

Tamales De Chepil

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Salsa

Chiles de árbol: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Chiles guajillo: 3 Unidades

Sal: c/n

Tamales

Caldo De Pollo: 1/3 tza

Hojas De Chepil Seco: 1 tza

Masa De Maíz: 500 gr

Sal: c/n

Hojas De Maíz Deshidratadas: 10

Manteca De Cerdo: 250 grs

Polvo para hornear: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Remojar las hojas en agua mínimo 10 minutos o de preferencia toda la noche.
- Retirar, escurrir y reservar.
- Mezclar en un tazón la masa con la sal, polvo para hornear, la *manteca* levemente derretida y añadir el chepil, seguir mezclando hasta que todos los ingredientes estén perfectamente incorporados.
- Rellenar una hoja de maíz con la masa preparada, cerrando el tamal y haciendo un doblez hacia atrás o adelante
- Colocar los tamales en una tamalera con agua y cocinar al vapor por una hora aproximadamente.

Salsa

- *Tatamar* ligeramente los chiles y el *ajo* sin que se quemen, hidratar con agua caliente durante unos minutos y licuar con un poco de agua fría hasta lograr una salsa tersa, *sazonar*

con la sal.

- Descubrir en un plato el tamal de la hoja y bañar con la salsa.

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