elGourmet

Tamal de arroz relleno de asado huilense

Ingredientes

Para el Adobo del asado

Menta: 1 Manojo pequeño
Tomillo: 1/2 cda.
Comino en polvo: 1 cda.
Cerveza: 1 Taza
Albahaca: 1 Manojo pequeño
Laurel: 1 Hoja
Cilantro: Manojo pequeño
Orégano seco: 1/2 cda.
Vinagre Blanco: 1 Taza
Nuez Moscada: 1 cdita.
Ajo: 3 Dientes
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Pimienta de Jamaica: Una pizca

Para el armado del tamal de arroz

Hojas de plátano: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Puñado
Huevos duros: 2 Unidades
Hilo: Cantidad necesaria

Para el Asado Huilense

Lomo de cerdo: 1 Unidad

Para la masa de Tamales de Arroz

Arroz cocido: 200 g
Harina de Maíz: 1/2 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Comino: Una pizca
Cilantro: 1 Manojo pequeño
Achiote: 1/2 cda.
Ajo: 2 Dientes
Caldo De Pollo: 2 Tazas
Grasa de Cerdo: 4 cda.

Preparación de la Receta

Para el Adobo del asado

- Licuar cantidades necesarias de *albahaca*, *menta*, *cilantro*, *tomillo*, tallo de verdeo, dientes de *ajo*, cerveza, *orégano* seco, *comino* en polvo, pimienta de Jamaica, nuez moscada y *vinagre* blanco.
- Una vez concluido el licuado agregar hojas de *laurel*.

Para el Asado Huilense

- Limpiar el exceso de grasa del *lomo* de *cerdo*.
- Colocar en una placa y cubrir con el adobo.
- Hornear a 180 grados por 7 horas.
- Dejar enfriar y llevar a la nevera hasta el momento de uso.

Para la masa de Tamales de Arroz

- Procesar un puñado de *cilantro*, 2 dientes de *ajo*, una pizca de *comino* y caldo de *pollo*.
- Agregar *color* de *achiote* y sal.
- En una olla colocar caldo de *pollo*, la mezcla de *cilantro*, sal, grasa de *cerdo*, **arroz** *cocido* y dejar que tome punto de hervor.
- Añadir la *harina* de maíz y remover constantemente hasta que se despegue de la olla

Para el armado del tamal de arroz

- Pasar una hoja de *plátano* por las hornillas para que tome aroma ahumado.
- Cortar el exceso de hoja de *plátano* hasta lograr la forma del tamal ; rellenar con masa de *arroz*, el asado huilense en trozos, zanahorias blanqueadas y *huevo* duro.
- Amarrar con hilo y llevar a cocinar en un agua hirviendo por 40 minutos
- Como alternativa a la hoja de *plátano* puede utilizarse una hoja de aluminio, con la misma técnica de armado y *cocido*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamal-de-arroz-relleno-de-asado-huilense