Mucbipollo



Ingredientes

Recaudo

Clavo de olor tostado: 3 Unidades

Dientes de ajo asados y pelados: 2 Unidades

Jugo de Naranja agria: 1/4 Taza

Granos de pimienta gorda: 7 Unidades

Caldo De Pollo: 1 Litro

Manteca De Cerdo: 2 cdas

Masa de maíz mixtamalizada: 150 Gramos

Mezcla de chiles secos en polvo: 2 cdas

Orégano seco: 1/4 cdta

Pasta de axiote disuelta en agua: 4 cdas

Sal de mar: c/n

Relleno

Falda de cerdo cocida deshebrada: 350 Gramos

Muslo y pierna de pollo cocidos deshebrados: 2 Piezas

Pechuga de pollo cocida deshebrada: 1 unidad

Tamal

Hojas de epazote: 8 Unidades

Hojas de plátano pasadas por fuego: 5 Unidades

Jitomates saladert sin piel y semillas rebanados: 4 Unidades

Caldo De Pollo: 1 Taza

Manteca De Cerdo: 500 Gramos

Masa de maíz para tortillas: 1 Kilo

Polvo para hornear: 1 cdta

Sal de mar: c/n

Preparación de la Receta

Recaudo

- Derretir la *manteca* de *cerdo* al fuego en una cazuela.
- Moler en la licuadora la pasta de *achiote* con el *jugo* de *naranja*, el *ajo*, el polvo de chiles, la pimienta, sal, *orégano*, clavos de olor y *comino*
- Freír la mezcla de *achiote* en la *manteca* derretida.
- Agregar la masa de maíz y mover para integrar
- Reservar

Relleno

- Integrar las carnes de *pollo* y el *cerdo* con el recaudo.
- Enfriar

Tamal

- Batir la *manteca* hasta esponjar, integrar el polvo para hornear, sal y un poco de caldo de *pollo*.
- Integrar la masa de maíz previamente hidratada con agua
- Seguir integrando, intercalar de poco a poco con más caldo de *pollo*, hasta obtener una masa homogénea y ligera

Armado

- Forrar un molde o fuente para horno con las hojas de *plátano*, dejando estas con un largo con el que se pueda cerrar por la parte superior.
- Disponer masa de maíz, un poco del recaudo, el relleno previamente frio, tiras de *jitomate* escalfado, hojas de *epazote*, masa de maíz y recaudo
- Cerrar el mucbil con las hojas de *plátano*
- Hornear a 180º por 30 minutos.

Montaje

- Servir el caliente en rebanadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mucbil-pollo