Tamal de cazuela

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el pollo

Pechuga de pollo: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Dientehoja santa
Cebolla: 1/2 Unidad
Hoja Santa: 2 Unidades

Para la masa

Manteca De Cerdo: 100 Gramos
Polvo para hornear: 1 Cucharada
Hojas de plátano asadas: Cantidad necesaria
Manteca vegetal: 100 Gramos
Masa De Maíz: 750 Gramos

Para la salsa

Jitomate : 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Chile Guajillo: 5 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- **Paso a paso** ??

Para el pollo

- Cocinar la pechuga de *pollo* con agua, un diente de *ajo* y media *cebolla*
- Escurrir la pechuga y deshebrar

- Cortar en tiras la hoja santa retirando la vena del medio y mezclar con el *pollo* deshebrado, reservar

Para la Salsa

- Cocinar los jitomates, chiles, una *cebolla* y *ajo* en el agua de cocción del *pollo*
- Licuar hasta obtener una salsa
- *Sazonar* en una sartén caliente con aceite la salsa con sal, cocinar unos minutos y reservar

Para la Masa

- Batir la *manteca* de *cerdo*, añadir poco a poco la *manteca* vegetal hasta que esponjen, agregar la masa de maíz, un poco de caldo de *pollo* y el polvo para hornear
- Batir hasta tener la consistencia deseada
- *Sazonar* con sal

Para armar el tamal

- Forrar una cazuela con las hojas de *plátano*
- Verter la masa y cubrir el fondo de la cazuela, colocar una capa de *pollo*, y una de salsa, cubrir con el resto de la masa
- Tapar con las hojas de *plátano* y una hoja de papel aluminio
- Hornear por 25-30 minutos a 180 grados hasta que se cueza
- Servir caliente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamal-de-cazuela-2