

Cuajao de Cazón: gran protagonista de la mesa en Semana Santa

El cuajao es un plato tradicional venezolano, especialmente popular durante la Semana Santa, aunque se consume en otras épocas del año. Se considera una especie de tortilla o pastel horneado, caracterizado por sus capas de ingredientes que crean una combinación de sabores dulces y salados.

Los ingredientes principales del [cuajao](#) incluyen pescado desmenuzado (tradicionalmente cazón, raya o bacalao salado), plátanos maduros fritos en tajadas, papas sancochadas en rodajas y una mezcla de huevos batidos que aglutina el conjunto. Adicionalmente, se suelen incorporar aliños como cebolla, pimentón, ají dulce, ajo, cilantro, alcaparras, aceitunas y pasas, que aportan un sabor distintivo al guiso de pescado. Algunas versiones también incluyen queso rallado entre las capas.

La [preparación](#) consiste en cocinar un guiso con el pescado y los aliños, luego se arman capas en un molde engrasado alternando el guiso, las rodajas de papa, las tajadas de plátano y la mezcla de huevo batido. Finalmente, se hornea hasta que el huevo esté cocido y el cuajao tenga una consistencia firme.

Guiso de Cazón

Ingredientes:

½ kg de cazón sin cabeza

½taza de aceite onotado

½ tasa de cebollín picadito

½ cabeza de ajo

1 taza de ají dulce

1 cda. de pimienta

Sal al gusto

Preparación:

- Sofreír el aliño en el aceite caliente por dos minutos.
- Incorporar el cazón y sofreír a fuego medio por 10 minutos más.
- Salpimentar.

Cuajado

Ingredientes

3 tasas de guiso de cazón

5 huevos

1 cda. de aceite para freír

Preparación

- Batir los huevos y mezclarlos con el guiso de Cazón.
- Cocinar la mezcla a fuego medio por 5 minutos o hasta dorar la parte de abajo, empujando ligeramente las orillas.

La Mañana Digital