



Babillos Team

DOCUMENTO QUE RECOPILA LAS DIFERENTES RECETAS PARA ELABORAR MASA DE PESCA.

1) PARA PREPARAR UNA BUENA MASA PARA PESCAR CACHAMAS, CARPAS, YAMUS O DORADAS, TILAPIAS, TRUCHAS ETC.

SE AMASA LA HARINA DE TRIGO, CON QUESO RAYADO, CHONTADURO COCINADO, REMOJADO CON LA SALSA DE TOMATE DE LAS SARDINAS ENLATADAS.

Y BUENA PESCA...

2) COMO PREPARAR MASA PARA PESCAR TILAPIA

- 1-HARINA DE TRIGO
- 2-HARINA DE MAÍZ (O MAZA NATURAL)
- 3-DOS HUEVOS
- 4-COMIDA PARA PECES GRANDES
- 5-CAMARONES SECOS (MOLIDOS ASTA QUE ESTE POLVO)

TODO ESTO SE MEZCLA ASTA FORMA UNA MASA COMO PARA HACER PAN

Y LISTO A PESCAR...

Notas:

* A la mezcla de harinas les hace falta cebo de res para darle consistencia, color de condimento; con esto se obtiene mayor durabilidad en el agua y un color rojizo para el engaño visual de los peces.

* PARA NO RENEGAR QUE LA MASA SE DESARMA HAGANLA CON HARINA DE SOJA Y DESPUÉS PONGAN LO QUE UDS. QUIERAN.

3)Masa de cuajada:

- 500gr de harina de trigo
- 500gr de cuido "comida" de pescado
- 1 pan de 200 pesos
- 1 pisca de polvo de hornear

se mezcla en forma de amasar pan, se le agrega buena agua y se

junta todo

NOTA: el polvo de hornear puede ser reemplazado por levadura pero solo te durara buena tres días

mi numero para compartir experiencias y recetas el 3183615494
Colombia

sirve solo con carpas,
para tilapias rosa debes agregarle hígado de res.

Sin embargo para las carpas lo mejor son papas remojadas en vinagre (aunque cueste creerlo) el olor atraerá a las carpas y las papas les encantan.

4) Dato del dueño de la receta: ferccho701400@hotmail.com

Nota: la pesca deportiva a sido un una herencia que mean dejado mis abuelos y mi padre las siguientes son algunos conocimientos que tengo y quiero compartir con ustedes para la pesca de cachama.

1- ingredientes para preparar el cebo
500 gms cebo de riñonada de res molidos en la carnicería
500gms de cuido para perros marca cipa can molidos en molino

victoria

500gms de harina de trigo has de oros
300gms de queso costeño molido
02 barras de chontaduro ya procesado
02 libras de hígados molidas en la carnicería
01 bolsa de melasa valluna

2- bueno ojo ahora vamos con la preparación tomamos el cebo el cuido la harina de trigo el queso costeño y las barras de chontaduro y las revolvemos con las manos y vamos adicionando agua creando así una masa firme y consistente para así lograr un buen lance. recomiendo dejar añejar estos componentes aproximadamente 4 meses en un lugar fresco donde no halla radiación solar para su añejamiento.

3-pilas ojo pues cuando vallamos a salir de pesca recomiendo volver amasar estos componentes ya que con el tiempo se ponen demasiado duros y compactos

4-ahora la idea es formar pequeñas bolas con este cebo untarlas con las opciones de hígado molido o melasa, prueba con una de las dos opciones.

no olvides que la masa debe quedar compacta en su punto para poder hacer el lance bien lejos.

5) La mejor masa

1 Taza de harina leudante
2 Tazas de alimento para gatos (molido en polvo, lo pones en el triturador hasta que se hace harina)

1 Taza de rebozador para milanesas, (si es la que esta precondimentada mejor)

2 huevos

1 pizca de sal.

1 sobre de gelatina sin sabor.

preparación: se mezclan los secos (o sea las harinas, el alimento para gatos, el rebozador y el sobre de gelatina sin sabor y la sal) hasta formar un polvo homogéneo, incluso el sobre de gelatina sin sabor sin preparar, se le agregan los dos huevos previamente batidos, y se va amasando, agregar agua a medida que se necesite hasta formar una masa tipo de pan crudo, te darás cuenta que no necesitas mas agua al momento que la masa no se te pega en los dedos. Guardar la masa en una bolsa de polietileno para que no absorba aire y poner en el refrigerador por lo menos 12 horas antes de salir de pesca.

Encarnar haciendo bolitas de cebo con forma de pera cubriendo el anzuelo en su totalidad.

DOCUMENTO ADICIONAL:

http://www.clubpescabutarque.com/reportajes/Elaboracion_Engodo_Casero_R_11_07_2006.pdf