



Tamales de puerco con chile colorado

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 500 gramos (1.1 libras) de harina de maíz MASECA® Tamal
- 250 gramos (8.8 onzas) de manteca
- 50 gramos (1.75 onzas) de pinole de maíz
- ½ cucharadita de sal
- 3 tazas de caldo de carne
- 10 hojas de maíz para tamal
- Agua para cubrir las hojas

Relleno:

- 500 gramos (1.1 libras) de pierna de cerdo
- 1 cebolla cortada finamente
- 4 dientes de ajo, picados finamente
- 20 piezas de chile colorado o ancho desvenado
- 3 cucharadas de manteca
- 1 cucharada de harina de maíz MASECA® Tamal
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de azúcar
- ½ taza de aceitunas
- ½ taza de pasitas amarillas

Modo de preparación

Masa para los tamales:

1. Bate la manteca en un tazón grande hasta que se esponje.
2. Agregue la harina MASECA® Tamal, pinole, sal y caldo de la carne.
3. Amasa con las manos para integrar los ingredientes y obtener una masa suave.

Relleno:

1. Ponga a hervir la carne con la cebolla y dos dientes de ajo. Ya cocida se córtala en cubos muy pequeños. Reserva el caldo.
2. Hierve los chiles a fuego lento. Retira del fuego y deja enfriar durante unos minutos.

3. Calienta en una sartén la manteca para freír la salsa, ajos y una cucharada de harina de maíz. Después agrega: vinagre, sal, azúcar, aceitunas, pasitas y carne; ponlo a hervir y espera a que espese.
4. Deja enfriar antes de rellenar los tamales.

Armado de los tamales:

1. Remoja cada una de las hojas 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 y agrega el relleno 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).