

RECETARIO VIRTUAL SUPUKO MIKUY

RECETAS DE PLATOS PERUANOS

HUMITAS CON QUESO

Ingredientes (20 unidades)

- 15 choclos (tienen que estar con panca porque servirán para envolver las humitas)
- ½ kilo de queso fresco
- ½ litro de aceite
- Sal

Preparación

Primeramente, despancar los choclos y desgranar o rebanar los granos con un cuchillo para luego molerlos. Si no hubiera molino se puede licuar (se licúa de a pocos, sin agregar líquido). A esa masa se le agrega la sal y el aceite.

Luego, se arman las pancas del choclo para que sirvan de envoltura. En ellas se coloca la masa y se envuelven, amarrándolas con tiras hechas con la misma panca.

Se pone a hervir agua en un recipiente mediano. Cuando rompe el hervor se incorporan las humitas y se dejan cocinar por una hora. Se pelan y se consumen con trozos de queso fresco.

añade azúcar. Se sirve frío.