

Tamal Relleno de Pollo Pibil



Ingredientes

Adobo de achiote

Fondo de Pollo: 1/2 L
Pure de tomate: 1 Taza
Pasta de achiote: 40 g
Vinagre Blanco: 2 cdas.

Orégano: 1 Pizca
Jugo de Naranja: 1/2 L
Sal: Cantidad necesaria

Salsa xnipec

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Cilantro Picado: 1 cda.
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Vinagre Blanco: 1 cda

Chile habanero: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Tamal

Hojas de plátano: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Pollo sin piel: 2 Piezas

Harina para tamal blanca: 1 kg
Sal: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para el adobo

licuar la pasta de achiote junto con el puré

- De *tomate*, el *orégano*, el *vinagre* blanco, el *jugo* de *naranja*, el fondo de **pollo** y la sal.
- Vaciar un poco de la salsa en un refractario, colocar el *pollo* con sal y finalizar con más salsa
- Dejar *marinar* durante unas horas y cocinar en horno a 180°C durante 45 minutos
- Deshebrar y reservar.
- Mezclar la *harina* para tamal con el agua hasta formar una masa
- Extender un poco de masa sobre la hoja de *plátano*, colocar el relleno y cerrar con más masa.
- Cerrar el tamal y cocinar en la vaporera durante 1 hora.

Para la salsa

- Limpiar, desvenar y cortar el *chile* habanero.
 - Partir $\frac{1}{2}$ *cebolla* en medias lunas y colocarla en un tazón
 - Añadir el *chile* habanero, el *vinagre* blanco, el *jugo* de *naranja*, el *cilantro* picado, el aceite de oliva, sal y pimienta a gusto
 - Dejar reposar.
 - Mezclar la salsa con un poco del relleno y acompañar los tamales con la misma.
-
- Prepara [caldo de pollo](#) casero
 - Siempre es más sabroso y saludable.
 - Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas
 - Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
 - Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.

Para la salsa xnipec

- Utiliza *jugo* de naranjas amargas
- Puedes sustituirlo con una mezcla de *jugo* de *naranja* dulce con *jugo* de lima o *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamal-relleno-de-pollo-pibil>