



Montucas Hondureñas

Ingredientes

Para la masa:

- 1 kg (2.2 lb) de harina de maíz Maseca® Tamal
- ½ taza de manteca de cerdo
- 1 ½ taza de leche
- 5 tazas de agua o caldo
- 1 taza de mantequilla
- 4 dientes de ajo triturados
- 1 chile morrón

Para el relleno:

- 1 ½ kg (3.3 lb) de carne de cerdo cocida y deshebrada
- 1 chile verde finamente picado
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 5 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de comino
- Pasas al gusto (remojadas en agua)
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de maíz (remojadas en agua caliente)

Modo de preparación

Para la masa:

1. En un recipiente grande, mezcle la harina de maíz Maseca® con la manteca de cerdo, la mantequilla, la leche y el caldo.
2. Incorpore el chile morrón picado y sazone con sal y pimienta al gusto.
3. Bata o mezcle hasta obtener una masa suave, homogénea y algo espesa, con consistencia similar a un puré firme.

Para el relleno:

1. En una sartén a fuego medio, sofria la cebolla, el chile verde y el ajo.
2. Añada la carne, agregue azúcar, comino, sal y pimienta.
3. Mezcle bien y cocine durante unos minutos hasta que los sabores se integren.

Modo de preparación

Para las montucas:

1. Toma con una cuchara de masa, coloque en medio de la hoja de maíz y embara utilizando una cuchara formando una capa.
2. Agregue un poco del relleno sobre la masa junto con unas pasas.
3. Dobla la hoja del tamal traslapando los costados hacia el centro y después doblando la punta hacia arriba y en la parte media de la hoja.
4. Cubra con otra hoja de tamal y tome unas tiras sacadas de las mismas hojas de tamal o hilo para cocinar, doble el extremo más angosto y amarre en el centro para cerrar las montucas.
5. Coloque las montucas en una olla honda con suficiente agua y cocine durante 1 a 1.5 horas, hasta que la masa esté firme y se desprenda fácilmente de la hoja.