Tamales

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pasas de Uva: A gusto
Pimentón: Cantidad necesaria
Comino: 1/2 cda.
Grasa bovina: 1/4 Taza
Carne asada: 900 g
Harina de maíz amarilla: 300 g
Caldo: 3 Tazas
Puré de zapallo: 200 g
Chalas de maíz: 10 Unidades
Ají molido: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte la carne en tiras.
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise*.
- Mezcle ½ taza de caldo con el *ají* molido y *pimentón*
- Reserve.

Armado

- Coloque la *harina* de maíz en un bowl y mezcle con el puré de *zapallo*
- Reserve.
- En una olla con la grasa bovina caliente incorpore *comino*, la sal, *pimentón* y el caldo restante.
- Una vez que rompa el hervor agregue la mezcla reservada y cocine durante 10 minutos a fuego bajo revolviendo constantemente.
- En una sartén con grasa caliente, sude la *cebolla* de verdeo junto con la *cebolla* y condimente con sal.
- Agregue la mezcle de caldo y *especias*.
- Incorpore la carne, y las pasas de uva, cocine durante 10 minutos tapada y deje reposar.

- Coloque sobre las chalas parte de la preparación de puré de *zapallo* con *harina* de maíz y por encima la carne, cubra con el *zapallo* y cierre dando forma de paquete
- Ate con hilo.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine los tamales durante 10 minutos.
- Cuele y retire los hilos.

Presentación

- Sirva en un plato

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-2