



Bollo Limpio

Description

Bollo Limpio- White Hominy Rolls (English version below)

Ingredientes para 8 a 10 bollos

- 500 gramos de maíz peto seco o 4 latas de maíz blanco (Pozole)
- 4 tazas de agua aproximadamente
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla
- Hojas de maíz o ameros (Se puede reemplazar las hojas de maíz por vinilo o papel aluminio)
- Cuerdas o pitas para amarrar

Preparación

1. Lavar y quitar las impurezas que siempre vienen el paquete de maíz peto.
2. En un recipiente coloque el maíz a remojar con dos tazas de agua y dejar reposar por lo mínimo por 8 horas, o de un día para otro.
3. Colocar el maíz, agua, sal en una olla y cocinar por lo menos por 1 hora a fuego medio alto o hasta que el maíz este blando.
4. Luego escurrirlo usando un colador
5. Triturar el maíz en el molino o procesador de alimentos.
6. Agregar la mantequilla, azúcar, sal y mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente.
7. Tomar una pequeña porción y colocarla de la hoja de maíz, vinilo o papel aluminio.
8. Dejar la masa dentro de la hoja de maíz y luego moldearla en forma de rollo. Cerrar la hoja como un regalo o dulce utilizando la pita o cuerda.
9. Luego en una olla con agua colocar los paquetes de envuellicos y dejar cocinar por 20 minutos.
10. Se puede servir solas o en compañía de butifarras y chorizos.

White Hominy rolls (English version)

Ingredients for 8 to 10 rolls

- 500 grams white hominy or 4 cans of white corn (Pozole)

- Approximately 4 cups water
- 1 tablespoon salt
- 1 tablespoon sugar
- 3 tablespoons butter
- Corn husks (You can replace maize leaves with vinyl or aluminum foil)
- Thread for tying

Preparation

1. Wash and remove impurities that always come with the corn package.
2. In a bowl place the corn to soak in two cups of water and let stand for at least 8 hours, or overnight.
3. Place corn, water, salt in a pot and cook for at least 1 hour over medium high heat or until corn is tender.
4. Then drain it with a colander
5. Grind corn in the mill or food processor.
6. Add butter, sugar, salt and mix well until dough is consistent.
7. Take a small portion and place on the corn leaf, vinyl or foil.
8. Mould the dough into the corn husk and then mould it into a roll. Close the husk like a present or a sweet.
9. Then in a pot with water drop in the packets of corn husks and simmer for 20 minutes.
10. It can be served alone or in the company of sausages (butifarras) and chorizos.