional de Venezuela, es un poco similar a un pancake, pero hecha con maíz. Es muy rápido de hacer, se come caliente y la puedes rellenar con queso, aguacate, carne (des)mechada, chicharrón... ¡lo que quieras! Sin duda, es uno de mis platos favoritos; fue un amor a primera vista.

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»1962? img\_size=»full» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de las cachapas venezolanas

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]

2 pers

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]

Preparación 10 min

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]

Cocción 10 min

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text] Nivel fácil[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1583696926435{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

## Ingredientes

- 1 lata de maíz (140g)
- 1 cuchara sopera de harina
- 1 cuchara de café rasa de azúcar
- 2 cucharas soperas de aceite de girasol o de maíz
- 1 huevo
- Sal a gusto
- Queso tierno para el relleno

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

## Paso a paso

1. Escurrir el maíz y guardar el «jugo» en un recipiente a parte.
2. Licuar el maíz escurrido con la harina, el azúcar, el aceite, el huevo y la mitad del jugo de la lata de maíz. La mezcla debe ser gruesa, se tiene que seguir viendo granos de maíz.
3. Agregar sal a la mezcla.
4. Poner a calentar un sartén antiadherente (se puede agregar un poco de aceite con un papel absorbente antes de cada cachapa para que no pegue).
5. Verter un cucharón de la mezcla en el sartén, hasta obtener un «pancake» de unos 10 a 15 cm de diámetro con un grueso medio de medio centímetro.
6. Dejar cocinar la mezcla a fuego medio hasta ver burbujitas aparecer, y que los bordes estén dorados. Darle la vuelta y seguir cocinando unos minutos.
7. Agregar el relleno que quieras y servir caliente. ¡Buen provecho!

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Cachapas venezolanas: trucos para lograrlas mejor

- Para poder servir las cachapas con el queso derretido, le pongo el queso directamente en el sartén justo después de haberle dado vuelta. De esta manera se termina de cocinar y se empieza a derretir el queso a la vez.
- Siempre hago una pequeña cachapa de test para verificar la textura de la mezcla. Entonces, si es demasiado espesa, agrego un poco de jugo de maíz, y si es demasiado líquida, agrego una cuchara de harina.
- Las puedes conservar unos 2 a 3 días en la nevera. Yo las caliento en un sartén y agrego el relleno que quiero.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la

mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc\_message][/vc\_column][vc\_column width=»1/6?][/vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?][/vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1583696740835-19b47022b8de1de8354ca9e24334bffb-7? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][/vc\_column][/vc\_row]

## CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

## POST TAG

1. latinoamericano
2. vegetariano

## Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

## Etiquetas

1. latinoamericano
2. vegetariano

## Fecha de creación

17/11/2019

## Autor

admin

default watermark