



Tamales de puerco en salsa verde

Ingredientes

Masa para los tamales

- 8 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 2 ½ tazas de manteca
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharada de polvo para hornear
- 5 ½ tazas de agua tibia*

*El agua se puede sustituir por caldo, recomendamos caldo de pollo o cerdo

Relleno

- 4 tazas de carne de cerdo cocida y deshebrada
- 500 gramos (1.1 libras) de tomate verde
- 8 piezas de chile serrano
- 2 dientes de ajo
- 2 tazas de agua
- 8 hojas de hoja santa picada
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 35 a 40 de hojas de plátano asadas de 30cm de largo

Modo de preparación

Masa para los tamales:

1. En un recipiente hondo o en el tazón de la batidora colocar la harina para Tamal MASECA, sal y polvo de hornear, mézclalos muy bien con ayuda de una cuchara o en velocidad baja si es en la batidora de 1 a 2 minutos.
2. En una sartén caliente, vacía la manteca hasta que se funda. Resérvala y consérvala tibia.
3. Incorpora poco a poco la manteca tibia en el recipiente con los ingredientes secos batiendo de manera constante. Después agregue el agua tibia poco a poco batiendo constantemente. Si lo hace en la batidora manténgala a velocidad media hasta terminar de incorporar.
4. Siga batiendo para que la masa esté totalmente integrada, si está utilizando batidora aumente la velocidad y bata durante 4 a 5 minutos. Esta masa no esponja, solamente debe tener una consistencia suave y tersa.

Relleno:

1. En una olla caliente el agua y coce los tomates, chile serrano y ajo por 8 minutos. Retira del fuego y pasa los tomates a la licuadora tratando de eliminar el agua y licúe
2. Calienta aceite en una sartén, fríe la salsa, agrega la hoja santa y sal al gusto, deja hervir la salsa por 5 minutos a fuego medio bajo.
3. Incorpora la carne deshebrada y mezcla bien con la salsa. Deja en el fuego por otros 2 a 3 minutos, retira y reserva.

Armado de los tamales:

1. Toma una hoja de plátano con el lado brillante hacia abajo, extiende una cucharada de masa (80 a 90 gramos) en el centro de la hoja con ayuda de una cuchara o con los dedos de la mano forma un rectángulo, debe quedar una capa de menos de 1 cm.
2. Al centro del rectángulo de masa coloca la salsa con carne.
3. Junta los extremos de la hoja, dobla hasta llegar a la altura de la masa y finalmente, dobla los costados debajo del tamal (debe quedar como una cartera).
4. Puedes amarrarlos para evitar que las hojas se abran o para identificar el relleno.
5. Coloca los tamales en la vaporera caliente de forma horizontal para que conserven su forma y cocina durante 50 minutos.

Déjalos reposar 10 minutos antes de servirlos.