



RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY RECETAS DE PLATOS VENEZOLANOS

CACHAPAS

Ingredientes (20 porciones)

- 30 choclos
- 1 kilo de queso
- ¼ kilo de azúcar
- 1 litro de leche entera o en polvo
- ¼ Kilo de harina de trigo
- Sal al gusto

Preparación

Se muele el choclo y se pone en un recipiente con la leche, el azúcar y una pizca de sal. Se va incorporando la harina de trigo hasta crear una masa homogénea (ni muy líquida ni muy espesa).

Se unta una sartén con aceite o mantequilla y se va colocando la masa con una cuchara, hasta que se doren por ambos lados. Luego, se doblan por la mitad, de tal manera que quede el espacio para rellenar con el queso.