



Tamales de picadillo

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 500 gramos (1.1 libras) de harina de maíz MASECA® Tamal
- 250 gramos (8.8 onzas) de manteca
- ½ cucharada de polvo para hornear
- ½ cucharada de sal
- 3 tazas de caldo de pollo
- 3 cucharadas de pasta de chile ancho
- 10 hojas de maíz para tamal
- ½ cucharadita de sal
- Agua para cubrir las hojas

Relleno:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 250 gramos (8.8 onzas) de carne de res molida
- 250 gramos (8.8 onzas) de carne de cerdo molida
- 1 plátano macho, finamente picado
- 1 cucharada de perejil, finamente picado
- 2 piezas de chile serrano, finamente picado
- 1 taza de puré de tomate
- 1 taza de agua
- ¼ de taza de pasitas
- ¼ de taza de nuez
- Sal al gusto

Modo de preparación

Masa para los tamales:

1. Bate la manteca en un tazón grande hasta que se esponje.
2. Añade el polvo para hornear, sal, caldo de pollo, pasta de chile ancho y la harina MASECA Tamal.
3. Amasa con las manos para integrar los ingredientes y obtener una masa suave.

Relleno:

1. Calienta el aceite a fuego medio y acitrona la cebolla durante 3 minutos.
2. Agrega la carne molida, plátano y sal. Fríe hasta que la carne empiece a dorar.

3. Incorpora el perejil, chiles, puré de tomate y un poquito de agua natural. Tapa y cocina a fuego medio hasta que la carne esté bien cocida y el agua se haya evaporado. Agrega nueces y pasas.
4. Deja enfriar antes de rellenar los tamales.

Armado de los tamales:

1. Remoja cada una de las hojas de maíz en agua caliente por una noche con media cucharadita de sal. Después de eso déjalas escurriendo.
2. Toma con una cuchara grande un poco de masa y embarra sobre una hoja de maíz, distribuyendo de modo uniforme en la parte central de la hoja, agrega el picadillo sobre la masa.
3. Dobla la hoja del tamal traslapando los costados hacia el centro y después doblando la punta hacia arriba.
4. Coloque los tamales sobre la parrilla de una olla vaporera. Cierre y cocine hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja al momento de servir (aproximadamente 1 hora y media).