



Tamales de pollo con verduras y puerco

-Estilo Colombia

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 6 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 1 cucharada de adobo
- 6 tazas de agua tibia
- 1 sobre de color
- 1 taza de aceite de canola
- 2 cucharadas de sal

Relleno:

- 700 gramos (1 ½ libras) de carne de puerco cortada en cuadros grandes
- 900 gramos (2 libras) de pechuga de pollo cortada en cuadros grandes
- 700 gramos (1 ½ libras) de chicharrón de puerco cortado en cuadros grandes
- 1 ½ tazas de zanahoria cortada en cuadrillos
- 3 papas cortadas en cuadros
- 1 ½ tazas de arvejas (chícharos)
- 1 cucharada de sazón con azafrán

- ½ taza de cilantro finamente picado
- 1 cucharada de comino molido
- ½ taza de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de sal

Sofrito (hogao):

- 2 tazas de tomate picado
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza cebollín
- 1 taza de cilantro picado

Tamales:

- Hojas de papel de aluminio de 12 pulgadas
- Hojas de plátano
- Hilo de cocina

Modo de preparación

Masa para tamales

1. En un recipiente mezclar la harina para tamal MASECA®, el agua, el adobo, el sobre de color, el aceite de canola y la sal. Mézclalos muy bien con ayuda de una cuchara o con la batidora en velocidad baja hasta que se integren y la masa tenga consistencia uniforme y con un solo color.

Sofrito (hogao)

1. Caliente aceite en una sartén, añada todos los ingredientes para el sofrito y cocine a fuego lento, revolviendo hasta que se cocinen.
2. Sazone al gusto y cocine hasta que la salsa se haya espesado. Reserve.

Armado de los tamales

1. En un recipiente mezcle el comino, el azafrán, el vinagre, el cilantro y la sal. Utilice esta mezcla para marinar los trozos de pollo y puerco.
2. Remoje las hojas de plátano en agua caliente durante unos 10 minutos para que se suavicen.
3. En un pedazo de papel de aluminio, coloque la hoja de plátano remojada, coloque 2 tazas de la masa, un cuadro de pollo, un cuadro de puerco y uno de chicharrón, varios cuadritos de papa y zanahoria, arvejas y una cucharada del sofrito (hogao).
4. Con el papel aluminio, envuelva el tamal haciéndolo en forma de bolsita o costal y amárrelo con hilo de cocina para cerrarlo.
5. Coloque los tamales en una olla con agua hirviendo y cocine durante 2 horas.