

Lista de ingredientes para la receta Tamal Cartagüeño

Para el armado

- Hojas de plátano Cantidad necesaria
- Papas 2 Unidades
- Sal A gusto
- Arvejas 150 g
- Zanahorias 2 Unidades
- Huevos duros 2 Unidades

Para la marinada y cocción de la carne

- Sal A gusto
- Cebolla Larga 3 Tallos
- Ajo 3 Dientes
- Vinagre Blanco 100 cc
- Sal nitro 1 cdita.
- Agua Cantidad necesaria
- Pierna de cerdo 400 grs.
- Cilantro Manojito pequeño
- Tocino fresco 350 grs.
- Comino 1 cdita.
- Costillas de cerdo 500 g

Para la masa

- Vinagre Blanco A gusto
- Harina de Maíz 200 g
- Grasa de Cerdo 150 grs.
- Hogao 4 cdas.
- Caldo 500 cc