

CHUCHITOS DE CHIPILIN

ORIGIN: GUATEMALA
FEATURING:
NATALY & NATALIA

MAKES ABOUT 10 CHUCHITOS

CHUCHITOS

- 2 cups masa harina
- 1 ½ cups warm water or broth
- 3 tbsp melted butter
- 1 tsp salt
- ½ cup finely chopped red bell pepper
- 1 cup chipilín leaves
- Queso fresco (10 cubes)
- Corn husks (soaked)

SUMMARY

Mix masa with water, butter, salt, red bell pepper, and chipilín. Spread onto corn husks, add queso, wrap, and steam 45–60 mins or until done. For salsa, blend tomatoes with water. Pan-fry a quarter diced red onion, add blended tomato, chile, and salt. Simmer and serve over chuchitos.

RINDE UNOS 10 CHUCHITOS

CHUCHITOS

- 2 tazas de masa harina
- 1 ½ tazas de agua o caldo tibio
- 3 cdas de aceite o manteca
- 1 cdita de sal
- ½ taza de pimiento rojo picado
- 1 taza de chipilín
- Queso fresco (10 cubitos)
- Hojas de maíz (remojadas)

RESUMEN

Mezcla la masa con agua, aceite, sal, pimiento y chipilín. Coloca en hojas, agrega queso, envuelve y cocina al vapor 45–60 mins o hasta que esten listos. Para la salsa, licúa los tomates con agua. Sofríe un cuarto de la cebolla picada, añade el tomate licuado, chile y sal. Hierva unos minutos y sirve sobre los chuchitos.

SUPPORT & STAY CONNECTED Follow us: @empoweraz ✱ Recipes & Stories: empoweraz.org/tastelatradsicion