



Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

| Ficha de la Receta | | Nº receta |
|----------------------------|--|-----------|
| Título de la receta | NACATAMAL | |
| Región y/o país | NICARAGUA | |
| Ingredientes | 1 PIMIENTO, 1 Kg de PATATA, 1/2 kg de arroz, ½ kg zanahoria, ½ kg cebolla, 1 cabeza ajo, ½ kg maíz en granos , hojas de cepa asadas a fuego, pimentón dulce, manteca de cerdo, 3 cucharadas, 3 ave crem, 5 hojitas hierva buena, cuerda para atar, tomate | |
| Modo de Elaboración | <p>Preparación de la masa:Sancochar el maíz y molerlo y seguidamente preparamos la masa, ponemos a hervir la masa con manteca de cerdo y agregamos la sal, el pimiento dulce los ave crem, la cabeza de ajo.</p> <p>Cortar el tomate en rodajas, la zanahoria en tiritas, el pimiento en tiritas, la cebolla en rodajas y la patata en rodajas. La carne en trocitos</p> <p>A continuación se toma una hoja, se coloca un puño de masa y encima se le pone tomate, zanahoria, pimiento, cebolla, patata, 1 trozo de carne, se envuelve con la hoja y se amarra con la cuerda.</p> <p>Cuando ya están todos listos, se ponen a hervir durante una hora.</p> <p>Se sirven calientes y se acompañan con pan o con plátano. Y con café</p> | |
| Fotografía |   | |

Cofinanciado por:

Cofinanciado por:

