



Pupusa con chicharrón y queso

Pupusa with chicharron and cheese

Ingredientes:

Para las Pupusas:

- 2 taza de harina de maíz Juana®
- 2 cucharaditas de sal
- 2 ¼ de tazas de agua
- 2 tazas de chicharrón

- 2 tazas de queso

Chicharrón:

- ½ repollo grande, cortado finamente
- ½ kilo de chicharron
- 5 tomates medianos

- 3 chiles verdes o chiles campana
- 1 cebolla grande
- 1 cucharada de sal o al gusto

Modo de preparación:

Precalente la plancha de asar. En un tazón mediano, mezcle la harina de maíz **JUANA®** y sal. Vierta el agua fría y usando una espátula, mezcle la masa hasta que quede casi combinado. Después, usando sus manos, mezcle la masa hasta que se forme una masa muy suave. La masa estará muy suave. De una por una, aplane las bolas de masa suavemente hasta que estén de un grosor de 1 centímetro aproximadamente.

Ponga 2 cucharadas de chicharrón y 2 cucharadas de queso en el centro y envuelva la masa alrededor del relleno, creando una forma de medialuna. Presione la orilla para sellarlo completamente. Después, amase suavemente, aplanándolo hasta que esté de un grosor de medio centímetro y un ancho de diámetro de 10 centímetros. Siéntase libre de engrasar sus manos si lo necesita. Repita con todas las bolas de masa. Agregué una cucharada de aceite natural y unté la superficie con una brocha de silicón. Ponga por turnos las pupusas en el sartén, de dos a tres por turno. Cocine cada pupusa de 4 a 6 minutos por lado.

Preparación del chicharrón:

Ponga la col, las zanahorias, la cebolla y los chiles en una tabla para cortar. Corte los vegetales: los tomates en trozos cuadrados, los chiles verdes en trozos largos y la cebolla en rodajas. Mezcle todo en un tazón poniendo primero los chicharrones y luego agregue los vegetales cortados previamente. Una vez mezclado, muélalo, en una máquina procesadora de carnes o en la licuadora. Fríalo todo en un sartén con un poco de aceite.

Ingredients:

For the Pupusas:

- 2 cup of Juana® corn meal
- 2 teaspoons of salt
- 2 ¼ cup of water
- 2 cups of chicharrón

- 2 cups of cheese

Chicharron:

- ½ large head of green cabbage, thinly sliced

- 2 libras of chicharron
- 5 medium tomatoes
- 3 green chiles or campana
- 1 big onion
- 1 tablespoon of sal or as needed

Preparation:

Preheat the griddle. In a medium bowl, whisk together the **JUANA®** flour, and salt. Pour in the cold water and using a spatula, stir the masa until mostly combined. Then, using your hands, mix the dough until a very soft dough forms. The dough will be very soft. Working one at a time, flatten the balls gently until they're about 1/2-inch-thick discs.

Place 2 tablespoons of chicharron and 2 tablespoons of cheese into the center and wrap the dough around the filling creating a half-moon shape. Pinch the edges to seal it completely. And then, pat the dough gently, flattening it and alternating hands until it reaches about 1/4-inch thick and about 4 inches in diameter. Feel free to re-grease your hands as needed. Repeat with the remaining balls of dough. Add a teaspoon of neutral oil and brush the surface with a silicon brush. Add the pupusas to the pan, fitting two to three at a time. Cook each pupusa for 4 to 6 minutes per side.

Chicharron Preparation:

Put the cabbage, the carrots, the onion and the chiles on a cutting board. Cut the vegetables: the tomatoes in cubes, the chiles verdes into long pieces and the onion in slices. Mix everything in a bowl, putting first the chicharrones and then add the previously cut vegetables. Once everything is mixed, ground it in a meat processing machine or in a blender. Fry everything in a pan with a little bit of oil.