

Código: VE-IPC-000657

Cachapa

Estado: TODO EL PAÍS

Categoría: TODO EL PAÍS

Subcategoría: , Culinaria ,

Tipo de declaratoria: Bien de Interés Cultural

Gacetas, Número y Fechas: Declaratoria N° 003-2005 del 20 de febrero de 2005 publicada en la Gaceta Oficial N° 38.234 de fecha 22 de Julio de 2005.

Ubicación: Todo el país



Descripción / Historia:

Es uno de los platos de la tradición culinaria venezolana muy apreciado en diferentes regiones del país. También se le llama cachapa de jojoto, cachapa de budare o cachapa criolla de maíz. Su ingrediente principal es el maíz tierno amarillo. Es muy probable que su origen sea indígena. Tradicionalmente se prepara durante los meses de julio, agosto y septiembre, temporada de mayor cosecha de maíz. Sin embargo se consume en cualquier época del año. Además del maíz tierno lleva azúcar, leche, sal y, de acuerdo al lugar, se le agrega aceite, mantequilla, huevo y un toque de canela. Para su preparación se deshoja el jojoto o mazorca de maíz tierno y se desgrana con un cuchillo. En algunos lugares se ralla la mazorca para sacar los granos, en otros se raspa. Luego éstos se muelen en un molino o máquina de moler y se aprovecha la "leche" que sale de los granos. Últimamente se muele en una licuadora. Esta mezcla se echa en un envase y se le agrega azúcar al gusto y una pisca de sal, además de un poco de leche o agua, para mantenerla espesa y ligera, pero no aguada. Se puede agregar un poco de mantequilla o aceite, si se desea. Para cocinarlas se debe calentar bien el budare, la sartén o la plancha y engrasarlo para que no se peguen. Luego se vierten porciones de la mezcla con un cucharón y se extienden de forma circular y se dejan cocinar hasta dorar, volteándolas constantemente para que se cocinen por ambas caras. La cocción puede demorar entre 8 y 10 minutos. Hay regiones donde se echa la mezcla en una hoja de cambur o plátano colocada encima del budare y se deja cocinar a fuego lento durante 4 minutos, luego se pasa a una parrilla a la brasa por 8 minutos más. Suele consumirse bien caliente untada de mantequilla y acompañada de queso blanco fresco, queso de mano, queso telita o guayanés. Según el lugar y el gusto del consumidor se puede acompañar también con perrito, cochino frito, carne o asado de res, queso blanco rallado, nata, pescado frito o pescado salado (seco).

Observaciones / Comentarios:

Fuente: INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL (2005-2010). Catálogos del Patrimonio Cultural Venezolano, Caracas.



Código: VE-IPC-000657

Fecha de registro:

23/11/2012

Última actualización:

23/11/2012

