

Pupusas de carne y queso



Hacer masa : 15 minutos
Dejamos reposar 30 minutos

Freímos : 15 minutos

Cantidad : 4 - 6 raciones

Ingredientes :

- 200 g de Harina de Maíz
- 200 ml de agua tibia
- 200 g de Carne Picada
- Ajo, Perejil
- Pimienta negra
- Hierbas provenzales
- Cayena o chile
- 50g de Queso Azul o Queso Feta
- 100g de Queso Semicurado, Parmesano o el que más te guste :)
- Aceite de oliva suave

Esta es una receta para hacer unas Pupusas de Carne y Queso de forma fácil y rápida, con un resultado asombroso. Podemos rellenarla con muchos rellenos distintos, en este vídeo te enseñaré mi versión.



- 1** Comenzamos poniendo en un bol la **Harina de Maíz**. Le añadimos un poco de **sal** y añadimos poco a poco el **agua tibia**. Añadimos un poco, removemos, otro poco, removemos y echamos el resto (dependiendo de la textura que quede podemos necesitar más agua). Seguimos amasando con las manos hasta que quede bien integrada la harina y el agua (cuando al aplastar queda todo bien integrado y no se rompe). **Dejamos reposar 30 minutos** la masa y mientras hacemos el relleno.
- 2** En una sartén con un poco de **aceite**, freímos la Carne picada, la desmenuzamos y le damos unas vueltas. Añadimos **Ajo, Pimienta negra, Perejil, Hierbas provenzales** y un toque de **cayena**. Le damos un par de vueltas y lo dejamos hacerse un poco más.
- 3** Echamos en un bol 50g de Queso Azul y 100g de Queso Semicurado (podéis usar los quesos que más os gusten: Queso Feta, Parmesano...) y los mezclamos.
- 4** **Dividimos la masa en dos mitades y cada mitad en una mitad**. Con cada una haremos una Pupusa. Para ello la dividimos en dos y las aplastamos dando palmadas, extendiéndolas en forma circular. El siguiente paso es **rellenarlas**, para ello cogemos una de las bases y echamos la **carne y el queso**, procurando que no lleguen al borde para que no se salga fuera el relleno. Ponemos la otra tapa encima y juntamos los bordes. (Otra opción es coger la bola entera sin partirla a la mitad, hacer un agujero en el centro, como una especie de cuenco y echarle el relleno. Y ahora lo cerramos de los bordes hacia dentro, y aplastamos suavemente de los bordes hacia abajo).
- 5** Ahora vamos a **freír** nuestras pupusas. Las haremos a fuego medio y dándole la vuelta de vez en cuando para que no se quemen y cojan calor dentro. Para saber si está bien hecho le tocáis y si está duro están hechas.