

Comilona en Guatemala...¡con chuchitos!...

Recurso educativo 9

Nombre: _____

Grado: _____ Fecha: _____

Chuchitos

Ingredientes:

dos libras de maíz blanco
una libra de carne de marrano o cerdo
ocho miltomates (tomatío verde)
un cuarto de cucharadita de pimienta
un pedacito de achiote
hojas secas de maíz

media libra de manteca
seis tomates maduros
dos chiles guaqueles
tres pimientas gordas
sal al gusto

Preparación:

1. Las hojas secas de la mazorca de maíz se lavan y se escogen las más grandes para envolver los chuchitos.
2. Aparte, se pone a cocer la carne en pedacitos, con agua y sal.
3. El agua donde se ha cocido la carne puede utilizarse para aguar la masa después de haber molido el maíz.
4. Preparación del recado o salsa que se coloca en el centro de la masa. Se cuecen los chiles, tomates, miltomates y se pasan por la piedra de moler, por el colador manual o licuadora. Agregar a la molienda las pimientas gordas y el achiote.
5. Cuando se tiene lista la masa y el recado o salsa, se toma una hoja seca y, en su centro, se ponen una o dos cucharadas grandes de masa. En el centro de la masa, se pone una cucharada de recado y, en medio, la carne.
6. Luego se dobla la hoja y se amarra con tiras de la misma hoja de maíz.
7. Se cocinan en agua hirviendo durante una hora.

