

HUMITAS VERDES

Ingredientes:

- 12 choclos serranos (medios secos)
- 1 cebolla grande.
- 50 grms. de culantro deshojado (1/2 at)
- 2 ajies frescos.
- 3 8 cucharadas de ajonjolí tostado.
- 4 dientes de ajos.
- Sal y pimienta, 60 grms. de nueces del Brazil
- Leche cantidad suficiente.
- 1 atado de pancas de choclo.
- 1/2 K. de manteca, aceitunas, huevos duros

Preparación:

Se desgranar los choclos con la ayuda de un cuchillo, la cebolla se parte en trozos, el ají se pica grande con pepas y venas; se licuan todos los ingredientes menos la manteca, con la cantidad suficiente de leche para que quede una masa espesa.

En una olla se calienta la manteca y añade lo licuado, cocinándose a fuego suave y moviendo constantemente hasta que esté brillante.

Se pasan las pancas por agua hirviendo y luego se secan.

Se unen 2 de ellas y se pone una cucharada abundante de la masa, en el centro un trozo de huevo duro y aceituna sin pepa.

Se cierra formando el paquetito y amarrándose bien.

En una olla se ponen las corontas, agua hasta la mitad de ellas, encima pancas

de choclo, luego las humitas paradas, un secador, se tapa bien la olla, y pone unas piedras. Se cocina por 20 m. para servirse inmediatamente.