

Cachapas veneçolanes

Veneçuela

Raquel Ruh Ruh

Ingredients

1 tassa d'aigua
1 ou
Oli d'oliva
2 llaunes de blat de moro tendre triturat
Sal
Sucre
Pernil dolç
Formatge



Preparació

Barregeu l'aigua, l'ou, el blat de moro, la sal i el sucre en un bol. Tot seguit, escalfeu una paella amb una miqueta d'oli per fer una truita amb aquesta barreja. Tombeu-la i col·loqueu-hi el pernil dolç i el formatge a sobre. Acabeu de preparar-la de manera que quedi farcida amb aquests ingredients.

I Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca

Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-de-Sant-Andreu-de-la-Barca/236099206454986>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB