

Tamales de Chipilin y de Manjar por Madalina Bautista Santiago - Chiapas



Ingredientes

Agua: c/n

Hojas de maíz secas: c/n

Cal: 2 cdas

Maíz blanco grueso: 4 kilos

Manjar o natilla de coco

Azucar: 1 Kilo

Color amarillo huevo: 1 cdita

Maicena: 600 grs

Canela: 1 Rama

Leche: 2 Litros

Sal: 1 cdita

Salsa del tamal de chipilín

Azucar: 1 cdita

Manteca De Cerdo: 2 cdas

Tomates: 4 Unidades

Tamal de chipilín

Chipilín lavado: c/n

Manteca De Cerdo: 200 grs

Sal: 20 grs

Queso doble crema: 1 Kilo

Tamal de manjar

Azucar: 800 grs

Coco fresco rallado: c/n

Pasas de Uva: 250 grs

Manteca De Cerdo: 200 grs

Sal: 10 grs

Preparación de la Receta

- Poner a cocer el maíz con la cal a fuego lento por 3 hrs, retirar los excesos que flotan en la superficie.
- Escurrir y retirar la piel
- Moler con agua suficiente hasta obtener una masa
- Dividir la masa en 2.
- Remojar la hoja de maíz en agua fría y reposar hasta que se ablanden
- Escurrir y reservar

Salsa del tamal de chipilín

- En una sartén fría disponer la *manteca* de *cerdo* con el *tomate* para que cueza y suavice.
- *Sazonar* con azúcar a gusto
- Licuar y dejar enfriar

Tamal de chipilín

- Agregar a la mitad de la masa de maíz, la sal y *manteca* de *cerdo* y amasar.
- Mezclar con las hojas de Chipilín.
- Tomar porciones y tortear, acomodar en el centro un cubo de queso doble *crema* y una cucharada de salsa de *tomate*.
- Cerrar las puntas, disponer en el centro de la hoja y formar un paquetito tipo caramelo.
- Cocer en olla vaporera por 1 ½ hora

Manjar o natilla de coco

- Disponer un 1 litro de leche en una olla al fuego con la rama de canela y la sal.
- Llevar a casi punto de ebullición.
- Mezclar por otro lado un 1 litro de leche fría con *maicena* y *color* amarillo.
- Incorporar a la leche caliente y espesar removiendo constantemente.
- Por último *sazonar* el azúcar y continuar batiendo.
- Retirar del fuego y enfriar muy bien antes de su uso

Tamal de Manjar

- Agregar a la mitad de la masa de maíz la sal y *manteca* de *cerdo* y amasar hasta conseguir que los ingredientes estén bien unidos.
- Incorporar el coco rallado
- Llevar al congelador para que endurezca.
- Tomar porciones de masa y estirar con prensa para tortillas.
- Disponer una pasa de uva y poco del **manjar** en el centro.
- Cerrar las puntas, colocar en el centro de la hoja y formar un paquetito.
- Cocer en olla vaporera por 1½ hora

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-chipilin-y-de-manjar-por-madalina-bautista-santiago-chiapas>