

# Pastelillos de maiz

---

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz
- 4 tazas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 libra de carne de cerdo
- 1 cebolla
- 2 onzas de jamón
- 3 cucharadas de manteca
- 1 pimienta
- 1 tomate
- 1 cucharadita de sal
- manteca

## Direcciones

- Prepare un funche duro usando la harina, el agua y la sal.
- Muela en la máquina los demás ingredientes y añádale la sal.
- Cueza a fuego lento. Sazone a gusto.
- Sobre una hoja de plátano engrasada, eche dos cucharadas de funche y extiéndalo en forma de círculo.
- Ponga una cucharada de relleno en el centro y doble en dos afirmando las orillas para que se unan.
- Fría en manteca caliente y escurra sobre papel absorbente.

