

Pupusas de chicha

A seguir vas a acompañar una receta de Pupusas de chicharrón:

Pupusas de chicharrón con queso (receta)

Todos los Salvadoreños sabemos que las **pupusas** son nuestra comida típica por excelencia, y muchas veces a la semana comemos este delicioso **platillo típico nacional de El Salvador**, por lo que es bastante común encontrar **pupuserías** en cualquier parte de nuestro país, pero ¿y qué tal si usted decide prepararlas?

Le presentamos esta receta para elaborar **pupusas de chicharrón con queso**, esperamos y se anime a hacerlas usted misma; las primeras veces requiere de un poco de esfuerzo para aprender la técnica.

Ingredientes

- 4 tazas de masa preparada
- 1 1/2 libra de chicharrón
- 1/2 libra de quesillo
- 1/2 libra de queso de mantequilla
- 4 onzas de loroco (solo en época)
- 2 tomates
- 1 cebolla

Preparación

Se muele el chicharrón, con los tomates y la cebolla y se fríe, se deja enfriar. Se revuelve el queso de mantequilla con el quesillo y se pica finamente el loroco, revolviéndoselo al queso.

Se amasa la masa con las manos húmedas. Se deja calentar bien la plancha o el comal, se hace una bola del tamaño de la palma de la mano con la masa y se le abre un agujero al centro donde se rellena con

chicharrón molido y queso revuelto. Se palmea con las manos (tortea) dándole la forma redonda de una tortilla, teniendo el cuidado que no se salga el relleno y se pone en la plancha caliente.

Se voltean para que se cuezan del otro lado. Cuando se sienten firmes de ambos lados ya están. Se sirven con “curtido” (sauerkraut) que es repollo o col picada y zanahoria rallada sazonadas con vinagre y sal y chiles picantes si se quiere.

<http://www.elsalvadormipais.com/pupusas-de-chicharron-con-queso-receta>