# Tamal, arropando el pasado

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Carne de venado

**Ajos asados**: 2 Dientes
**Sal y pimienta gorda**: A gusto
**Carne de venado**: 1 k
**Cebolla**: 1/2 Unidad
**Laurel**: 2 Hojas
**Hojas de Palta**: 1 Unidades

### Hojas de plátano

**Hojas de plátano**: 6 Unidades

### Masa

**Masa fresca**: 1 k
**Sal**: A gusto
**Caldo De Pollo**: 1/2 Taza

### Relleno

**Ajos asados**: 2 Dientes
**Chile ancho asado**: 1 Unidad
**Chile guajillo asado**: 1 Unidad
**Cebolla asada**: 1/2 Unidad
**Sal gruesa**: A gusto
**Hojas de palta seca**: 2 Unidades
**Chile de árbol seco asado**: 1 Unidad
**Chile meco asado**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Carne de venado

- En una olla coloque la carne junto con los ajos, el *laurel*, la hoja de *palta*, la *cebolla* y condimente con sal y pimienta.
- Una vez cocida la carne retire y corte en tiras
- Reserve.

## Chiles

- Corte la *cebolla* en aros y áselas en una sartén solo uno segundos
- Retire.
- Retire las pepitas de los chiles y colóquelos en remojo durante unos minutos.
- Luego llévelos a la licuadora junto con un poco de agua del remojo, la *cebolla* asada, los ajos y las hojas de *palta*
- Condimente con sal gruesa.
- Licue hasta que quede espesa
- Retire y reserve.

## Tapestle

- Forme una corona con las hojas secas de maíz.
- En una olla coloque la corona y tape con agua
- Deje cocinar.
- Condimente con sal.

## Masa

- Amase y remoje con agua.
- Colóquela luego en un bowl y agregue caldo hasta que quede una pasta casi liquida
- Sazone con sal.

## Hojas de plátano

- Corte las hojas de *plátano* formando un rectángulo de 12cm x 25cm.
- Pase las hojas por el fuego de ambos lados solo unos segundos.

## Armado

- Unte las hojas de *plátano* con la masa dejando los bordes limpios.
- Luego sobre esta coloque salsa, la carne, sal y nuevamente salsa.
- Doble los bordes hacia dentro y luego las puntas aplastando con las manos cada borde.
- Corte tiras de las mismas hojas y ate los tamales.
- Una vez armados, coloque en el centro del tapestle (corona de hojas de maíz) un par de hojas de *plátano*.
- Luego encima del tapestle coloque los tamales sin que toquen el agua y deje cocinar a vapor.

## Presentación

- Retire los tamales una vez cocidos y sírvalos en una fuente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tamal-arropando-el-pasado**