



Hallacas de Chicharrón

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 taza de chicharrón de cerdo molido
- 2 cucharaditas de sal
- hojas de maíz para tamal
- 10 tazas de agua para la cocción
- hilo para cocinar (opcional)

Preparación:

1. Remoje las hojas de maíz en agua caliente durante una hora. Este paso es fundamental para evitar que se rompan al momento de envolver las hallacas.
2. Prepare la masa en un tazón grande. Mezcle la harina de maíz **Juana**® con el agua, la manteca de cerdo, el chicharrón molido y la sal. Amase hasta obtener una masa homogénea que se despegue con facilidad de los bordes del recipiente.
3. Forme las hallacas. Tome una porción de masa del tamaño aproximado de su puño y, con las manos, déle forma de cilindro.
4. Envuelva cada cilindro con una o dos hojas de tamal, asegurándose de que queden completamente cubiertos.
5. Amarre las hallacas. Utilice tiras extraídas de las mismas hojas de tamal o hilo para cocinar. Doble el extremo más angosto de las hojas y amarre por el centro para cerrar correctamente cada hallaca.
6. Cocine las hallacas. En una olla grande, caliente las 10 tazas de agua a fuego alto. Una vez que el agua hierva, introduzca las hallacas y cocínelas durante 40 minutos.
7. Retírelas del agua y déjelas escurrir por unos minutos. Sirvalas calientes.

Rinde: 8 porciones