elGourmet

Tamal Cartagüeño

Ingredientes

Para el armado

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

Para la marinada y cocción de la carne

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

Para la masa

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

Preparación de la Receta

Para la marinada y cocción de la carne

- Procesar *cebolla* larga, dientes de *ajo*, *cilantro*, *comino*, sal nitrada y *vinagre* blanco

- Reservar.
- Cortar costillas de *cerdo*, *tocino* y *pierna* de *cerdo* en trozos grandes.
- Cubrir con la *marinada* de *cebolla* y dejar en la nevera durante 24 hs.
- Poner a cocinar los trozos de carne ya marinadas en agua caliente con sal.
- Cocinar hasta que estén tiernas.
- Reservar.

Para la masa

- Llevar a hervor una olla con caldo
- Agregar algunas cucharadas de *hogao* y grasa de *cerdo*, dejar que vuelva a calentar.
- Agregar en forma de lluvia *harina* de maíz.
- Revolver constantemente hasta lograr que se despegue de los bordes de la olla y se observe una textura firme y cremosa.
- Agregar un chorrito de *vinagre* blanco.
- Dejar enfriar
- Reservar.

Para el armado

- Cortar zanahorias en rodajas finas.
- Cortar papas en rodajas gruesas.
- Desgranar arvejas de su vaina.
- Cortar huevos duros en rodajas.
- Dar forma rectangular a una hoja de *plátano*.
- Extender sobre la misma una cucharada de masa.
- Disponer sobre la masa los trozos de carne, una *rodaja* de *papa*, *zanahoria* y *huevo* duro
- Por último, una cucharadita de *hogao*.
- Cubrir con otra cucharada de masa y cerrar el tamal en forma de paquete.
- Envolver cada tamal con una hoja de aluminio para asegurar.
- Cocinar en agua hirviendo con sal durante 40 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamal-cartageno