



Tamales de arroz con pollo y puerco

- *Estilo Honduras*

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 4 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 6 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 taza de salsa de tomate con cilantro
- 2 tazas de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de comino
- 6 tazas de consomé de pollo
- 1 cebolla mediana

Tamales:

- Hojas de papel de aluminio del tamaño de una hoja de carta
- Hojas de plátano

Relleno:

- 6 pechugas de pollo en trozos
- 1.15 kilos (2 ½ libras) de carne de cerdo en trozos
- 450 gramos (1 libra) de papas blancas cortadas en rebanadas
- 1 taza de aceitunas verdes
- ½ taza de pasas
- 1 taza de arroz cocido
- 1 taza de chícharos

Modo de preparación

Masa blanca para tamales

1. Licue ½ cebolla, 2 dientes de ajo y el comino con un poco de agua.
2. Ponga a calentar una cucharada de manteca y sofría la mezcla licuada.
3. Agregue 2 tazas de harina para tamal MASECA® disueltas en una taza de consomé de pollo y una taza de manteca.
4. Hierva hasta que tenga una consistencia ligera, no muy espesa y dejar enfriar.

Masa roja para tamales

1. Licue $\frac{1}{2}$ cebolla, el pimiento verde y la salsa de tomate.
2. Ponga a calentar una cucharada de manteca y sofría la mezcla licuada.
3. Agregue 2 tazas de harina para tamal MASECA® disueltas en una taza de consomé de pollo y una taza de manteca.
4. Hierva hasta que tenga una consistencia ligera, no muy espesa y dejar enfriar.

Armado de los tamales

1. Acomode las hojas de plátano formando una "t" sobre un pedazo de papel de aluminio.
2. En el centro, coloque 1 taza de la masa blanca y agregue los ingredientes en el siguiente orden: 1 aceituna verde, 4 pasas, 1 cucharada de arroz, 2 rebanadas de papa, 1 cucharada de chícharos y trozos de puerco, pollo o ambos.
3. Cubra con una cucharada de la masa roja.
4. Con cuidado cierre la hoja de plátano cubriendo todos los ingredientes y luego doble el papel de aluminio sobre la hoja de plátano. Asegurarse de que el contenido este completamente envuelto y que la envoltura este bien apretada.
5. Coloque los tamales en una olla lo suficientemente grande con agua hirviendo y cocine por 45 minutos.