



Tamales de pollo con salsa verde

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 500 gramos (1.1 libras) 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
- 10 hojas de maíz para tamal
- Agua para cubrir las hojas

Relleno:

- 500 gramos (1.1 libras) de pechuga de pollo
- 500 gramos (1.1 libras) de tomate verde
- 4 piezas de chile serrano
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- ½ taza de hojas de cilantro
- 3 tazas de agua
- Sal y pimienta 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 y harina MASECA Tamal; sigue revolviendo para incorporar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave.

Relleno:

1. Hierve la pechuga, tomates, chiles, ajos, cebolla y cilantro. Sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Deshebra el pollo y reserva.
3. Licúa el resto de los ingredientes con las tazas de agua.
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 2 cucharadas de masa y embarra sobre una hoja de maíz, distribuyendo de modo uniforme en la parte central de la hoja, agrega un poco de pollo y salsa en medio 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).