



# Tamales de mole negro oaxaqueño

## Ingredientes

### Masa para los tamales:

- 4 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 1¼ tazas de manteca
- 1¼ cucharadita de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 2 ¾ tazas de agua tibia\*

\*Nota: Puedes sustituir el agua por el caldo de tu preferencia, te recomendamos caldo de pollo o cerdo.

### Relleno:

- 2 tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 250 gramos (8.8 onzas) de pasta de mole negro oaxaqueño
- 300 gramos (10.6 onzas) de jitomate
- 20 gramos (0.7 onzas) de cebolla
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 taza de caldo de pollo
- 15-20 piezas de 30 cm (11.81 pulgadas) de largo de hojas de plátano asada

## 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 funde. 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. Pique la cebolla y los jitomates, sofríalos en una sartén con aceite y deje cocinar hasta que estén bien cocidos. Licúa con el caldo de pollo hasta que quede muy terso.
2. Pasa el jitomate licuado a una cacerola y agrega la pasta de mole negro, mueve constantemente para que se disuelva.
3. El mole debe hervir por lo menos de 15 a 20 minutos, en caso de que quede muy espeso, agrega un poco más de caldo o agua para darle la consistencia adecuada.
4. Incorpora el pollo deshebrado al mole y déjalo hervir por 2 minutos más y reserve.

#### 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 forme un rectángulo, debe quedar una capa de menos de 1 cm.
2. Al centro del rectángulo de masa colocar el mole con pollo.
3. Junta los extremos de la hoja, dóblalos hasta llegar a la altura de la masa y finalmente dobla los costados debajo del tamal (debe quedar como una cartera o un paquete).
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 en la vaporera antes de servirlos.

Tip: Para suavizar las hojas de plátano ásalas directo al fuego de la estufa, pásalas por agua hirviendo o colócalas en el congelador de 2 a 3 horas.