



Masato de Maíz Blanco

Description

Esta bebida es muy tradicional y me encanta con Pandebonos y pandeyucas.

Masato de Maíz Blanco – White Hominy Corn Drink (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de maíz peto seco o una lata de maíz blanco (Pozole)
- 2 litros de Agua
- 1 libra de azúcar blanca
- 2 astillas de canela
- 3 clavos de olor
- 4 granos pimientas enteros
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de sal

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 y reservar el agua.
5. Triturar el maíz en el molino o procesador de alimentos.
6. En otra olla colocar 1/2 litro de agua, el azúcar, clavos, canela, pimienta y hojas de laurel en a fuego medio alto para hacer el almíbar y se cocina por 20 minutos.
7. Agregar el maíz triturado y dejar cocinar con el resto del agua por 30 minutos, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de palo.
8. Se deja enfriar, se cuela y se sirve.

Nota:

- Se puede decorar al servir con canela en polvo en vasos independientes.

- ~~• Es posible dejarlo por unos días en un recipiente de barro o plástico para que se fermente y así tenga más sabor.~~

White Hominy Corn Drink (English version)

This drink is very traditional and I love it with Pandebonos and Pandeyucas.

Ingredients

- 250 grams of dry corn overalls or a can of white corn (Pozole)
- 2 litres of water
- 1 pound white sugar
- 2 cinnamon sticks
- 3 cloves
- 4 whole pepper corns
- 2 bay leaves
- 1 teaspoon salt

Preparation

1. Wash and remove impurities that always come in the corn's 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, and salt in a pot and cook for at least 1 hour over medium high heat or until corn is tender.
4. Then drain with a colander and keep the water.
5. Grind corn in a mill or food processor.
6. In another saucepan place 1/2 litre of water, sugar, cloves, cinnamon, pepper and bay leaves over medium high heat to make the syrup and cook for 20 minutes.
7. Add the ground corn and cook with the rest of the water for 30 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon.
8. Allow to cool, strain and serve.

Note:

- You can decorate to serve with cinnamon in separate glasses.
- You may leave it for a few days in a clay or plastic pot to ferment, giving it more flavour.