

Las Pupusas



4/10/2002

Las pupusas

- Es una comida típica Salvadoreña.
- Se utilice maíz y arroz para su masa.
- Están hechas a mano y son cocinadas en una plancha.



4/10/2002

El vocabulario

- Masa mixta (de maíz) -- corn flour mix for tortillas, tamales and other dishes
- aceite para cocinar -- cooking oil (in authentic dishes, lard is often used).
- un relleno -- a filling (this can be a combination of meat, cheese,
- una pasta -- a dough
- una bola -- a ball
- un tazón -- a bowl
- una cucharada -- a tablespoon (more like the expression "a spoonful")
- barro – clay
- plancha – a cooking grill, or skillet.

Aquí es una mujer preparando pupusas en una plancha.



Unas fotos de maíz y arroz.



4/10/2002

La receta

- **Para hacer pupusas se necesita:**
- **Masa mixta, agua, aceite y un relleno.**
- 1. Pon dos tazas de masa en un tazón. Añade taza y media de agua y mezcla hasta que forma una pasta suave.
- 2. Haz una taza con la masa.
- 3. Pon una cucharada del relleno en la taza de masa.
- 4. Cierre la taza de masa para formar una bola.
- 5. Plancha la bola con las manos.
¡Tienes una pupusa!
- 6. Fríe la pupusa el aceite caliente hasta dorada.
- 7. Quítala el aceite con toallas de papel y come sencilla o con una salsa.

Unas apetitosas pupusas en una plancha de barro

Plancha de
Barro



¡Más fotos de pupusas!



se necesita salsa

¡Y hay mas!



Pupusas de fruta



Pupusas alegres