



Envueltos de Mazorca

Description

I love the Envueltos-Hallacas or corn parcels, but I can't always find corn leaves in the market. So, I have tried this with another technique and the flavour is still really good.

Envueltos de Mazorca or Corn Parcels (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de granos de mazorca (Pueden ser congeladas)
- 100 gramos de queso blanco campesino, mozzarella.
- 100 gramos de harina de maiz amarilla o harina precocida para arepas o tortillas mejicanas.
- 50 gramos de mantequilla derretida.
- 1 Huevos batido
- 2 cucharadas de aguardiente o anisado.(Opcional)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de azucar morena, panela o muscovado.

Preparacion

1. Es una procesadora de alimentos o molino triturar los granos de mazorca y el queso
2. En un recipiente mezclar la harina, los granos de mezcla de mazorca triturados y los demas ingredientes.
3. Mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente.
4. Tomar una pequeña porcion y colocarla en un superficie plana cubierta con vinilo o papel aluminio.
5. Dejar la masa dentro de la bolsa y luego moldearla en la figura deseada y cerrar el plastico como un regalo o dulce..
6. Luego en una olla con agua colocar los paquetes de envuelticos y dejar cocinar por 20 minutos.

Nota:

- Se pueden rellenar on bocadillo de guayaba o chicharron.
- Se pueden freir despues de cocinados.
- Se pueden congelar antes o despues de cocinarlos

Corn Parcels (English version)

Ingredients

- 250 grams of corn kernels (they can be frozen).
- 100 grams of feta cheese or mozzarella.
- 50 grams of yellow coarse corn meal or precook flour for arepas or mexican tortillas.
- 50 grams of melted butter.
- 1 egg.
- 1 tsp of vanilla extract.
- 2 tbsp of aniseed o sambuca (Optional)
- 1/2 teaspoon of salt.
- 2 tbsp of muscovado sugar.

Preparation

1. In a food processor grit the corn kernels and cheese.
2. In a bowl mix flour, corn mix and the rest of the ingredients.
3. Mix well until a stiff dough.
4. Take a small portion and place it on a flat surface covered with vinyl or aluminum foil.
5. Leave the dough in the bag and then mold it into the desired shape and close the plastic as a gift or sweet
6. Then in a pan of water place the envuellicos packages and simmer for 20 minutes.
7. They can be fried after cooking.