Pasteles de Masa

Para el caldo de cerdo:
2 libras de huesos de cerdo
Media cebolla
1 hoja de laurel
sal gruesa kosher
pimienta entera

Para el relleno de carne:
2 libras de carnde de cerdo, cortado en cubitos de ½-pulgada
1/3 taza de aceite de achiote
1 hoja de laure
1/3 taza de sofrito

Para la masa de vegetales:
7 libras de guineos bien verdes, mondados
2 libras de yautia, mondados
2 plátanos bien verdes, mondados
1 papa pequeña, mondado
1/3 taza de aceite de aciote
1/2 taza de caldo de cerdo
2 cucharaditas de sal
1/2 taza de leche evaporada

Tambien necesitas conseguir:
1 libra de hojas de guineos, limpios y cortado en pedazos de 8 pulgadas
24 pedazos de papel de cocinar pasteles (12×18)

24 pedazos de hilo para amarrar los pasteles, como de 30?

Para hacer el caldo de cerdo: Ponga los hueso, cebolla y hoja de laurel en una olla y lo cocinas en el horno por 45 minutos, a 400° F. Luego ponga la olla sobre la estufa y le agregas suficiente agua para cubrir los hueso.. 2 cucharaditas de sal y como 12 semillas de pimienta entera. Tape la olla y lo dejas hervir a fuego moderado por 1 1/2 horas.

Para hacer el relleno de carne: Echas la carne de cerdo con el aceite de achiote y hoja de laurel, en otra olla, con suficiente agua para cubrir la carne. Lo dejas hervir a fuego moderado por 45 minutos. Agregas el sofrito, y lo sazonas con sal a gusto. continúe cocinando hasta que la carne ablande, como 45 minutos más.

Cuando esté listo el cardo y carne guisada.. preparas las hojas, hilo, papel antes de comenzar a preparar la masa de vegetales.

Para hacer la masa de vegetales: Debe rallar los vegetales usando un rallador a mano.. No trates de hacer esto en un processador de comidas. Le agregas el caldo de cerdo, aceite de achiote, sal y leche evaporada. Usando las manos lo mezclas bien.. debe tener un color como de batata y textura suave y pegajosa.

Tome un pedazo de papel y en el centro, colocas un pedazo de hoja de guineo. En el centro de la hoja, mojas un poco con el caldo de de la carne guisada.

Usando un cucharón, acomodas como 3/4 taza de masa en el centro de la hoja.

Haga un huequito en la masa y echas como 2 cucharadas de la carne guisada en el hueco. Si deseas.. puedes agregarle 2 o 3 garbanzos y pedazos de pimientos asados.

Luego doblas la hoja sobre la masa para que cubra la carne. Doblas el papel y enrollas el pastel.. con cuidado subes las 2 puntas hacia el centro para formar el pastel y sellar la mezcla en el centro.

Para amarrar los pasteles: tomas un pedazo de hilo, como de 30 pulgadas y lo usas para amarrar los pasteles.

Para cocinar pasteles.. Se echan (descongelados) en una olla grande de agua hirviendo por 25 minutos. El agua debe contener como 2 cucharadas de sal.

Dependiendo del tamaño que los hagas.. la receta rinde como 24 pasteles