Corundas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Bicarbonato De Sodio: 1/2 Cucharada
Hojas De Milpa: 10
Manteca De Cerdo: 250 g
Masa Para tortillas: 400 g
Harina De Arroz: 1/2 tza
Polvo para hornear: 1/2 unidad
Sal: c/n

Salsa

Cebolla: 1/2 unidad
Chile poblano: 1 unidad
Crema de rancho: 1 tza
Jitomate: 2 unidad
Sal: c/n
Comino: 1 unidad
Ajo: 2 Dientes
Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Salsa

- Tostar el *chile* poblano a fuego directo, guardarlo en una bolsa y dejarlo sudar, retirar la piel y cortar en julianas, reservar.
- *Acitronar* en una sarte´n con aceite la *cebolla* y *ajo* picados hasta que la *cebolla* se transparente y el *ajo* se dore ligeramente
- Agregar el *jitomate* picado con todo y semillas, freír por unos minutos a fuego medio
- Añadir una pizca de *comino* molido, las rajas de *chile* poblano, la *crema* y salpimentar, retirar del fuego, reservar

Masa

- Colocar la masa de maíz en un tazón, de ser necesario añadir un chorrito de agua para rehidratar, agregar el bicarbonato, polvo para hornear y mezclar
- Añadir el *harina* de *arroz* y seguir mezclando hasta obtener una masa tersa.
- Acremar en otro tazón la *manteca*, agregar poco a poco la masa de maíz, previamente batida *sazonar* con sal
- Continuar batiendo hasta que la masa quede bien incorporada con el resto de los ingredientes y aumente su tamaño
- Asar levemente las hojas de milpa para formar las corundas

para armar las corundas

- Coloca una cucharada de la masa en un extremo de la hoja sin extenderla, haz un doblez en forma de triángulo y vuelve a doblar hasta llegar al otro extremo.
- Acomoda las corundas en una olla para tamales con agua y cocina al vapor por una hora aproximadamente
- Sacar la corunda de la hoja de milpa y emplatar, bañar con la salsa reservada y queso rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/corundas