### David DeVol Period 5

### Pupusas

### Hace 6

### Ingredientes:

* 3 tazas de masa harina
* 1 1/2 tazas de agua tibia
* 1/2 cucharadita de sal (opcional)
* 1 taza de queso quesillo o queso fresco sustituto, mozzarella o queso del granjero
* 1/2 taza de frijoles refritos (opcional)
* 1 taza de Chicharrón (opcional)

### Preparación:

1. En una taza grande, mezcla la masa de harina con el agua y la sal, revolviendo bien. Añadir más agua si es necesario para obtener una masa suave que no se agrieta en los bordes cuando aplanado.
2. Dejar reposar, tapado con papel film, durante unos 15 minutos.
3. Si usa los frijoles refritos, colóquelos en una licuadora o cuisinart y el proceso hasta que quede suave. Haga lo mismo con la carne de cerdo - la consistencia debe ser más como una pasta.
4. Dividir la masa en alrededor de 6 piezas. Formar una bola de masa, a continuación, hacer una muesca en el balón. Coloque el relleno de elección en la sangría, y envolver cuidadosamente la masa alrededor del relleno para sellar. Acoplar pelota en un disco, alrededor de 1/4 de pulgada de espesor, teniendo cuidado de mantener el llenado se salga de los bordes. (esto toma un poco de práctica).
5. Frote una pequeña cantidad de aceite sobre la superficie de una sartén pesada (hierro fundido funciona bien). Calentar la sartén a fuego medio y coloque las pupusas en la sartén. Permitir que se doren por ambos lados, como una tortilla, mover de un tirón como sea necesario. Retirar del fuego y servir caliente.