

Tamales de achira

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cerdo

Pimienta negra, rosa, blanca y verde: A gusto

Tomillo: 3 Ramas

Paprika: 50 g

Gallina

Agua de achiote: 1/2 Taza

Apio: 4 Ramas

Pimentón rojo: 1 Unidad

Guiso

Aceite de achiote: 2 cdas.

Tomate: 1 Unidad

Cebolla Larga: 1 Unidad

Maridaje

Vino tinto de la cepa Petit Verdet: 1 L

Masa

Sal y Pimienta: A gusto

Cuajada de queso fresco: 500 g

Varios

Vino Tinto: 1 L

Lomo de cerdo: 500 g

Ajo picado: 2 cdas.

GALLINA: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Harina de achira: 250 g

Hojas de plátano: Cantidad necesaria

Tallos de plátano: 8 Unidades

Germinados mixtos: 1 Taza

Preparación de la Receta

Cerdo

- Realice sobre el *lomo* de *cerdo* y del lado de la piel unas incisiones, luego cúbralo de ambos lados con el *ajo* picado, espolvoree con las diferentes pimientos, agregue las ramas de *tomillo*, *páprika* y cubra con vino tinto, colóquelo en un recipiente, cúbralo con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.
- Transcurridas las horas de reposo cocine el *cerdo* en horno precalentado durante aproximadamente 45 minutos.
- Terminada la cocción deje enfriar y luego desmenuce.

Gallina

- Corte el *pimentón* y las ramas de *apio* en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una *cacerola* con abundante agua caliente con sal gruesa incorpore la *gallina*, agregue *pimentón*, *cebolla*, *apio* y agua de *achiote*, tape y deje cocinar a fuego mínimo aproximadamente 2 horas.
- Terminada la cocción quite la *gallina* de la *cacerola* y deje enfriar, luego desmenuce. Reserve el caldo de la cocción.

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* de achira junto con la *cuajada* desmigada, integre con las manos, sazone con sal y pimienta y amase hasta lograr una pasta homogénea. Luego de amasar deje reposar durante 4 horas.

Guiso

- Pele la *cebolla* y los dientes de *ajo* y corte ambos en fina *brunoise*.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- Corte la *cebolla* larga en finas rodajas.
- En una sartén caliente con aceite achiotado saltee el *ajo*, una vez que comience a dorarse levemente incorpore la *cebolla* larga, el *tomate* y la *cebolla* morada, condimente con sal y pimienta, tape la sartén y cocine durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

Armado

- En una sartén caliente coloque el guiso, agregue la carne de *gallina* y de *cerdo*, incorpore un poco del caldo reservado y deje reducir a fuego lento.
- Corte las hojas de *plátano* en cuadrados de 30cm de lado.

- Tome un cuadrado de hoja y coloque en el centro una cucharada de masa, encima el relleno de guiso y cubra nuevamente con la masa, envuelva con la hoja, proceda del mismo modo con el resto.
- En una *cacero* con agua caliente disponga como base los tallos de *plátano* y encima acomode los tamales, cocine durante aproximadamente 15 minutos.

Presentación

- Abra los tamales, deseche las hojas de *plátano* y coloque el relleno sobre unas cucharas de presentación, acomode luego las cucharas sobre una fuente.
- Decore cada tamal con una cucharadita del guiso y germinados.
- Acompañe con un Vino tinto de la cepa Petit Verdet.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-achira>