

Chacualole de Calabacita en Gaznate

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 450 mililitros

Calabacitas: 250 Gramos

Cascara de naranja: 2 Unidades

Leche: 100 mililitros

Azucar: 50 Gramos

Canela: 1 Rama

Clavo De Olor: 2 Unidades

Piloncillo: 100 Gramos

Decoración

Cacahuates: c/n

Flores de calabacita deshebradas: c/n

Flores de buganvilia: c/n

Gaznates: c/n

Gaznate

Aceite para freir: c/n

Harina de trigo: 125 Gramos

Sal: 3 Gramos

Azucar: 30 Gramos

Mantequilla: 25 Gramos

Vino dulce: 65 mililitros

Preparación de la Receta

- *Tatamar* las calabacitas por 1 minuto (exponer al fuego de leña directo)
- Picar las calabacitas y *hervir* en el agua con la olla tapada por 20 minutos.
- Retirar las calabacitas hervidas del agua y moler en el metate hasta formar un puré fino
- En el agua de la cocción, añadir las cáscaras de *naranja*, canela y clavo
- Añadir también el *piloncillo* y el azúcar, cocer a fuego medio para formar un jarabe
- Añadir el puré de la **calabacita** al jarabe y bajar el fuego
- Reducir moviendo constantemente hasta evaporar el líquido
- Retirar *naranja*, canela y clavo
- Añadir la leche y seguir moviendo hasta evaporar el líquido y que se forme una pasta consistente

- El chacualole está listo cuando hace volcanes y al pasar la cuchara se ve perfectamente el fondo de la *cacerola*.

Armado

- Rellenar los gazzates con el dulce de chacualole, de tal forma que toda la parte inferior tenga suficiente
- Introducir los cacahuates dentro del gazzate, encima del chacualole formando una segunda capa del relleno
- Completar el relleno del gazzate con hojas de flor de *calabacita* frescas deshebradas
- Decorar con una hoja de buganvilia, se comen a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chacualole-de-calabacita-en-gazzate>