



INGREDIENTES

Para la masa:

- 1 kg de masa de maíz
- 1 Kilo de carne de cerdo o pollo
- 100g de manteca
- Aceite Mazola
- Agua
- 2 Dientes de ajo
- Epazote
- Achiote
- 1/4 de cebolla
- Hojas de maíz

Para la salsa:

- 1/2 kilo de jitomate
- 1 cebolla
- 1/2 pimiento morrón
- 1/2 cucharada de manteca
- Sal al gusto



PREPARACIÓN

- 1 Coce la carne de cerdo o pollo en una olla con agua, ajo y cebolla, ya que esté cocida, desmenúzala.
- 2 En un sartén con un poco de aceite Mazola, sofríe la carne, los jitomates, la cebolla y el ajo, después añade hojas de epazote.
- 3 Mezcla la masa de maíz con la carne, el achiote, la manteca y sazona con un poco de sal.
- 4 En una hoja de maíz coloca un poco de la masa y ciérrala. Amarra ambos extremos con una tira de la misma hoja.
- 5 Acomódalos en una olla de vapor y cocinalos durante 65 minutos.
- 6 Para hacer la salsa, licúa los ingredientes con un poco de sal y cocínala en una cazuela con manteca.
- 7 Cuando sirvas tus chanchamitos acompáñalos con esta salsa.

Te puede interesar

