



Hallacas de Chicharrón

Pork Crackling Hallacas

LIBRE DE GLUTEN / Gluten-free

Ingredientes:

- 2 tazas de harina **Juana®** de maíz blanco precocida
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 taza de chicharrón de cerdo molido
- 2 cucharaditas de sal
- Hojas de maíz para tamal
- 10 tazas de agua para la cocción

Modo de preparación:

Remoje por 1 hora las hojas para tamal en agua caliente para que no se rompan. En un tazón amase la harina con el agua, la manteca, el chicharrón y la sal, hasta que quede una masa homogénea y se despegue con facilidad de los bordes.

Tome una porción de la masa, aproximadamente del tamaño de su puño y con las manos forme un cilindro con la masa. Envuelva con una o dos hojas de tamal de manera que quede bien cubierta.

Tome unas tiras sacadas de las mismas hojas de tamal o hilo para cocinar, doble el extremo más angosto de las hojas de tamal y amarre en el centro para cerrar las hallacas. En una olla, ponga a calentar el agua a fuego alto. Cuando el agua hierva, introduzca las hallacas y cocínelas durante 40 minutos.

Retire de la olla y escurra por unos minutos. Sirvalas calientes con o sin hojas.

Ingredients:

- 2 cups of **Juana®** pre-cooked white corn meal
- 1 cup of water
- 3 tablespoons of lard
- 1 cup of ground pork cracklings
- 2 teaspoons of salt
- Corn husks for tamales
- 10 cups of water for cooking

Preparation:

Soak the corn husks in hot water for 1 hour to soften and avoid breaking. In a bowl, knead the flour with water, lard, pork cracklings, and salt until obtaining a homogeneous dough that easily comes off the edges.

Take a portion of the dough, about the size of your fist, and shape it into a cylinder with your hands. Wrap it with one or two corn husks, making sure it is well covered.

Take a few husk strips or cooking twine, fold the narrower end of the corn husks and tie in the middle to close the hallacas. In a pot, heat the water at high heat. When the water boils, insert the hallacas and cook for 40 minutes.

Remove from the pot and drain for a few minutes. Serve them hot, with or without husks.