

# 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 MI

**Hojas de plátanos:** 3 Unidades

**Masa De Maíz:** 1 kg

**Sal fina:** c/n A gusto

### Salsa Roja con Habanero

**Cebolla:** 1 unidad

**Habanero:** 1 unidad

### Salsa Tatemada

**Sal:** c/n A gusto

**Chile dulce o pimiento morrón:** 1 unidad

**Pimienta negra molida:** c/n A gusto

**Chipilín fresco:** 1 ta

**Mantequilla de cerdo:** 250 Gramos

**Sal fina:** c/n A gusto

**Jitomate:** 3 unidad

**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>