**Entradas**

**Carimañolas**

Ingredientes

Ingredientes:

750 gr de yuca

500 gr de carne de cerdo

Aceite vegetal

Sal

Preparación

Preparación

Raciones: 7/10

Pele la yuca o mandioca y cocínela en agua hasta que ablande. Corte la carne de cerdo en cuadros muy pequeños y sofríala en un(a) sartén. Una vez cocine la yuca, haga una masa con ella agregándole sal al gusto. Tome porciones de masa un poco más grandes del tamaño y de la forma de un huevo, presione con el dedo en el centro de la masa, rellene con la carne y ciérrela (puede rellenarlas de queso rallado o cualquier otro tipo de carne).

Ponga el aceite vegetal en un(a) sartén y una vez esté muy caliente fría las carimañolas hasta que doren.

A la masa de yuca le puede agregar un poco de masa de maíz para evitar que quede demasiado grasosa.

**Empanadas de pipián**

Ingredientes

-10 libras de papas coloradas, peladas y partidas   
-2 tazas de hogao   
-1/2 libra - 250 gr. de maní tostado y molido   
-2 huevos duros picados  
  
HOGAO  
-10 tomates maduros, pelados y picados.  
-6 tallos de cebolla larga picada  
-4 cebollas cabezonas (cebolleta) peladas y picadas finas.  
-4 dientes de ajo machacados.  
-1 pimentón picado.  
-2 ajíes dulces picados (opcional)  
-azafrán o color disuelto en un poco de agua.  
-sal, pimienta y comino al gusto.  
-3 cucharadas de manteca de cerdo o aceite  
-4 cucharadas de achiote

Preparación

Se ponen las papas a cocinar en agua o caldo pollo que las cubra por 25 minutos (o hasta que queden blandas), se quita el agua y se agrega el hogao, el maní y el achiote y se revuelve muy bien. El pipián como principio o usado como relleno de empanadas o tamales, ha hecho famosa la cocina payanesa. Opcional: se le puede poner un poco de clavos de olor o canela molida.   
  
HOGAO  
Se calienta el aceite y se ponen todos los ingredientes a sofreír a fuego medio, revolviendo con cuchara de palo hasta que se obtenga una salsa suave  
(20 minutos aproximadamente).

**Pasa bocas de ciruelas con tocineta**

Ingredientes

Ciruelas pasas

Perejil

Tomillo  
Tocineta, partida en trozos de cinco centímetros

1 Copa de vino tinto  
Palillos

Preparación

Coloque las ciruelas en agua 6 horas antes, para que ablanden y poder quitarles las semillas, con el tomillo y el perejil

Envuelva cada ciruela con un trozo de tocineta y sujétela con un palillo. Fríalas en aceite hasta que dore la tocineta, agregue una copa de vino hasta que se reduzca, retírelas y escúrralas sobre una servilleta de papel.

**Tacos fantasmas**

Ingredientes

1 libra de carne molida de res

1 paquete  de sazonador para tacos

12 tortillas para tacos

3/4 taza de salsa

3/4 taza de crema agria o queso crema

1 lata (2-1/4 onzas) de aceitunas negras sin hueso, escurridas y rebanadas

Preparación

Precalienta el horno a 350°F. Mezcla la carne y el sazonador para tacos. Luego, forma 36 albóndigas de 1 pulgada y colócalas en una fuente para el horno

Hornea entre 15 y 20 minutos o hasta que estén completamente cocidas.

Pon 1 albóndiga en cada concha para taco; rocíalas con salsa. Cúbrelas con otras 2 albóndigas remojadas en crema agria. Añade 2 rebanadas de aceitunas para formar los “ojos”.

**Tortillas de camarones**

Ingredientes

250 gr. de camarones  
1 rama de perejil  
1 rama de ceba  
100 grs. de harina de maíz  
100 grsl de harina de trigo  
1 cucharón de aceite de oliva  
Sal

Preparación

En un gran bol, se mezclan los 2 tipos de harina y se les echa sal. Luego, se le añaden agua suficiente para convertir la harina en una masa homogénea y espesa. Se trabaja bien con las manos.  
  
Cuando la masa esté en su punto justo, se le añade la cebolla, el perejil y se mezclan bien.  
  
Por último, se mezclan los camarones a la mezcla, para que queden bien repartidos. Se mete la masa en la nevera, durante 1 hora.  
  
Transcurrido ese tiempo, se coge una sartén grande, con mucho aceite de oliva y se fríen las tortillas: Se coge con una cuchara y se echan cucharadas en el aceite caliente. Cuando esté dorado por un lado, con una espátula se le da la vuelta, para que se dore por el otro lado.