Tamales de frijol negro con hoja santa y verduras fermentadas



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Ingredientes para la masa

Masa de nixtamal: 1 Kilo
Manteca de puerco: 1 Taza
Caldo De Pollo: 1 Taza
Sal: Cantidad necesaria

Ingredientes para los tamales

Hoja Santa: 12 Unidades
Chiles y verduras fermentados tipo escabeche:
Frijoles negros molidos: 2 Tazas

Preparación de la Receta

Para preparar la masa

- Coloca la masa en un tazón o batea y bate a mano, incorporando poco a poco el caldo de *pollo* tibio, la *manteca* de *puerco* y sal al gusto, hasta que la masa esponje.

Para preparar las hojas de plátano

- Remueve las fibras centrales y pasa las hojas de *plátano* sobre la lumbre de la estufa hasta que cambien a un verde más tierno y se vuelvan flexibles
- Reserva.

Para preparar los tamales

- Coloca cada hoja santa sobre la mesa
- Unta con una capa delgada de masa, dando forma de rectángulo
- Embarra sobre la masa un poco de frijoles negros refritos y espolvoreé con *chía* al gusto, *añade* un poco de chiles y verduras en escabeche fermentado
- Enrolla la hoja santa y envuelve cada una en un cuadro de hoja de *plátano*, amarrando con tiras de hojas de *plátano*.
- Coloca los tamales en forma de pirámide dentro de una vaporera
- Cuece al vapor durante una hora a hora y media (el tiempo depende del grosor de los tamales) hasta que al probar estén cocidos.

Para preparar el plátano macho

- Retira la cáscara, corta en rodajas y fríe con aceite de oliva hasta que estén cocidas las rodajas
- Sirve los tamales calientes
- Pon encima unas rodajas de *plátano* macho y más chiles y verduras fermentados tipo escabeche.
- **Podes ver la receta de Chiles y verduras fermentados aquí** Chiles y verduras fermentados tipo escabeche

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-frijol-negro-con-hoja-santa-y-verduras-fermentadas