

Pan de Elote al estilo de Adriana Cavita: Una dulce innovación

Adriana Cavita, la aclamada chef detrás del tradicional [restaurante mexicano Cavita](#) en el corazón de **Marylebone Village**, nos trae una interpretación única y deliciosa del clásico [Pan de Elote](#). A diferencia de la mayoría de los pasteles de maíz que utilizan harina de maíz o polenta, la receta de **Adriana** se distingue por emplear maíz fresco, capturando la esencia y sabor auténticos de este ingrediente central en la cocina mexicana.



Este postre, que refleja la combinación de técnicas tradicionales y creatividad que caracteriza a **Cavita**, se sirve de manera sencilla pero elegante: acompañado de una bola de helado y bañado en una suave salsa de caramelo. Siguiendo los consejos de **Adriana**, se puede añadir un toque especial a la salsa de caramelo con un chorrito de ron o whisky, enriqueciendo aún más este delicioso final para una comida

memorable.

Ingredientes para el Pan de Elote

3 cucharadas de harina de maíz blanco nixtamalizado
2 cucharaditas de levadura en polvo
130 g de azúcar en polvo
540 g de granos de maíz, frescos o descongelados
2 cucharadas de leche entera a temperatura ambiente
3 huevos grandes
140 g de mantequilla sin sal, derretida, y más para engrasar
helado de vainilla, para servir
flores de viola, para decorar

Caramelo de leche de cabra

1l de leche de cabra
100 g de azúcar de caña

Elaboración del Pan de Elote

Para hacer el caramelo, reduce la leche de cabra con el azúcar a fuego medio durante 2-3 horas hasta que espese y se caramelice. Reserva hasta el momento de servir.

Precalienta el horno a 170°C/150°C ventilador y unta con mantequilla 6 moldes redondos de 10 cm de diámetro.

Mezcla todos los ingredientes secos en un bol grande y, a continuación, añádelos a un robot de cocina junto con el maíz, la leche y los huevos y batir todo junto. Sigue mezclando y añadir poco a poco la mantequilla derretida, hasta que la mezcla esté muy homogénea.

Vierte la mezcla en los moldes preparados y hornear durante 40-45 minutos. Para comprobar si el bizcocho está cocido, introduce la punta de un cuchillo o una brocheta en el centro;

si sale limpia, el bizcocho está cocido.

Deja enfriar el bizcocho en el molde durante 20 minutos y, a continuación, desmóldalo y deja enfriar completamente.

Emplatado

Sirve caliente con helado y salsa de caramelo y decora con harina. Este pastel sabe mejor recién hecho, pero se conserva hasta 3 días en la nevera y se puede recalentar para servirlo.