



Tamales de arroz y puerco - *Estilo Nicaragua*

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 5 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 6 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 340 gramos (12 onzas) de mantequilla
- 2 tazas de leche
- ¼ de taza de jugo de naranja agria

Relleno:

- 1.15 kilos (2 ½ libras) de puerco marinado
- 450 gramos (1 libra) de papas blancas cortadas en rebanadas
- 1 taza de arroz crudo
- 2 tomates cortados en rebanadas
- 1 cebolla mediana cortada en rebanadas
- 1 pimiento verde cortado en rebanadas
- 20 aceitunas verdes
- 2 ramitas de hierbabuena
- ½ taza de pasas

Marinado para el cerdo:

- 1 taza de jugo de naranja agria
- 1 cucharada de pasta de achiote
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas de comino molido
- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 2 cucharadas de sal
- ½ taza de vinagre blanco

Tamales:

- Hojas de papel de aluminio del tamaño de la hoja de plátano
- Hojas de plátano
- Hilo de cocina

Modo de preparación

Marinado para el puerco

1. Licue todos los ingredientes y cubra el puerco con esta mezcla.
2. Deje marinar por lo menos 2 horas

Masa para tamales

1. Licue el ajo, el tomate, el pimiento y la cebolla, o picarlos muy finamente, y sofreírlos en la mitad de la mantequilla.
2. En un recipiente mezcle las tazas de harina para Tamal MASECA®, la leche, el jugo de naranja agria y la mezcla licuada o el sofrito previamente hecho hasta que todo esté integrado.
3. En una olla coloque el resto de la mantequilla y un chorrito de aceite. Agregue la masa en la olla revolviendo constantemente hasta que la masa se cocine y no se pegue en la olla.

Armado de los tamales

1. Remoje por separado las pasas y el arroz crudo en agua durante 2 horas.
2. Acomode las hojas de plátano formando una "t" sobre un pedazo de papel de aluminio.
3. En el centro coloque 1 taza de la masa cocida y agregue los ingredientes en el siguiente orden:
2 aceitunas verdes sin semillas, 5 pasas, 1 cucharada de arroz, 2 rebanadas de papa, 1 rebanada de pimiento verde, 1 rebanada de cebolla, 1 rebanada de tomate, 1 ramo pequeño de hierbabuena y unos trozos de puerco.
4. Con cuidado cierre la hoja de plátano cubriendo todos los ingredientes y luego doble el papel de aluminio sobre la hoja de plátano. Asegurarse de que el contenido este completamente envuelto y que la envoltura este bien apretada. Pase el hilo de cocina alrededor de la envoltura haciendo dos nudos
5. Coloque los tamales en una olla con agua hirviendo y cocine por 2 horas.