Tamales de Costillita en Salsa Verde por Nelly - Jalisco

Ingredientes

Costilla De Cerdo: 2 Kilogramos
Harina de maíz nixtamalizada: 1 Kilo
Dientes de ajo: 2 Unidades
Sal: 1 cda

Salsa de aguacate

Aguacate: 2 Unidades
Cilantro: c/n
Cebolla: c/n
Dientes de ajo: 2 Unidades

Salsa de tomatillo verde

Cebolla: 1/2 Unidad
Comino en semillas: 1 cdita
Pimienta Negra: 1/2 cdita
Tomatillo verde: 1 Kilo
Cilantro: c/n
Chiles poblanos: 2 Unidades
Sal: c/n

Tamales

Fondo de cocción: c/n
Ajo: 2 Dientes
Hojas de plátano: c/n
Manteca De Cerdo: 200 grs
Harina De Arroz: 250 grs
Infusión de tomatillo y tequesquite: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Poner el maíz nixtamalizado en el molinillo
- Moler hasta pulverizar.
- Testear con los dedos para saber si está finamente molida

- Llevar a un bowl.

Costillas

- En una olla poner a cocer por 1 hora las costillitas con agua suficiente a cubrir, el *ajo* y sal.
- Reservar en su fondo de cocción hasta entibiar
- Colar y guardar el fondo.

Salsa de tomatillo verde

- *Pelar* los tomatillos y reservar la cáscara.
- *Hervir* los tomatillos con agua a cubrir hasta ablandar.
- Licuar los tomatillos sin agua, chiles poblanos sin semillas, *cilantro*, *cebolla*, agua del tomatillo y sal
- *Hervir* las cáscaras del tomatillo con agua por 10 minutos
- Colar y mezclar con el Tequesquite.
- En la olla de las costillitas verter la salsa de tomatillo verde, mezclar.
- Moler la pimienta y el *comino*
- *Sazonar* la salsa.
- *Hervir* 10 minutos hasta cambiar el *color*
- Enfriar.

Tamales

- En una sartén fundir la *manteca* de *cerdo* con el *ajo*, sofreír ligeramente y retirar el *ajo*.
- Agregar a la *harina* de maíz la *manteca* de *cerdo* tibia y el cocimiento de las cáscaras del tomatillo.
- Amasar hasta obtener una masa no tan húmeda
- Incluir la *harina* de *arroz* para esponjar y seguir integrando.
- Verter un poco del fondo de cocción de las costillas de *cerdo*
- Probar y salar a gusto
- Reposar tapada.
- Cocer las hojas de *plátano* enrollándolas en agua caliente hasta ablandar.
- Extender la hoja de *plátano*, tomar una porción de masa, distribuirla mojando los dedos con el fondo de *puerco*, disponer la costillita con su salsa desmenuzándola sin *hueso* y plegar la hoja de un lado y luego los extremos en forma de paquetito.
- Cocer a vapor por 1 hora intercalando los tamales en la olla
- Tapar.

Salsa de Aguacate

- Triturar todo hasta obtener una pasta uniforme.
- Abrir los tamales, acompañar con la salsa de *Aguacate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-costillita-en-salsa-verde-por-nelly-jalisco