



Mazamorra Dulce

Description

My family comes from the Altiplano Cundiboyacense region, where there are two types of Mazamorra soups – a sweet one and one with vegetables. Both are delicious and we used to cook them almost every week.

Mazamorra Dulce or Sweet White Hominy Soup (English version below)

Ingredientes para 4 a 6 porciones

- 250 gramos de maíz peto seco o una lata de maíz blanco (Pozole)
- 100 gramos de azúcar
- 2 tazas de leche
- 1 pizca de sal
- 4 tazas de agua aproximadamente
- 100 gramos de panela o azúcar morena y bocadillo para acompañar

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 y sal en una olla y cocinar por lo menos por 1 hora a fuego medio alto o hasta que el maíz este blando.
4. Agregar el azúcar y dejar cocer durante 10 minutos más.
5. Aparte en otra olla, hervir la leche.
6. Luego agregar el maíz y cocinar a fuego bajo por unos minutos más.
7. Se puede servir caliente o fría con panela rallada, azúcar morena o bocadillo de guayaba.

Sweet White Hominy Soup or Sweet Pozole Soup (English version)

Ingredients for 4 to 6 servings

- 250 grams dry white hominy or 1 can white hominy (Pozole)
- 100 grams of sugar
- 2 cups milk
- 1 pinch of salt
- Approximately 4 cups water
- 100 grams panela, brown sugar or muscovado sugar and guava paste as accompaniment

Preparation

1. Wash and remove impurities that always come in the White hominy 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 saucepan and cook for at least 1 hour over medium heat or until corn is tender.
4. Add sugar and cook for 10 minutes more.
5. In another pot, boil the milk.
6. Then add the corn and simmer for a few minutes more.
7. It can be served hot or cold with grated panela, brown sugar or guava paste.