

CACHAPAS

INGREDIENTES CON MAIZ EN LATA

5 Cdas colmadas de mezcla para cachapas, harina pan o harina de trigo
1 Cda colmada de azúcar
1 Huevo
1 Cda de mantequilla
1 Cda de sal
1 Cda de polvo para hornear
1 Lata de maíz (450gr)

INGREDIENTES FORMA TRADICIONAL

1Taza de leche
4 tazas de maíz desgranado (Se obtienen con 6 mazorcas de maíz aprox)
1 Cda de azúcar
1 Cda de sal

PREPARACIÓN

Colocamos el maíz en lata con su líquido en un envase para batir, o en un vaso de licuadora y agregamos todos los demás ingredientes. Licuamos o batimos hasta mezclar bien.

Enmantequillamos una sartén y con un cucharón agregamos una porción en el centro. Repartimos la mezcla en el sartén para formar la cachapa de forma redondeada más o menos de un centímetro de espesor.

Dejamos cocer a fuego medio, cuando esté un poco dorada por debajo y ya un poco consistente formando burbujas por encima le damos la vuelta y dejamos dorar por el otro lado.

Sacamos y colocamos en un plato y repetimos el procedimiento, hasta terminar con toda la mezcla.

NOTA

Para la preparación de una u otra forma es la misma

Se pueden rellenar con queso blanco o amarillo, carne mechada o pollo mechado, jamón y queso o como usted lo prefiera.