Tamales de Chipilin



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Armar

Queso chiapaneco: 250 Gramos

Masa de Tamal

Agua: c/n A gusto
Caldo De Pollo: 500 Ml
Hojas de plátanos: 3 Unidades
Masa De Maíz: 1 kg
Sal fina: c/n A gusto
Chipilín fresco: 1 ta
Mantequilla de cerdo: 250 Gramos
Sal fina: c/n A gusto

Salsa Roja con Habanero

Cebolla: 1 unidad
Habanero: 1 unidad
Jitomate: 3 unidad

Salsa Tatemada

Sal: c/n A gusto
Chile dulce o pimiento morrón: 1 unidad
Pimienta negra molida: c/n A gusto
Cebolla mediana: 1 unidad
Jitomates: 3 unidad

Preparación de la Receta

SALSA ROJA CON HABANERO

- *Hervir* en una olla con suficiente agua *cebolla*, *jitomate* y habanero
- Licuar con un poco de agua de la cocción, *sazonar* y reservar

SALSA TATEMADA

- Asar *jitomate* y *cebolla* cortados por la mitad
- Licuar los ingredientes asados junto con *pimiento* limpio y suficiente agua
- Agregar hojas secas de chipilín a la salsa, *sazonar* y reservar.

MASA DE TAMAL

- Acremar *mantequilla* en una batidora con pala hasta que cambie de *color*
- Agregar poco a poco de manera intercalada masa de maíz, caldo y hojas de chipilín.
- *Sazonar* y continuar batiendo hasta obtener la consistencia deseada
- Colocar masa de tamal en una hoja de *plátano* previamente asada, dos cucharadas de salsa y queso chiapaneco

Armado

- Doblar la hoja de *plátano* del centro y después de las orillas
- Colocar en una vaporera con suficiente agua y cocinar durante hora y media aproximadamente o hasta que se desprenda la hoja de la masa.
- Servir los tamales bañados de salsa y queso espolvoreado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-chipilin