

Tamal de cazuela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne de cerdo: 1500 g Ajo: 4 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto Masa De Maíz: 1500 g

Jitomates: 1 k Manteca de puerco derretida: 350 g

Cebolla: 500 g Chiles Anchos: 2 Unidades

Hoja Santa: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tamal de cazuela

• Salpimentar la carne de *cerdo* y poner a cocer en agua hirviendo.

- Para el adobo

- Poner a hervir agua, agregar jitomates, chile ancho, cebolla y ajo.
- Dejar hervir hasta que suelte el hervor.
- Moler en la licuadora con un poco de caldo de la cocción y freir con un poco de *manteca*.
- Sazonar con sal y pimienta.
- Dejar reducir a fuego lento.
- Agregar la carne ya cocida al adobo.
- Cortar la hoja de acuyo u hoja santa en julianas muy finas y agregar a la carne con el adobo.
- Esperar a que suelte el hervor.

- Para la masa

- Calentar la manteca de cerdo para que quede liquida.
- En un bowl poner la masa de maíz con la *manteca* y el caldo de cocción de la carne.
- Amasar hasta que quede como un atole espeso y sin grumos.

- Vaciar la masa en una olla caliente, mover constantemente hasta que este cocida.
- Sacar de la lumbre y dejar reposar.
- En un refractario, extender una capa de masa en todo el fondo.
- Agregar la carne con un poco del adobo y tapar con una capa de masa.
- Con una brocha barnizar por encima con un poco del adobo.
- Hornear a 180° por unos 30 minutos.
- Para el montaje
- Rebanar y servir acompañado con frijoles charros.

Tip

• Gorditas hechas con la misma masa del tamal

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