

Torta de Maíz Rellena o Chalupa Venezolana

Ingredientes para la masa:

- 900 g. de maíz congelado o 3 kg de mazorcas.
- 200 g. de azúcar (a mí no me gusta que sea muy dulce la masa).
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio.
- 250 gramos de mantequilla derretida y a temperatura ambiente.
- 1 cucharadita de sal.

3 huevos grandes si no que sean 4 medianos.

Ingredientes para el relleno de Pollo:

- ½ kilo de pollo cocido desmechado (yo prefiero las piezas de carne roja pues tiene más sabor).
- Agua de la cocción del pollo o Consomé.
- ½ pimentón rojo picado finamente.
- ½ pimentón verde picado pequeñito.
- 1 tallo de cebollín picadito.
- 1 cebolla roja cortadita pequeño (puede cambiar la cebolla por la que más le agrade).
- ½ taza de pasas negras.
- 1/3 de taza de aceitunas verdes sin semillas. (opcional).
- 3 huevos cocidos (opcional)
- 3 cucharadas de aceite.
- Sal y pimienta al gusto.

Ingredientes para la Torta:

Queso mozzarella rallado o si estas en Venezuela el queso de mano seria el indicado.

Preparación de la masa:

Paso 1: En la licuadora de alimentos añadir el maíz descongelado y picarlos, pero quede con grumos. Verter el maíz en un refractario y agregamos el azúcar, la sal, bicarbonato y la mantequilla. Revolver todo muy bien.



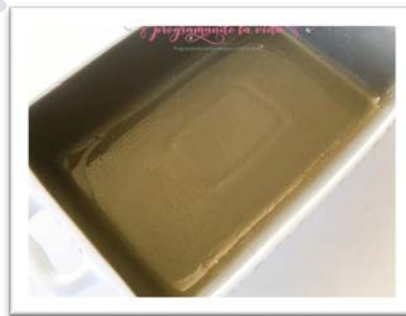
Preparación del relleno:

Para preparar el relleno visita la receta de Pollo Desmechado Guisado. O si prefieres puedes preparar un relleno original de tu autoría.

Preparación de la Torta:

Paso 1: Pre Calentar el horno a 180°C. En un refractario para el horno donde se va a servir, montamos la torta de la siguiente manera:

Untar aceite al molde



Luego hacemos una capa en el fondo con la masa de la torta.



Cubrimos la masa con el relleno de pollo



Por encima del pollo colocaremos el queso.



Volvemos a repetir las capas, masa



Queso



Y por último lo llevamos al horno por aproximadamente 50 min o hasta que el palillo salga limpio al introducirlo en la torta.

