



Cachapa Venezolana

LIBRE DE GLUTEN

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
- $\frac{1}{2}$ 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 relleno)
- Mantequilla para engrasar la sartén

Preparación:

1. Abra la lata de elote y escurra completamente el líquido. Asegúrese de retirar toda el agua para evitar que la masa quede demasiado húmeda.
2. 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.
3. Vierta en un tazón y cubra con plástico. Reserve en el refrigerador durante 1 hora.
4. Caliente una sartén antiadherente a fuego medio 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 ($\frac{1}{2}$ pulgada).
5. Cocine por varios minutos por ambos lados, hasta que esté doradita.
6. Retire de la sartén y unte un poco de mantequilla. Rellene con el queso y doble por la mitad para formar la cachapa.

Rinde: 8 porciones