

Tamales De Mole Negro Con Pollo

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad Ajo: 3 Dientes

Mejorana: 2 Rama Pechuga de pollo: 1/2 unidad

Sal: a gusto

Mole

Azu'car: c/n

Caldo De Pollo: 250 Ml Pasta De Mole Negro: 500 g

Sal: c/n

Tamales

Hojas de plátano: 10 Unidades

Caldo De Pollo: 1 Chorro Masa De Maíz: 1 kg

Manteca De Cerdo: 250 g 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 este´ 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