

Tamales De Mole Negro Con Pollo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad
Mejorana: 2 Rama
Sal: a gusto

Ajo: 3 Dientes
Pechuga de pollo: 1/2 unidad

Mole

Azuúcar: c/n
Caldo De Pollo: 250 MI
Sal: c/n

Pasta De Mole Negro: 500 g

Tamales

Hojas de plátano: 10 Unidades
Caldo De Pollo: 1 Chorro
Manteca De Cerdo: 250 g

Masa De Maíz: 1 kg
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar el **pollo** en una *cacerola* con agua, con el resto de ingredientes.
- Retirar el *pollo*, dejar enfriar, desmenuzar y reservar
- Reserve el caldo de *pollo*

Mole

- Poner a fuego medio una *cacerola*, agregar el caldo de *pollo* y disolver en él la pasta del mole, *sazonar* con un poco de azúcar y sal si es necesario
- Mezclar el mole con el *pollo* deshebrado

- Reservar una parte de mole para posterior uso.

Tamales

- Batir la masa con la *manteca* añadiendo un chorrito de caldo y sal hasta que quede muy bien incorporado todo.
- Cortar las hojas de *plátano* de 30 por 40 cm
- Aproximadamente, pasarlas por el fuego para suavizarlas
- Colocar la hoja de *plátano* y distribuir una capa delgada de masa por toda la superficie
- Poner una porción de *pollo* con mole y encima una cucharada del mole restante, doblar la hoja hasta que el relleno esté cubierto, doblar los extremos y atarlos con la tira de la misma hoja.
- Poner en una vaporera con agua en el fondo, las hojas de *plátano* sobrantes formando una cama y encima colocar los tamales y tapar.
- Cocinar 1 hora con 40 minutos aproximadamente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-mole-negro-con-pollo>