

Cachapas con queso y cochino frito

Que puede ser más venezolano que este platillo, lleno de sabor que te permite salir de la rutina en un almuerzo, bien sea para un día especial o solo porque quieres cambiar el menú, ATREVETE a preparar esta deliciosa receta te aseguro que no te arrepentirás.

Ingredientes:

1. 450 gr de maíz en grano. Yo he usado el que viene enlatado.
2. 1/2 taza de leche (la que uses)
3. 2 huevos
4. 1 cucharada de azúcar
5. 1 cucharada de queso blanco rallado
6. 1 cucharadita de mantequilla
7. 1/2 cdta de sal
8. 2 cucharadas de harina de trigo
9. 1 cucharada de harina de maíz precocida (harina PAN)
10. Relleno
11. queso blanco tierno
12. jamón cocido o de pavo
13. carne o pollo mechado
14. mantequilla

Preparación

Llevamos todos los ingredientes a la batidora o minipimer. Debe quedar una mezcla algo más espesa que la de las tortitas o pancakes. Según la cantidad de agua que suelte el maíz puede que necesites 1 cucharada más de harina PAN. Deja reposar la masa unos 10 minutos, pues las harinas absorben el líquido, así sabrás si la masa está lo suficientemente espesa o no.

Vertemos porciones del tamaño de un cucharón grande de los que solemos usar para servir sopa en una sartén anti-adherente previamente engrasada con mantequilla. Asamos a fuego medio-bajo por un lado. Ten en cuenta que tarda un poco más que una tortita/pancake. Cuando esté dorada damos la vuelta y, mientras se asa por el otro lado, añadimos mantequilla, carne mechada y queso blanco tierno o mozzarella. Así la cachapa sale directa al

plato y queda el queso derretido!.

Lo típico sería rellenarla con el delicioso «queso 'e mano», pero no es tan fácil de conseguir fuera de Venezuela. También puedes añadir jamón dulce o cualquier otro relleno salado que te guste. Yo tenía preparada una carne mechada buenísima y han salido unas cachapas de lujo.

He descubierto una versión más light que queda igual de rica y que puedes ver aquí.

Tips

Puedes usar leche vegetal de arroz o avena, por ejemplo.

Puedes sustituir la harina de trigo por harina de arroz o maíz si eres intolerante al gluten.

Con información de La Mañana Digital