

re
ce
ta
rio

CUSTODIAS DE LA MEMORIA:

TRANSMISIÓN DE SABERES PARA LA SALVAGUARDIA DE LAS
COCINAS PATRIMONIALES DE YARACUY.



Secretaría General
Iberoamericana
Secretaria-Geral
Ibero-Americana



CUSTODIAS DE LA MEMORIA:

TRANSMISIÓN DE SABERES PARA LA SALVAGUARDIA DE LAS COCINAS PATRIMONIALES DE YARACUY.



Secretaría General
Iberoamericana
Secretaria-Geral
Ibero-Americana





Custodias de la Memoria

**Custodias de la Memoria: Transmisión de Saberes para la Salvaguardia de las Cocinas Patrimoniales de Yaracuy.
Recetario**

© Rosana Inés Mieres.
© IBERCOCINAS.

**Hecho el depósito de Ley.
Depósito legal: YA2025000001
Diseño, diagramación y arte final: Víctor Rodríguez**

**Custodias de la Memoria:
–Rosana Inés Mieres –| Coordinadora.
–Aryelis Yudith Linárez.
–Doriannys Sarait Morales Vargas.
–Yaniré Coromoto Mujica Molina.
–Rosalid Deyanira González López**

**Mieres, Rosana – Coordinadora (2025). Custodias de la Memoria: Transmisión de Saberes para
la Salvaguardia de las Cocinas Patrimoniales de Yaracuy. Recetario. San Felipe–Venezuela. Apoyado por el Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo
Sostenible – IBERCOCINAS (Convocatoria 2024).**

**San Felipe – Yaracuy – Venezuela
Cod. Postal 3201
Instagram: @memoria_salvaguardia**

**Se autoriza su reproducción total o parcial sin fines comerciales sólo para propósitos educativos y/o de divulgación cultural, sin omitir la fuente bibliográfica, con el
debido respeto por el derecho de autor y de la propiedad intelectual, la cual queda absolutamente protegida a favor de los titulares del copyright, amparados por la
Legislación vigente en la República Bolivariana de Venezuela y en los tratados internacionales enmarcados y/o derivados del Convenio de Berna para la Protección de
las Obras Literarias y Artísticas.**

Créditos

Custodias de la Memoria	6-11
Introducción	15-16
El Recetario	17
 PLÁTANO	 18
1.Torta de cambur (Frita)	20-23
2. Dulce de plátano	23-26
3.Torta de cambur (Horneada)	27-30
4. Picarones	31-34
 MAÍZ	 35
5. Hallaquitas de Chicharrón	36-39
6. Bollitos Pelones	40-45
7. Hallacas de Quinchonchos	46-50
8. Hallacas	51-54
9. Arepa Achepada	55-58
 AUYAMA	 59
10. Torta de Auyama	60-63

Índice





Custodias de la Memoria

CUSTODIAS DE LA MEMORIA: TRANSMISIÓN DE SABERES PARA LA SALVAGUARDIA DE LAS COCINAS PATRIMONIALES DE YARACUY, es una iniciativa, en ejecución desde el año 2022, que propicia la transmisión de saberes asociados a las cocinas de valor patrimonial que definen al territorio yaracuyano, desde las voces de quienes resguardan la memoria ligada al lugar y a la biodiversidad, enfatizando en la comprensión de su importancia, desde la documentación, registro (recetarios, video documentales y la preparación de las recetas para su difusión y salvaguardia, fortaleciendo la cadena de valor que favorece su sostenibilidad.







**Somos los padres y abuelos de otras generaciones que, a través de
nosotros, aprenderán el arte de
la convivencia humana saber decir y saber escuchar El lenguaje –
(LA CULTURA)– nos da el
sentimiento y la conciencia de pertenecer a una comunidad El
espacio se ensancha y el tiempo se
alarga: estamos unidos por la lengua –(CULTURA)– a a una tierra y
a un tiempo. Somos una
historia.**

**Nuestra lengua
Octavio Paz**



La alimentación la cocina y la gastronomía son parte de los acervos de las comunidades humanas, entendiendo que comer es más que nutrirse, más que un acto biológico. Alimentarse, cocinar y recrear los alimentos constituye una producción esencialmente Cultural

La acción de alimentarse y cocinar descansa en el ámbito de los acuerdos y de las decisiones colectivas. Es parte de un territorio, de la memoria, la historia, del paisaje, de la producción, la geografía, la biodiversidad y lo trascendente, entre otros atributos. Por ello, cada comunidad elige qué comer, produciendo un sistema clasificatorio, de valores, símbolos e ideologías en torno a los alimentos. El presente un recetario, forma parte de la experiencia de registro y documentación para remarcar la vigencia, valoración y reconocimiento de las cocinas ligadas al territorio, al imaginario, a la biodiversidad, los saberes, conocimientos y técnicas que les son propios, moldeados en el proceso de configuración de los pueblos de Yaracuy (En el Centrooccidente de Venezuela) donde las mujeres tienen un rol preponderante para garantizar su continuidad, pues ellas son: Custodias de la Memoria.









LAS COCINAS PATRIMONIALES DE YARACUY

Bachelard (2000), nos ha dicho: “La casa nos permite soñar en paz” (p. 29). Y somos una casa de imágenes. Una casa de palabras, de sonidos, de sueños. Una casa de gritos, de risas. Un casa de amaneceres y ocasos interminables...

Esta casa de paisajes que recibe por nombre la voz que los aborígenes le otorgaron al río que surca casi toda su extensión, de sur a norte: Yaracuy; lienzo de profusos matices que van desde tonalidades cetrinas, pasando por glauco, esmeralda y aceitunado hasta llegar al bosque y otros verdos profundos e insondables.

Ubicado en el centroccidente de Venezuela, con un costado hacia la costa, otro hacia el llano y otro hacia el semiárido, común a dos territorios contiguos, marca una extensión territorial de 7.100 km². flanqueado por los estados Carabobo, Cojedes, Falcón y Lara y es, por excelencia, una zona de vocación agropecuaria donde el paisaje se impregna de aromas naturales y culturales, en un diálogo recurrente con la brisa, las voces de los pájaros y las voces telúricas de presencias anteriores.

Paisaje de poiesis que, junto a sus alturas, pisos térmicos, clima, índice pluviométrico, su poblamiento, y el devenir histórico, en la fragua de la dinámica dialógica y la interacción del humano con su entorno, determina 06 zonas culturales que conforman nuevos paisajes para ensanchar el alma: poético, sonoro, sensible, vegetal, biodiverso, alimentario, culinario y gastronómico. Todos abrazados por presencias inmanentes que lo custodian. Territorio que, en el trasiego de los días, se ha configurado desde la producción de musáceas, gramíneas, leguminosas, tubérculos, así como de ganado bobino, ovino, caprino y porcino, producción avícola y peces de río. Donde el maíz, el plátano, el quinchoncho, la caña de azúcar, los aguacates, el café el cacao, los cocos y los animales de traspatio configuran saberes, métodos, técnicas, preparaciones y espacios donde se sostiene un recetario que da cuenta de su perfil identitario.

Introducción

Este Recetario, es una aproximación a esos paisajes del territorio, logrado desde la ejecución de talleres prácticos de cocina que posibilitan la transmisión y continuidad de los saberes asociados a ella, para su salvaguardia y puesta en valor. “Paisaje redondeado” –Volviendo a Bachelard (Citado. p. 206)– que nos permite ver “el humo de la cocina”.

Es el resultado de un trabajo que ha sido posible desde el decidido apoyo y acompañamiento que el Fondo Iberoamericano de Cocinas para el Desarrollo Sostenible – IBERCOCINAS, ha brindado a un grupo de mujeres yaracuyanas, con el empuje y la claridad para lograrlo. Es, sin más, parte de ese legado que se recoge desde las voces que lo sostienen, para ser transmitido con el propósito de prolongar su continuidad y conservar el perfil cultural que nos distingue. Paisaje yaracuyano. De esta casa grande, donde lo femenino nos trae al encuentro de estas CUSTODIAS DE LA MEMORIA.

Bachelard, Gastón (2000). La Poética del Espacio. Argentina. Fondo de Cultura Económica. [Traducción: Ernestina de Champourcin | Obra original publicada en 1957].

re ce ta rio



- EXPRESA LA HISTORIA DE UN PAÍS, LOCALIDAD O FAMILIA.
- ENCIERRA RECUERDOS, TÉCNICAS, USOS, SABERES, NORMAS, SECRETOS, SABORES, AFECTOS.
- UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN E INTERCAMBIOS.
- ES UN CAMPO SEMÁNTICO.



- ES UN ACOPIO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL.
- RESGUARDA LA CONTINUIDAD DE LA MEMORIA HISTÓRICA.
- ES HERENCIA Y TRADICIÓN.



- ES LA BITÁCORA DE UN NVIAJE PERMANENTE A LA MEMORIA.
- LA EXPRESIÓN CULTURAL DE NUESTRO MESTIZAJE.
- UN PAISAJE ABIERTO.
- DESCRIBE UN TERRITORIO.
- DEFINE UNA REGIÓN ALIMENTARIA.



PLÁTANO



“EL PLÁTANO Y EL CAMBUR CUYACO FORMAN PARTE DE LA TRADICIÓN ALIMENTARIA DEL YARACUYANO”.

ARYELIS LINÁREZ
COCINERA – SAN FELIPE



1. Torta de cambur (Frita)

Ingredientes:

Cambur 1Kg (maduro).

Harina. 500 g.

Azúcar 250 g. (Para la mezcla).

Vainilla 1 cucharadita.

Aceite para freír.

Azúcar 50 g. (Para revolcar).



Preparación:

Pelar el cambur y triturar con un tenedor en un bol. Incorporar el azúcar y batir hasta que la mezcla sea homogénea.

Agregar, por partes, la harina de trigo (cernida) hasta agotarse. Incorporar la vainilla.

Calentar el sartén con el aceite y, con ayuda de una cuchara, verter en él cada porción de la mezcla, hasta freír la torta. Dejar enfriar y revolcar en azúcar (al gusto).

Receta para 20 personas.



1. Torta de cambur (Frita)





**“UN DULCE CON TRADICIÓN, QUE NOS RECUERDA A NUESTRAS ABUELAS”.
ARYELIS LINÁREZ
COCINERA – SAN FELIPE**



2. Dulce de plátano

Ingredientes

Plátano maduro, 2 Kg.

Margarina, 100 g.

Papelón, 01 unidad (450 g.).

Agua, 1 taza .

Canela en concha, 3 astillas.

Clavo de olor, 1 cucharadita.



Preparación:

Pelar y cortar los plátanos, en ruedas, con un espesor de 3 cms. (aproximadamente).

En un caldero, fundir la margarina y sofreír cada trozo de plátano, por ambas caras, hasta formar una capa ligeramente pardeada. Reservar.

En otro caldero u olla, preparar un guarapo de papelón especiado e incorporarlo en el caldero con los plátanos sofritos. Dejar a fuego medio, hasta coccinarse completamente.

Se puede servir solo o con trozos de queso.

Receta para 20 personas.



2. Dulce de plátano



A rectangular loaf of Cambur cake, a traditional Dominican dessert, is presented on a white square plate. The cake has a golden-brown, slightly cracked top and a moist, dense texture. The background is a soft, out-of-focus pinkish-white.

“PARA NOSOTROS, LA TORTA DE CAMBUR ES UNA PREPARACIÓN SENCILLA. TAMBIÉN ES UNA SENSACIÓN DE ALEGRÍA. CUANDO UNO LA PRUEBA PARECE QUE VOLVIERA A LA ÉPOCA DE LA NIÑEZ”.

**ARYELIS LINÁREZ
COCINERA – SAN FELIPE**





3. Torta de cambur (Horneada)

Ingredientes:

Cambur, 2Kg (maduro).

Harina, 500 g.

Leche, 2 Tazas.

Azúcar, 250 g.

Huevo, 01 unidad.

Margarina, 60 g.

Vainilla, 1 cucharadita.

Preparación:

Pelar el cambur y procesar en la licuadora, por partes, usando leche para homogenizar.

Colocar en un bol, para incorporar el azúcar y batir hasta que la mezcla sea homogénea.

Agregar, por partes, la harina de trigo (cernida) hasta agotar, para luego añadir el huevo batido.

Para terminar, añadir la vainilla y verter la mezcla en un molde previamente enmantequillado y enharinado.

Cocinar al horno, a 150° C. por 45 min. Para verificar el estado de cocción, pinche la torta utilizando un palillo de madera. Al mostrarse seco, puede retirar del horno. Dejar enfriar, desmoldar y servir en raciones.

Receta para 20 personas.



3. Torta de cambur (Horneada)





**“CUANDO COMPARTIMOS LOS PICARONES COMPARTIMOS UNA HERENCIA. UN
PEDAZO DE NUESTRO TERRITORIO”.**

MARÍA BORGES DE CONDE – COCINERA – COCOROTE



4. Picarones

Ingredientes:

Plátano, 2Kg (maduro).

Harina de trigo. 500 g.

Leche, 2 Tazas.

Azúcar, 250 g.

Sal, 25 g.

Huevo, 01 unidad.

Vainilla, 1 cucharadita.

Aceite, 1 litro (para freír).



Preparación:

**Pelar el plátano y cortar en láminas (tajadas).
Reservar.**

**Preparar, en un bol, una mezcla homogénea con la
leche, utilizando la harina de trigo, el huevo,
50 gramos de azúcar, una cucharadita de sal y de
vainilla. Esta mezcla servirá para rebozar las
láminas de plátano reservadas previamente.**

**Seguidamente, en caldero o sartén, verter el aceite y
calentar. Proceder luego a freír las láminas de
plátano rebozadas.**

**Para terminar, revolver las tajadas en el resto de
azúcar y servir.**

Receta para 25 personas.



4. Picarones





MAÍZ



“TENEMOS EL DEBER DE DIFUNDIR Y SALVAGUARDAR ESTAS RECETAS, PARA LAS GENERACIONES FUTURAS”.

**ESTELA ESCOBAR
COCINERA PATRIMONIAL – NIRGUA**



5. Hallaquitas de Chicharrón

Ingredientes

1 kg. Chicharrón molido.

1 litro agua.

1 kg. Harina precocida de maíz.

1 kg. Tomate.

100 g. Ají dulce.

500 g. Cebolla pequeña.

3 ramas de Cebollín.

500 g. Pimentón.

4 dientes de Ajo.

Cilantro o cebollín para decorar.

Sal al gusto.

Hojas maíz secas.



Preparación

El chicharrón lo puede comprar ya molido o entero y lo pica muy pequeñito. La parte crocante la tritura, la carnososa se pica en cortes bien pequeños (brunoise).

Los ingredientes señalados anteriormente, se cortan finamente a fin de preparar el sofrito al que serán incorporados 500 g. de chicharrón molido (esta preparación servirá de acompañamiento).

Aparte, en un bol, colocamos el chicharrón, mezclando con la harina de maíz, para posteriormente incorporar sal y verter poco a poco el agua y amasar hasta alcanzar la textura de masa suave que permita moldear las hallaquitas.

En una hoja poner una porción de la masa, aproximadamente dos cucharadas (según el tamaño de la hoja), envolver, amarrar y cocinar, en abundante agua, por 25 minutos.

Servir la hallaquita con el acompañamiento.

Receta para 20 personas.

5. HALLAQUITAS DE CHICHARRÓN





“SABOREAR Y COMER UN BOLLO PELÓN ES SABOREAR NUESTRO PAISAJE CARGADO DE MUCHAS HISTORIAS”.

**DORIANNYS MORALES.
COCINERA – SAN FELIPE**



6. Bollitos Pelones

Ingredientes

MASA

1 Paq. de Harina de maíz precocida.

1 Aceite de maíz o de soya.

Azúcar.

Sal.

SALSA

1½ Kg. de tomates pelados.

2 Dientes de ajos, machacados.

1 Cebolla mediana.

1 Pimentón rojo.

½ Kg. Ají dulce

2 Cucharadas de pasta de tomate.

Caldo de pollo.

Sal.



Ingredientes

GUISO DE CARNE (Para el relleno)

1 Frasco (Pequeño) de aceitunas.

2 Kg. Carne de cerdo picada en cuadritos peq.

1 Lt. de aceite.

½ Kg. Tomates.

1 Cabeza de ajo.

½ Kg. Ají dulce.

1 Kg. Cebolla blanca.

2 Unid. Pimentón rojo.

1 Frasquito de Alcaparras.

1 Frasquito de pasta de tomate.

Vino de cocina (Opcional).

1 Frasquito de salsa inglesa.

1 Frasquito de Aceitunas.

1 Cajita de Pasas de uva.

Pimienta.

Comino.

Onoto.

Azúcar.

Sal.



Preparación:

Previo: Onotar u onotear aceite.

Guiso (Relleno):

Calentar una sartén con aceite y añadir la cebolla, el ajo y la tocineta picados en cuadritos. Luego el pimentón, el ají dulce, las carnes molidas, previamente integradas, salsa inglesa, pimienta negra y sal al gusto.

Cuando la carne ya este cocida, agregar, las aceitunas, las alcaparras, las pasas, 02 cucharadas de pasta de tomate y el vino (Opcional).

Bajar la temperatura, revolver y dejar cocinar hasta que espese. Reservar.

Salsa de tomates:

Licuar los tomates, el pimentón, la cebolla, el ajo y el ají dulce. Calentar aceite en un caldero y añadir la salsa licuada, la pasta de tomate, la salsa inglesa, un chorrito de vino, caldo de pollo para realzar el sabor y sal al gusto.

Cocinar, a fuego lento, hasta que espese.



Preparación:

Masa:

Preparar la masa con la harina pre cocida de maíz con agua y adicionarle el aceite onotado para darle color y agregarle sal y un puñitico de azúcar. Amasar y dejar reposar.

Bollos:

Hacer una pelota de masa. Abrirle un agujero en el centro, con el dedo pulgar, y tratar de igualar el grosor. Rellenar con la carne. Cerrar rectificando la forma redonda. Humedecer las manos con agua para alisarlo. Reservar en una bandeja o plato grande hasta el momento de cocinarlos.

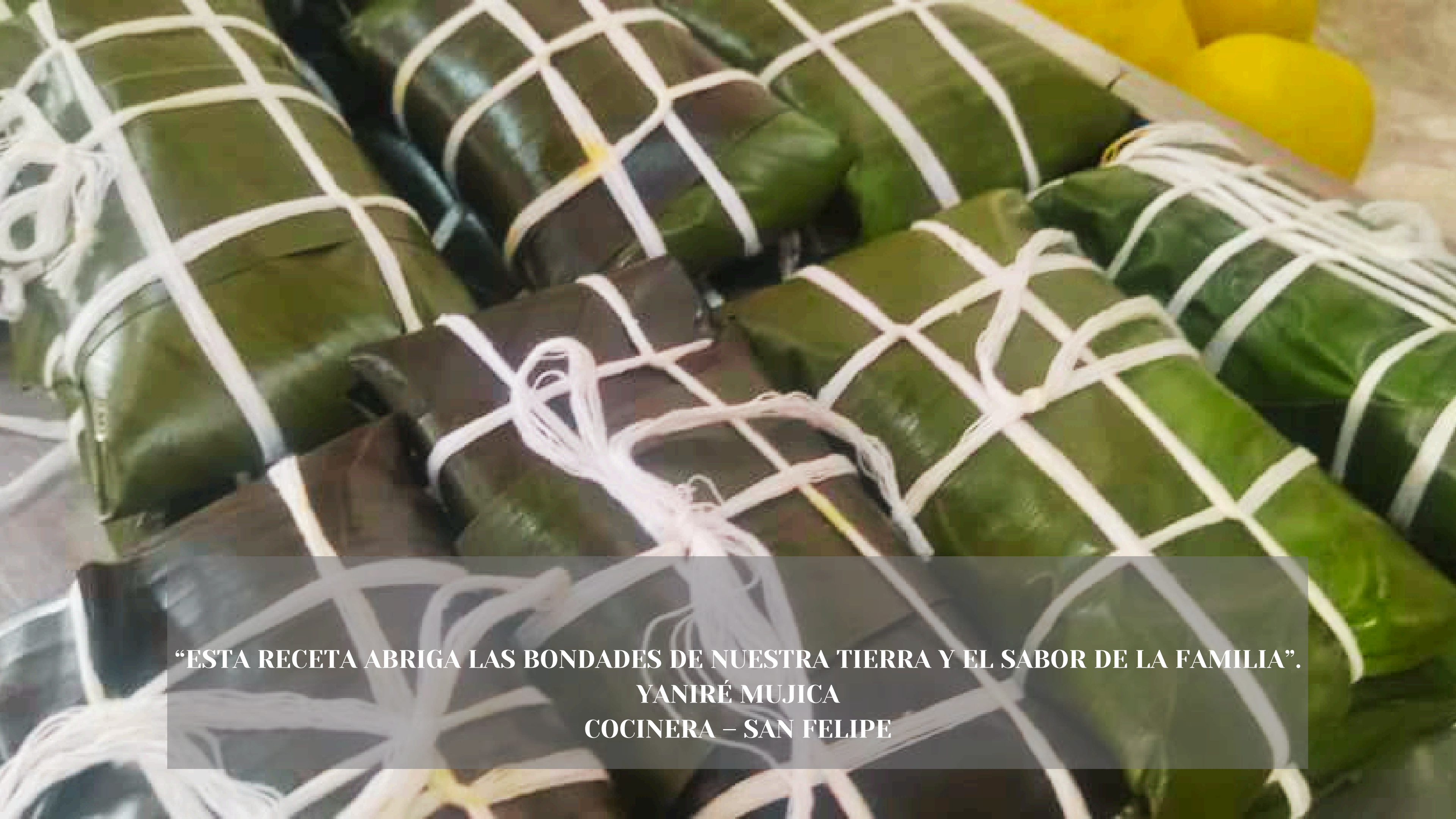
Calentar aceite en un caldero y freír hasta que doren. Sacar y dejar escurrir.

Colocar los bollos en la salsa y servir bañados generosamente de salsa.

Receta para 20 personas.

6. Bollitos Pelones





**“ESTA RECETA ABRIGA LAS BONDADES DE NUESTRA TIERRA Y EL SABOR DE LA FAMILIA”.
YANIRÉ MUJICA
COCINERA – SAN FELIPE**

7. Hallacas de Quinchonchos

Ingredientes

MASA

**2 Kilos de maíz pilado
o 2 paquetes de harina precocida de maíz.
1 lt. Manteca de cerdo.
Caldo de gallina o de pollo.
Sal.**

GUISO DE CARNE

**1 Kg. de carne de res para guisar (Pecho).
1 Kg. de adobo de cochino.
1 Pechuga de pollo.
2 Cebollas grandes.
1 Cabeza de ajo.
2 Pimentones grandes.
½ Kg. de zanahoria.
½ Kg. de papa.
½ Kg. de ají dulce.
¼ Kg. de cebolla en rama.
2 Ramas de ajo porro.**





Ingredientes

QUINCHONCHOS

**1 Kg. de quinchoncho. fresco.
(Quinchoncho verde).**

2 Dientes de ajo.

1 Cebolla grande.

1 Pimentón grande.

¼ Kg. de ají dulce.



Preparación:

Cocinar y moler el maíz pilado. Agregar caldo y amasar hasta lograr la consistencia deseada. Mezclar la masa de maíz pilado con sal y manteca onoteada hasta que quede suave.

Cortar las carnes en cuadritos y reservar. Cocinar el pollo y separar en mechas. Picar las cebollas, los pimentones, los aliños verdes y los ajos en cuadritos pequeños (Brunoise). Aparte, cortar las zanahorias en ruedas, las papas en cuadros y cocinar por separado (Reservar).

Sofreír las carnes en un caldero con el tocino, todos los aliños picados y el comino; agregar las zanahorias y las papas cuando ya haya ablandado la carne. Agregar el pollo y la sal y dejar que se cocine hasta que tome consistencia el guiso.

Para cocinar los quinchonchos, limpiar los granos, remojar y cambiar el agua dos veces. Cocinar en una olla a fuego medio. Hacer un sofrito con cebolla, ajo, pimentón y ají dulce. Al ablandar los granos, agregar el sofrito, colocar sal al gusto y una pizca de comino y dejar que espese a fuego bajo y dejar reposar. Mezclar los quinchonchos con el guiso de carnes.

Disponer las hojas, cortar en cuadros grandes, lavarlas y secarlas con un trapo o paño limpio.

Colocar sobre la hoja una bola de masa y extenderla con una cuchara. Agregar el guiso, colocar los adornos y envolver sobre la misma hoja. Hacer una segunda envoltura con una hoja más pequeña y amarrar. Cocinar durante veinticinco minutos, aprox.

Receta para 50 personas.

7. Hallacas de Quinchonchos





“ESPECIAL, ES COMO UN SABOR DEL CIELO. UNA EXPRESIÓN DE CARIÑO Y DE VENEZOLANIDAD”.

**YANIRÉ MUJICA
COCINERA – SAN FELIPE**

8. Hallacas



Ingredientes

MASA

**2 Kilos de maíz pilado
o 2 paquetes de harina precocida de maíz.
1 Lt. Manteca de cerdo.
Caldo de gallina o de pollo.
Sal.**

GUISO DE CARNE

**1 Kg. de carne de res para guisar (Pecho).
1 Kg. de adobo de cochino.
1 Pechuga de pollo
2 Cebollas grandes.
1 Cabeza de ajo.
2 Pimentones grandes.
½ Kg. de zanahoria.
½ Kg. de papa.
½ Kg. de ají dulce.
¼ Kg. de cebolla en rama.
2 Ramas de ajo porro.**



Preparación:

Cocinar y moler el maíz pilado. Agregar caldo y amasar hasta lograr la consistencia deseada. Mezclar la masa de maíz pilado con sal y manteca onoteada hasta que quede suave.

Cortar las carnes en cuadritos y reservar. Cocinar el pollo y separar en mechas. Picar las cebollas, los pimentones, los aliños verdes y los ajos en cuadritos pequeños (Brunoise). Aparte, cortar las zanahorias en ruedas, las papas en cuadros y cocinar por separado (Reservar).

Sofreír las carnes en un caldero con el tocino, todos los aliños picados y el comino; agregar las zanahorias y las papas cuando ya haya ablandado la carne. Agregar el pollo y la sal y dejar que se cocine hasta que tome consistencia el guiso.

Disponer las hojas, cortar en cuadros grandes, lavarlas y secarlas con un trapo o paño limpio.

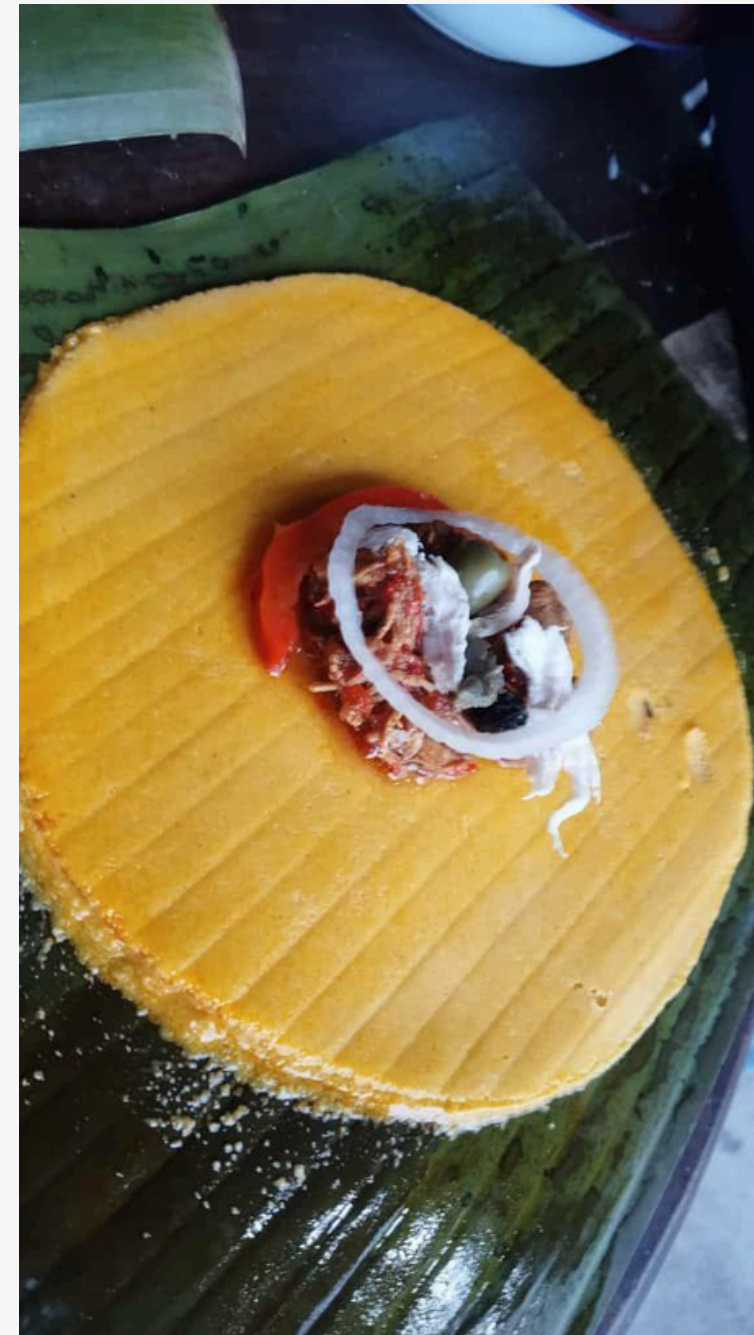
Colocar sobre la hoja una bola de masa y extenderla con una cuchara.

Agregar el guiso, colocar los adornos y envolver sobre la misma hoja. Hacer una segunda envoltura con una hoja más pequeña y amarrar.

Cocinar durante veinticinco minutos, aprox.

Receta para 50 personas.

8. Hallacas





“NUESTRO PAN Y NUESTRO SIGNO”

CARMEN SOCORRO BELTRÁN JIMÉNEZ
COCINERA – NIRGUA



9. Arepa Achepada

Ingredientes

1 Kg. de maíz amarillo tierno.

Sal (Al gusto).

Azúcar (Al gusto).



Preparación:

Sancochar el maíz. Sacarlo y dejar que escurra.

Moler el maíz y hacer la masa (Reservar el líquido, yare o leche que bota el maíz al molerlo).

Para lograr la consistencia de la masa se le va agregando el líquido reservado, hasta lograr la consistencia deseada, incorporando el punto de sal y azúcar.

Formar la bola de masa y darle forma redondeada a la arepa.

Colocar en el fogón (Directo o sobre una hoja de plátano) y dejar que se cocine la primera cara.

Retirar del fogón y volver a amasar incorporándole internamente a la masa el sabor de la primera cocción.

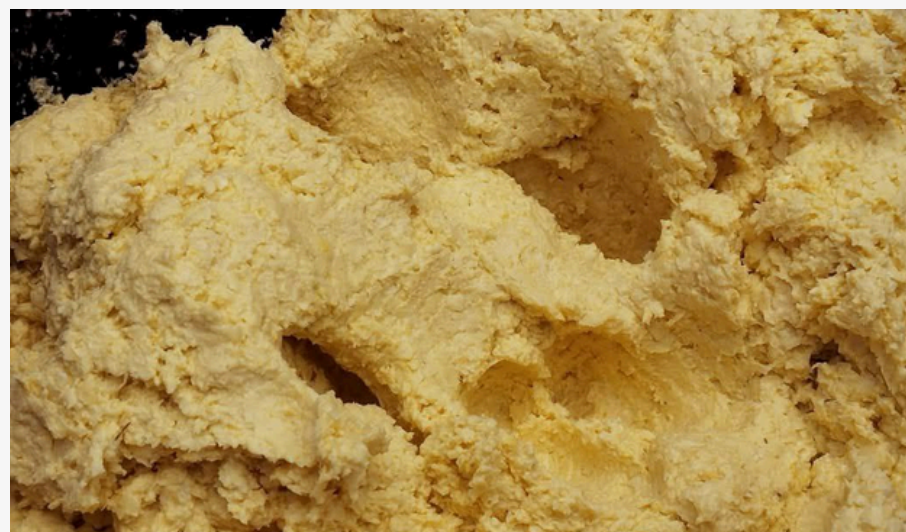
Llevar nuevamente al fogón, hasta que cocine por los dos lados.

Receta para 12 arepas delgadas.

La denominación de maíz achepao se le da al maíz amarillo sarazo o tierno. El mismo que se usa para las cachapas. A la arepa que se elaborada con ese maíz se le da el nombre de arepa achepada o de maíz achepao, en las comunidades de Nirgua, en la zona cultural Valles Altos y Filas de Montaña de Nirgua en el estado Yaracuy.



9. Arepa Achepada





AUYAMA



“UNA HERENCIA FAMILIAR”
YANIRÉ MUJICA
COCINERA – SAN FELIPE



10. Torta de Auyama

Ingredientes:

- 1 Auyama mediana (de 800 g – 1000 g)**
- 1 Taza (180 gramos) de mantequilla**
- 2 Tazas (400 gramos) de azúcar**
- 2 Taza y 1/2 (300 gramos) de harina de trigo todo uso**
- 4 Huevos**
- 400 gr. de leche en polvo**
- 1 Cucharadita de vainilla**
- 1 Pizca de canela en polvo**
- 1 Pizca de sal**
- Harina y mantequilla para el molde**



Preparación

Precalentar el horno a 180°C o 375°F. y enmantequillar o enharinar el molde.

Se pone a cocinar la auyama en pedazos medianos, con concha. Dejar reposar y quitarle la concha. A la pulpa de la auyama se le coloca la mantequilla, el azúcar y se bate con una batidora hasta que quede cremosa.

Después añadir, poco a poco, la harina de trigo junto con los cuatro huevos, la leche, la canela, la sal y la cucharadita de vainilla.

Luego batir con una cuchara de madera hasta que todos los ingredientes se mezclen bien.

Vaciar la mezcla en el molde engrasado y enharinado.

Llevar al horno, previamente encendido y dejar hornear durante 45' minutos a 1 hora, aproximadamente o hasta que, al introducir la punta de un cuchillo (o un palito de altura), este salga seco, sin rastros de la mezcla.

Dejar reposar, desmoldar y servir. También, si es de su gusto, puede refrigerar antes de servir.

10. Torta de Auyama





Secretaría General
Iberoamericana

Secretaria-Geral
Ibero-Americana



**FONDO
IBERCOCINAS**

FONDO IBEROAMERICANO DE COCINAS PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Custodias de la
Memoria

