Tamales de Capulín



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Capulin: 1 Kilo
Azucar: 1 y 1/2 Taza
Canela: 1 Rama
Hojas de Totomoxtle: c/n
Masa De Maíz: 2 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- **Capulines**
- Poner a calentar los capulines en una olla con agua suficiente para cubrirlos, a la mayor temperatura que aguanten las manos
- Introducir la mano y apretar los capulines, removiendo la mayor cantidad de semillas
- Continuar calentando hasta que se evapore casi toda el agua
- Agregar el azúcar y la rama de canela y cocinar a fuego suave por 5 minutos
- Añadir la masa de maíz desmenuzada y revolver vigorosamente deshaciendo los grumos hasta que la mezcla se desprende fácil de la olla y se integre todo
- Retirar de la olla y dejar enfriar.

Tamales

- Poner a remojar las hojas de totomoxtle para tamal en agua caliente para que se suavicen durante 10 minutos
- Colocar dos cucharadas de masa de tamal dentro de cada hoja y envolver.
- Poner una capa de hojas de tamal en la base de la vaporera
- Colocar los tamales parados, recargados uno sobre otro dentro de la vaporera formando una pirámide
- Colocar un trapo húmedo sobre la torre de tamales, tapar y cocer al vapor durante una hora y media o hasta que se desprendan de la hoja.
- Servir fríos o calientes .

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