Lista de ingredientes para la receta Tamales de Cerdo con Adobo Negro

Adobo

- Ajo asado 1 unidad
- Caldo 500 miliitros
- Cebolla 1/2 unidad
- Chile ancho tatemados 3 Unidades
- Chile pasilla tatemado 3 Unidades
- Chile de árbol 1 unidad
- Jitomate asado 1 unidad
- Pimienta gorda 5 Unidades
- Tortilla quemada 1 unidad
- Tomate Asado 2 Unidades

Chamorro

- Chamorro de cerdo a las carnitas 1 unidad
- Manteca De Cerdo 1 cda.
- Raja de canela 1 unidad

Encurtido

- Aceite De Oliva 2 cdas
- Cebolla 1/2 unidad
- Chile manzano 1 unidad
- Perejil c/n
- Sal c/n
- Sal de mar c/n
- Zanahoria 1 unidad

Masa

- Caldo de cocción de cerdo 1 Litro
- Harina para tamal 1 Kilo
- Hojas de plátano asadas 10 Unidades
- Manteca vegetal 125 grs
- Manteca De Cerdo 125 grs
- Polvo de hornear 1 cda
- Sal c/n