

Caracol, majule y cachapa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Caracoles pala: 300 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Cachapa

Leche: 50 cc
Sal: A gusto
Mantequilla clarificada: 20 g
CHOCLOS: 3 Unidades

Huevos: 2 Unidades
Azucar: Una pizca

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hojas de Hierbabuena: 5 g
Quinoa: 1 Taza

Arazá pulpa: 10 g
Tomates cherry: 10 Unidades
Mejorana: 5 g
Perejil liso: 1 Taza

Majule de arazá

Cuajada fresca: 60 g
Azucar: 4 cdas.
Leche de coco: 150 cc

Arazá pulpa: 100 g
Plátano hartón bien maduro: 2 Unidades

Trago

Aguardiente: A gusto
Banana: 1 Unidad
Almíbar de mango: 1 Taza

Hielo: A gusto
Almíbar de papaya: 1 Taza

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Cuajada fresca: 200 g

Palmitos: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo cocine los caracoles a fuego mínimo durante aproximadamente 20 minutos
- Terminada la cocción retire y deje enfriar.

Majule de arazá

- Pele los plátanos y córtelos en trozos, deben estar maduros.
- En una olla con agua hirviendo cócínelos a fuego medio, incorpore azúcar y leche de coco, una vez que rompa hervor agregue la *cuajada* previamente desgranada con las manos y la pulpa de *arazá*, mezcle.
- Una vez que los plátanos estén bien tiernos bata con un batidor hasta obtener un puré.

Cachapa

- Desgrane los choclos, luego coloque los granos en el vaso de la licuadora, incorpore la leche, los huevos, azúcar y sal, licue.
- Con una cuchara tome una porción de la preparación y colóquela sobre una sartén caliente con *mantequilla* clarificada, cocine las cachapas de ambos lados hasta dorarlas

Ensalada

- Corte los tomates cherry por la mitad.
- Cocine la quinua con dos tazas de agua fría, sazone con sal y una vez tierna retire del fuego.
- En un bowl coloque la quinua, los tomates cherry, las hojas de *perejil* liso, hojas de *hierbabuena* y *mejorana*.
- Prepare una vinagreta, en un recipiente coloque aceite de oliva, pulpa de *arazá*, jugo de *limón*, pimienta y sal, mezcle
- Condimente la ensalada con la vinagreta al momento de servir.

Trago

- Pele la *banana* y córtela en pequeños cubitos.
- En un vaso largo sirva *almíbar* de *papaya*, mango, cubitos de *banana*, hielo y aguardiente, mezcle.

Armado

- Una vez fríos los caracoles córtelos en finas láminas.
- Corte los palmitos en juliana a lo largo.
- Corte la *cuajada* en triángulos.
- Sirva el majule de *arazá* en recipientes individuales.

Presentación

- En el plato de presentación acomode un triangulo de *cuajada*, sobre este coloque una cachapa, nuevamente *cuajada* y termine con una cachapa, luego acomode laminas de caracol y con un aro forme un timbal de ensalada
- Condimente el caracol con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Decore con juliana de palmitos y hojas verdes a gusto y acompañe con el majule de *arazá*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caracol-majule-y-cachapa>