

Red and Green Masa

Ingredients:

- 7 cups masa harina
- 1 ½ cups fresh kale (or small bunch/3 ounces)
- 1 small bag (2 ounces) chili guajillo pods, remove stems/seeds
- 7 cups water

Directions: (30-45 minutes)

1. In a blender/food processor, blend kale with 2 cups of water.
2. Pour mixture into large bowl.
3. Put chilis in 3 cups boiling water for 6 minutes. Remove from heat and pour out water.
4. In a blender/food processor, blend chilis with 2 new cups of water. Pour mixture into a second large bowl.
5. Mix 3-3.5 cups of masa harina into each separate bowl, a little at a time. Mix with hands until moist, not sticky.
6. Wrap in plastic to store in refrigerator 2-3 days.



Red and Green Masa

Ingredients:

- 7 cups masa harina
- 1 ½ cups fresh kale (or small bunch/3 ounces)
- 1 small bag (2 ounces) chili guajillo pods, remove stems/seeds
- 7 cups water

Directions: (30-45 minutes)

1. In a blender/food processor, blend kale with 2 cups of water.
2. Pour mixture into large bowl.
3. Put chilis in 3 cups boiling water for 6 minutes. Remove from heat and pour out water.
4. In a blender/food processor, blend chilis with 2 new cups of water. Pour mixture into a second large bowl.
5. Mix 3-3.5 cups of masa harina into each separate bowl, a little at a time. Mix with hands until moist, not sticky.
6. Wrap in plastic to store in refrigerator 2-3 days.



Masa roja y verde

Ingredientes:

- 7 tazas de masa de maíz
- 1 ½ tazas de col rizada fresca (o un manojo pequeño de 3 onzas)
- 1 bolsa pequeña (2 onzas) de vainas de chile guajillo, sin tallos ni semillas
- 7 tazas de agua

Instrucciones: (30 - 45 minutos)

1. En una licuadora/procesadora de alimentos, licuar la col rizada con 2 tazas de agua.
2. Verter la mezcla en un bol grande.
3. Poner los chiles en 3 tazas de agua hirviendo durante 6 minutos. Retirar del fuego y verter el agua.
4. En una licuadora/procesadora de alimentos, licuar los chiles con 2 tazas nuevas de agua. Verter la mezcla en un segundo bol grande.
5. Mezclar de 3 a 3.5 tazas de masa de maíz en cada bol por separado, poco a poco. Mezclar con las manos hasta que esté húmedo, pero no pegajoso.
6. Envolver en plástico para guardar en la nevera de 2 a 3 días.

Masa roja y verde

Ingredientes:

- 7 tazas de masa de maíz
- 1 ½ tazas de col rizada fresca (o un manojo pequeño de 3 onzas)
- 1 bolsa pequeña (2 onzas) de vainas de chile guajillo, sin tallos ni semillas
- 7 tazas de agua

Instrucciones: (30 - 45 minutos)

1. En una licuadora/procesadora de alimentos, licuar la col rizada con 2 tazas de agua.
2. Verter la mezcla en un bol grande.
3. Poner los chiles en 3 tazas de agua hirviendo durante 6 minutos. Retirar del fuego y verter el agua.
4. En una licuadora/procesadora de alimentos, licuar los chiles con 2 tazas nuevas de agua. Verter la mezcla en un segundo bol grande.
5. Mezclar de 3 a 3.5 tazas de masa de maíz en cada bol por separado, poco a poco. Mezclar con las manos hasta que esté húmedo, pero no pegajoso.
6. Envolver en plástico para guardar en la nevera de 2 a 3 días.