Pasteles de Masa



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Achiote en polvo: c/n
Calabaza: 500 grs
Papa: 500 grs
Plátano verde: 1 unidad
Sal: c/n

Relleno

Aceitunas: 100 grs
Achiote en polvo: c/n
Caldo: c/n
Carne de cerdo: 500 grs
Cebolla: 1 unidad
Hojas de plátano: c/n
Morrón Rojo: 1 unidad
Panceta: 200 grs

Preparación de la Receta

- Procesar *calabaza*, *papa*, *plátano* hasta obtener una pasta homogénea.
- Agregar un poco de caldo, *achiote* y sal hasta lograr una masa lisa.
- Reservar.

Relleno

- En una sartén con aceite *saltear panceta* en cubos, *cebolla* y *morrón* picado y cocinar por 5 minutos, *condimentar* con sal, *achiote* y agregar la carne de *cerdo* en cubos pequeños.
- Cocinar por 5 minutos agregando caldo si fuera necesario hasta cocer la carne, reservar.

Armado

- Tomar hojas de *plátano* y cortar de 15 x 15.
- Colocar en el centro una porción de masa, agregar relleno y tapar con otra capa de masa.

- Cerrar el pastel con la hoja de *plátano*, atar firme y *hervir* por aprox 45 minutos hasta que el pastel se ponga firme.
- Servir calientes y abiertos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasteles-de-masa