Tamales De Chepil



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Salsa

Chiles de árbol: 2 Unidades
Chiles guajillo: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Sal: c/n

Tamales

Caldo De Pollo: 1/3 tza
Hojas De Maíz Deshidratadas: 10
Hojas De Chepil Seco: 1 tza
Manteca De Cerdo: 250 grs
Masa De Maíz: 500 gr
Polvo para hornear: 1 Cucharada
Sal: c/n

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

- *Tatemar* 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