



Tamales de Birria

Ingredientes

- 4 tazas de harina de maíz Maseca Nixtamasa®
- 4 ¼ tazas de caldo de res
- 1 ½ tazas de manteca de cerdo (o manteca vegetal),
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 chiles guajillo secos, tallos removidos, enjuagados
- 1 chile de Nuevo México seco, tallo removido, enjuagado
- 1 chile mulato seco, tallo removido, enjuagado
- 1 chile pasilla seco, tallo removido, enjuagado
- 1 chile puya seco, tallo removido, enjuagado
- 1 diente de ajo, pelado
- ¼ cucharadita de semillas de cilantro
- 3 bayas de pimienta de Jamaica
- 3 ½ cucharaditas de sal
- 680 gramos (1.5 libras) de birria, cocida y deshebrada
- 1 litro (33 onzas) de consomé de birria
- 35-40 hojas de maíz para tamal
- Cilantro fresco picado para servir
- Cebolla roja picada para servir

Modo de preparación

1. Remoje las hojas para tamal en agua caliente durante al menos 2 horas.
2. Ponga los chiles en una cacerola grande, agregue agua para cubrir y lleve a ebullición. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento hasta que estén suavizados.
3. En la licuadora, agregue los chiles, 1 taza de caldo de res, ajo, semillas de cilantro, bayas de pimienta de Jamaica y ½ cucharadita de sal. Licúe hasta que esté suave. Cuele y reserve.
4. Coloque la manteca de cerdo en un tazón de una batidora de pie grande con el accesorio de paleta. Bata a alta velocidad hasta que la manteca se vea ligera y sedosa.
5. Agregue Maseca Nixtamasa®, 3 cucharaditas de sal y polvo de hornear y mezcle a baja velocidad. Agregue lentamente 3 ¼ tazas de caldo de res y la salsa de chile rojo. Continúe mezclando a baja velocidad hasta que la masa esté esponjosa.

Modo de preparación

6. Drene las hojas de maíz, coloque 3 cucharadas de masa en el centro de la hoja y embarre distribuyendo de modo uniforme con la ayuda de una cuchara. Agregue carne de la birria en medio de la hoja.
7. Doble la hoja de tamal traslapando los costados hacia el centro y después doblando la punta hacia arriba.
8. Coloque los tamales sobre la parrilla de una olla vaporera. Cubra los tamales con hojas de maíz y 2 secadores de tela y cubra con la tapa.
9. Cocine hasta que el tamal se desprenda de la hoja al servirlo (aproximadamente 1 ½ hora).
10. Sirva los tamales con el consomé de birria a un lado y decore con cebolla y cilantro.

35 porciones