

¿Cómo preparar una achira huilense?

Por Alejandro Prieto

El bizcocho de achira es una de las recetas colombianas más deliciosas. Su sabor crocante y salado hace que se convierta en el pasabocas perfecto de cualquier comida.

En el departamento del Huila, se produce el mejor bizcocho de harina de achira del mundo; siendo este su principal producto. La achira aún conserva su receta tradicional y su infaltable cocción en el horno de barro. El almidón de achira, ingrediente principal de este plato se sustrae de la planta de achira, cuyo origen es sudamericano y ha sido utilizada por los chibchas para su alimentación.



Aquí le enseñamos como preparar esta receta tradicional colombiana:

Ingredientes:

375 gramos de queso campesino o cuajada molido

440 gramos de almidón de achira o harina de sagú

60 gramos harina de trigo

15 gramos Polvo de hornear

30 gramos de azúcar

5 gramos de sal

180 gramos mantequilla derretida

3 yemas de huevo

Color al tono de achiras

Esencia de queso al gusto

Preparación:

1er paso: Mezclar el almidón o harina de sagú junto con el queso bien molido, el polvo de hornear, el azúcar y la sal.

2do paso: Formar una corona y adicionar la mantequilla, las yema, el color y la esencia.

3er paso: Empezar a resobar hasta lograr una pasta suave. Se amasan bien y se dejan descansar un poco.

4to paso: Formar barras del grosor deseado y cortar las achiras.

5to paso: Se hacen los bizcochos de unos cinco cm de largo y uno y medio cm de ancho trabajándolos con las manos. Se ponen sobre una lata engrasada en el horno precalentado a 380° F durante 20 a 30 minutos.