



Cachapa Venezolana

Cachapa – Venezuelan corn Cakes

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

Ingredientes:

- 3 cucharadas de harina de maíz **Juana®**
- 2 cucharadas de harina de maíz **MASECA**
- 1 huevo
- 1 lata de granos de elote (maíz) amarillo
- ½ taza de leche
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Queso manchego o gouda en rodajas para rellenar las cachapas
- Mantequilla para engrasar la sartén

Modo de preparación:

Abra la lata de elote (maíz) y escurra, asegurándose de retirar toda el agua para que la masa no quede con exceso de líquido. Coloque el elote en una licuadora y agregue el resto de los ingredientes, excepto el queso. Licúe todo hasta obtener una pasta de textura rústica con consistencia media, en la que aún se aprecien algunos trozos de elote.

Vierta en un tazón y cubra con plástico. Reserve en el refrigerador durante 1 hora. Caliente una sartén y agregue un poco de mantequilla. Vierta una buena cantidad de masa en el centro y extienda con una cuchara hasta que tenga un grosor de aproximadamente 1.2 cm (½ pulgada).

Cocine por varios minutos a fuego medio por ambos lados, hasta que esté doradita. Retire de la sartén y unte un poco de mantequilla. Rellene con el queso y doble por la mitad para formar la cachapa.

Ingredients:

- 3 tablespoons of **Juana®** corn meal
- 2 tablespoons of **MASECA®** corn masa flour
- 1 egg
- 1 can of whole kernel yellow corn
- ½ cup of milk
- 1 tablespoon of sugar
- 1 tablespoon of butter
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of baking powder
- Manchego or gouda cheese in round slices to fill the corn cakes
- Butter to grease the pan

Preparation:

Open the can of corn and drain; make sure that all liquid is removed, so the batter is not too runny. Place all the ingredients in a blender and mix until obtaining a rustic batter with medium consistency, where you can still see corn pieces.

Pour into a bowl and cover with plastic. Let it rest in the refrigerator for 1 hour. Heat up a pan and add some butter. Pour a good amount of the batter in the middle of the pan and spread with a spoon until obtaining a thickness of approximately ½ inch.

Cook for several minutes on medium heat on both sides until golden brown. Remove from the pan and spread butter. Fill with cheese and fold to form the corn cakes.