

Chacualole de Calabacita en Gaznate

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Agua: 450 miliitros

Calabacitas: 250 Gramos

Cascara de naranja: 2 Unidades

Leche: 100 miliitros

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 miliitros

Preparación de la Receta

- Tatemar 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 gaznates con el dulce de chacualole, de tal forma que toda la parte inferior tenga suficiente
- Introducir los cacahuates dentro del gaznate, encima del chacualole formando una segunda capa del relleno
- Completar el relleno del gaznate 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-gaznate