

Tamales de Cerdo con Adobo Negro

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Adobo

Ajo asado: 1 unidad

Cebolla: 1/2 unidad

Chile pasilla tatemado: 3 Unidades

Jitomate asado: 1 unidad

Tortilla quemada: 1 unidad

Caldo: 500 miliitros

Chile ancho tatemados: 3 Unidades

Chile de árbol: 1 unidad

Pimienta gorda: 5 Unidades

Tomate Asado: 2 Unidades

Chamorro

Chamorro de cerdo a las carnitas: 1 unidad

Raja de canela: 1 unidad

Manteca De Cerdo: 1 cda.

Encurtido

Aceite De Oliva: 2 cdas

Cebolla: 1/2 unidad

Perejil: c/n

Sal de mar: c/n

Chile manzano: 1 unidad

Sal: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Masa

Caldo de cocción de cerdo: 1 Litro

Hojas de plátano asadas: 10 Unidades

Manteca De Cerdo: 125 grs

Sal: c/n

Harina para tamal: 1 Kilo

Manteca vegetal: 125 grs

Polvo de hornear: 1 cda

Preparación de la Receta

- Licuar los chiles tatemados con el *tomate* verde, el *jitomate*, *ajo*, *cebolla* y las pimientos.
- Cocinar en *manteca* el chamorro desmenuzado con el adobo.
- Dejar cocinar por 4 minutos con la raja de canela.
- *Sazonar* con sal

Masa

- Batir las mantecas e incorporar el *harina* y caldo de **cerdo** poco a poco.
- Integrar el polvo para hornear y *sazonar* con sal.
- Reservar

Armado

- Disponer un poco de masa para tamal en la hoja y una cantidad generosa de adobo con carne.
- Cerrar el tamal.
- Cocinar en vaporera por 40 minutos o hasta que el tamal despegue perfectamente de la hoja.

Encurtido

- Mezclar todos los ingredientes fileteados y *sazonar* con sal.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-cerdo-con-adobo-negro>