

Cachapas de plátano

Compartimos con nuestros lectores una novedosa forma de elaborar cachapas sin el tradicional maíz.

El portal <http://recetasvenezolanas.com/> nos muestra cómo prepararlas con plátano maduro para desayunos y cenas.

Preparación: 5 minutos

Cocción: 10 minutos

Cantidad: 4 Porciones

Dificultad: Bajo

Ingredientes para la receta de Cachapa de Plátanos:

2 plátanos maduros grandes

2 huevos

1 cucharada de polvo de hornear

1 taza de avena

$\frac{1}{2}$ taza de maicena

4 cucharadas de mantequilla

Preparación

Pelar los plátanos y con un tenedor triturarlos hasta que no queden grumos.

Añadir el resto de los ingredientes (menos la mantequilla) junto con el plátano triturado, en un recipiente grande.

Mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea.

Colocar una sartén a fuego medio y engrasar la superficie con un toque de mantequilla, calentar por dos minutos

Añadir una porción de la mezcla en la sartén y cocinar durante cinco minutos por cada lado.

Repetir el mismo proceso con las demás porciones.

Al finalizar, puedes acompañarla con queso blanco, amarillo o jamón.

Curiosidades:

Puede engrasarse la sartén con aceite en vez de mantequilla.

Se puede usar un budare grande o una plancha de gran tamaño para cocinar las porciones de manera simultánea.

Fuente

original:

<https://recetavenezolana.com/cachapa-de-platanos/>