



Tamales de puerco y huevo - *Estilo Perú*

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 4 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 4 tazas de caldo de puerco
- 4 cucharadas de manteca de cerdo
- 6 cucharadas de aceite de canola
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 5 cucharadas de pasta de ají mirasol
- 5 cucharadas de pasta de ají panca
- 3 cucharaditas de ajo molido
- 1 cucharadita de comino molido

Relleno:

- 1.4 kilos (3 libras) de pierna de puerco
- 1 ají amarillo, limpio y cortado en tiras
- 10 aceitunas negras
- 3 huevos duros cortados en rebanadas
- ½ taza de maní tostado

Tamales:

- Hojas de plátano
- Hilo de cocina

Modo de preparación

Masa para tamales

1. En un recipiente coloque harina para Tamal MASECA®, el polvo para hornear, el aceite de canola, la manteca de puerco y caldo de puerco y mezcle hasta que se forme la masa.
2. En una sartén, dore el ajo, la pasta de ají panca, el comino, la sal y la pimienta.
3. Agregue a la masa lo que se doró en el sartén y la pasta de ají mirasol. Mezcle hasta que tome consistencia la masa.

Armado de los tamales

1. En una hoja de plátano coloque una cucharada grande de la masa, un pedazo de pierna de puerco, dos tiritas del ají amarillo, una aceituna, una rebanada de huevo duro y un poco de maní tostado.
2. Cierre el tamal doblándolo en cuatro, formando un rectángulo y amarrándolo con el hilo de cocina.
3. Coloque los tamales en una olla con agua hirviendo y cocine durante una hora y media a fuego medio.