



# Recetas

## Cachapas con Queso de Mano y Mantequilla Salada

La cachapa es el regalo tradicional por excelencia de nuestra tierra; un bocado que nos transporta directamente al aroma del hogar y el campo venezolano. En esta receta, honramos la dulzura natural del maíz tierno, elevándola a un nuevo nivel con el equilibrio perfecto de salinidad. La combinación del queso de mano fundido con una mantequilla artesanal resaltada por Sal Bahia, transforma este plato sencillo en una experiencia gastronómica vibrante que celebra nuestras raíces en cada mordisco.



Fácil



30 minutos



Budare/  
Cocina



4-6

### Ingredientes

- 6 a 8 mazorcas de maíz tierno (desgranadas y molidas).
- 1 pizca de azúcar (opcional, dependiendo del dulzor del maíz).
- Sal Bahia al gusto (para la mezcla).
- Queso de mano fresco (o queso telita).
- Mantequilla con o sin sal.
- Sal Bahia adicional (para el toque final sobre la mantequilla).

### Utensilios

- Budare o sartén antiadherente.
- Licuadora o molino de maíz.
- Bowl grande para mezclar.
- Espátula.



### Preparación

**La mezcla:** Muele o licúa los granos de maíz tierno hasta obtener una masa con textura, pero fluida. Agrega una pizca de Sal Bahia para equilibrar el dulzor natural y mezcla bien en el bowl.

**Al budare:** Calienta el budare a fuego medio y engrásalo ligeramente. Vierte un poco de la mezcla extendiéndola en forma circular hasta obtener el grosor deseado.

**El dorado:** Cocina hasta que se formen burbujas en la superficie y la base esté doradita. Voltea con cuidado y cocina por el otro lado.

**El toque maestro:** Retira la cachapa y, mientras está bien caliente, úntala generosamente con mantequilla.

**El diferenciador:** Espolvorea una pizca de Sal Bahia sobre la mantequilla derretida. Este paso técnico es el secreto para despertar y elevar el dulzor del maíz tierno.

**El relleno:** Coloca una rueda generosa de queso de mano, dobla la cachapa y deja que el calor residual funda el queso.

**Un toque Bahía:** La magia de una buena cachapa reside en el contraste. Al añadir Sal Bahia justo sobre la mantequilla caliente, creamos una explosión de sabor que realza la nobleza del maíz.