



Tamales nortños

Ingredientes

Masa para los tamales:

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

Relleno:

- ½ kilogramo (1.1 libras) de carne de cerdo
- 1 cucharada de manteca
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 gramos (5.3 onzas) de chile ancho desvenado
- Sal, pimienta y comino al gusto

Modo de preparación

Masa para los tamales:

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

Relleno:

1. Cuece la carne de puerco en 4 o 5 tazas de agua con sal, cebolla y pimienta. Hierve por 30 minutos y guarda el caldo.
2. Deshebra la carne y sofríela con un poco de manteca y reserva.

3. Remoja en agua caliente por 5 minutos los chiles para después licuarlos junto con el ajo, el agua del remojo de los chiles, comino, pimienta y sal.
4. Incorpora el pollo deshebrado a la salsa de mole y déjalo hervir por 2 minutos más y reserve.

Armado de los tamales:

1. Remoja 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 de masa, coloque en medio de la hoja de maíz y embarra utilizando una cuchara formando una capa delgada. Agregue un poco del relleno sobre la masa y en la parte media de la hoja.
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).