

Receta "Torta espiral: maíz, guayaba y brevo"

Ingredientes:

Para la torta:

100 g de panela molida
3 g de sal
8 g de polvo para hornear
2,5 g de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de linaza molida
100 g de maíz fresco
80 g de suero costeño
80 g de almidón de yuca dulce (harinayuca)
20 g de harina de maíz
50 g de aceite de coco

Para el relleno dulce de guayaba:

1050 g de guayaba con cáscara
300 g de panela
Ralladura de 4 limones
1 astilla de canela

Para el relleno del centro, crema de cuajada y hoja de brevo:

50 g de leche entera
25g de panela molida
300 g de cuajada fresca
2-3 hojas de brevo

Para decorar:

Bayas de arrayán

Método:

Dulce de guayaba:

- 1) Picar la guayaba en trozos grandes (no hace falta pelarla) y licuarla con media tacita de agua.
- 2) Pasar la guayaba licuada por un colador para sacar las pepas y dejar que el líquido quede en una olla.
- 4) En la misma olla, agregar la panela, la ralladura de limón y la astilla de canela.
- 5) Poner la olla a fuego medio y mezclar los ingredientes hasta que esté homogéneo.
- 6) Dejar la olla a fuego medio-bajo durante 1h-1h20min, hasta que espese y se reduzca un tercio, revolviendo cada 5 minutos para que no se pegue al fondo.
- 7) Cuando ya haya espesado, retirar del fuego y dejar enfriar antes de meterlo en la nevera para que enfríe.

Crema de cuajada y hoja de brevo:

1. Retirar los tallos de las hojas de brevo.
2. Calentar en una olla a fuego medio la panela y la leche hasta que la panela se disuelva.

3. Introducir la hoja de brevo en la olla durante no más de 1 minuto, hasta que la hoja tome un color más intenso pero no se arrugue mucho.
4. Verter la mezcla con la hoja en un plato para que se enfríe.
5. Una vez fría la mezcla, licuarla con la cuajada y la hoja de brevo, y añadir sal.
6. Licuar la mezcla hasta que esté homogénea y tenga la consistencia de una crema espesa.
7. Meterla en la nevera hasta que enfríe.

Torta:

1. Precalentar el horno a 165°C.
2. Disolver la linaza molida en una cucharadita de agua caliente y dejar reposar por lo menos 10 minutos.
3. Engrasar y poner papel parafinado en una bandeja metálica para horno de aproximadamente 33 cm x 45 cm.
4. Mezclar la harinayuca, la harina de maíz, el bicarbonato y el polvo para hornear en un bowl.
5. En un procesador de alimentos o mortero, moler el maíz fresco.
6. En otro bowl, mezclar los huevos con la panela con vigor hasta que la mezcla esté clara y espumosa (aproximadamente 4 minutos). Una vez en ese punto, añadir aceite derretido y suero costeño; mezclar hasta incorporar, luego añadir la linaza y finalmente las harinas y la sal. Mezclar vigorosamente (5 minutos) hasta que todo esté incorporado y homogéneo.
7. Verter la mezcla en la bandeja.
8. Llevar al horno por 15 a 20 minutos.
9. Cuando la torta esté firme pero los bordes no estén quemados, sacarla del horno.

Montaje de la torta:

1. Esperar 5 minutos a que enfríe la torta.
2. Pasado el tiempo, desmoldar la torta sobre un limpión o paño de cocina previamente espolvoreado con un poco de harina de maíz para que no se pegue.
3. Dejar la torta enfriar completamente (40 minutos mínimo).
4. Cuando la torta esté a temperatura ambiente, desenrollarla y untar la cara que no está sobre el limpión con el dulce de guayaba. En el inicio de la espiral, hacer una línea gruesa con la crema de cuajada y hoja de brevo.
5. Volver a enrollar la torta, esta vez sin el limpión por dentro.
6. Envolver la torta ya enrollada sobre sí misma con el mismo limpión y dejarla en la nevera por lo menos 2 horas.

Para servir la torta, cortar una rodaja del rollo y acompañarla con más crema de hoja de brevo y bayas de arrayán