

Humitas

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

12 Maíz (Choclos) - grandes (chocleros)

2 Tomate - pelados y picados (opcional)

1 Chile - verde (opcional)

Pimienta negra

1 cucharada/s Almíbar para los bizcochos (tarta mascarpone) - de color

1 taza/s Leche

2 Chile - verdes

1 rama/s Albahaca

2 cucharada/s Manteca de cerdo

1 Cebollas - grande

2 Tomate - pelados y picados (opcional)

ELABORACIÓN

Separe con cuidado las hojas de cada choclo, luego de seccionar la base de cada mazorca con un gran cuchillo cocinero. Elija las hojas anchas en parejas. Desgrane los choclos rebanándolos, pase por la máquina de moler carne con los dientes más finos y ponga en una olla.

Corte la cebolla en cuadritos y fríala en manteca hasta que se ponga transparente.

Añada los ajíes verdes despepitados y picados, el chile de color, sal y pimienta y la albahaca finamente picada. Vacíe esta fritura en una olla junto con la leche y mezcle bien.

.

Si el choclo estuviera muy maduro y con poco jugo, aumente la leche a dos tazas. La mezcla debe quedar espesa. Ahora puede, si así lo ha decidido, agregar tomate y ají verde molido.

Coloque cada pareja de hojas de choclo, unidas superpuestas por su parte más ancha, sobre una fuente pequeña para evitar que al depositar la mezcla se derrame; doble las hojas de costado y luego cruce los extremos, formando la humita que amarrará con tiras de las hojas pequeñas, formándole cintura.

Ponga las humas a cocer en una olla grande con agua hirviendo, con sal, durante una hora.

Tenga en la mesa unas tijeras para cortar las amarras.