05/08/2021

Nombre:

Mariann Daniela Cifuentes Ovalle

Grado:

Primero Básico

Materia:

Emprendimiento para el desarrollo

Maestro:

Alejandra Escobar

Colegio:

Instituto privado

Rafael Arévalo Martínez

Tarea de emprendimiento

Chuchitos platillo para los cumpleaños, cultos o días especiales

**Ingredientes**

* 2 manojos de doblador.
* 1 kilo de harina de maíz.
* 1/4 de kilo de manteca vegetal derretida.
* 1/4 de taza de aceite vegetal.
* 2 cucharaditas de sal.
* 1 cucharadita de consomé de pollo.

**Recado**

* 1 chile guaquee.
* 1/4 cucharadita de comino en polvo.
* 1 cucharadita de sal.
* 1/8 de cucharadita de pimienta.
* 12 tomates

**Preparación**

1. Dejar en remojo los dobladores.
2. Mezclar la harina con la manteca, sal y el consomé.
3. Agregar un poco de agua tibia para suavizarla, no debe quedar muy aguada.
4. Para hacer el recado**,** picar los tomates.
5. Lavar y quitar las semillas del chile.
6. Agregar una cucharadita del aceite vegetal en un sartén y freír el chile con el comino.
7. Luego, moler el tomate y chile junto. Puede hacerse en una trituradora.
8. Sazonar con la sal y pimienta.
9. Cuando ya esté frío, agregar la carne.
10. Colocar en los dobladores un poco de masa.
11. En el centro agregar una cucharada de recado y trozos de la carne.
12. Envolver los dobladores y atar en un extremo una tira de hoja o hilo de cocinar.
13. Cocinar al vapor los chuchitos por aproximadamente una hora y media a fuego lento.

