

Matutina para Adolescentes, Domingo 11 de Julio de 2021

Descripción



Pan de maíz al estilo mexicano

¿Eran fieles en conservar la enseñanza de los apóstoles, en compartir lo que tenían, en reunirse para partir el pan y en la oración? (Hech. 2:42).

Provengo de una familia con una larga tradición de escritores de cartas. Mi madre escribía todos los días a su familia cuando estaba en la universidad. Cuando todos mis hermanos y yo estábamos dispersos,

mi tÃa nos escribÃa cartas quincenalmente para actualizarnos y siempre nos hacÃa reÃr. Mi abuela le escribÃa cartas frecuentemente a mi madre. Una de esas cartas, de 1969 (en la que contaba un percance familiar y aÃ±adÃa: â??QuÃ© patÃ©tico, simplemente patÃ©ticoâ?•), tambiÃ©n contenÃa la receta que comparto contigo a continuaciÃ³n.

â??Esta receta es lo mejor que probarÃ;s en aÃ±os â??escribiÃ³ mi abuelaâ??. Es deliciosa, se puede comer caliente o frÃa y durante la cena o el desayunoâ?•. Desde entonces, se convirtiÃ³ en nuestra comida favorita.

PreparaciÃ³n

- 1 taza de harina de maÃz
- 2 huevos
- 1 y 1/2 tazas de leche
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de aceite
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 3/4 cucharadita sal
- 1 lata de crema de maÃz

Mezcla bien los ingredientes hasta formar una masa. Vierte la mitad de la masa en un molde de 23 por 33 cm.

Luego, necesitarÃ;s

1 lata de carne vegetariana, 1 cebolla picada, 4 pimientos jalapeÃ±os cortados en dados, y 200 gramos de queso rallado.

1. Dora la carne vegetariana en una sartÃ©n y colÃ³cala sobre una de las capas de la masa.
2. Luego, sobre la carne, coloca la cebolla picada y los pimientos jalapeÃ±os (si lo deseas).
3. Espolvorea el queso rallado y cubre con la masa restante. Hornea a 230 Â°C durante 25 a 30 minutos o hasta que estÃ© lista.

Como familia hemos compartido este plato en muchas comidas especiales y familiares. Si te gusta la comida mexicana te encantarÃ; esta receta, y si no te gusta demasiado, te aseguro que este plato te enamorarÃ;. Muestra tu amor cocinando para alguien; es un lenguaje que todo el mundo puede entender.