Tamales de Pipián



Ingredientes

Pasta de maní

Agua: 1/2 Taza
Hojas de plátano: c/n
Caldo: 1 Litro
Sal: c/n
Grasa de Cerdo: 150 grs
Maní: 1 Taza
Masa de añejo: 500 grs

Relleno

Comino: 1 cda
Hogao: 1 cda
Puré de papas: 500 grs
Pasta de mani: 2 cdas
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Relleno

- Licuar agua caliente y *maní* hasta obtener una pasta cremosa
- Reservar
- En un bol mezclar puré de papas, *comino*, *hogao*, pasta de *maní*, sal y reservar.

Pasta o tamal

- En una olla con caldo hirviendo agregar la masa de añejo para hidratar.
- Agregar grasa de *cerdo* y mezclar con cuchara de madera hasta disolver la masa y obtener masa cremosa.
- *Condimentar* con sal y dejar secar y espesar hasta obtener la textura deseada
- Dejar reposar.

- Extender sobre un trozo de hoja de *plátano* una porción de la masa, aplastándola bien, colocar en el centro el relleno y con ayuda de las hojas de *plátano* envolver con la masa el relleno.
- Juntar las puntas de las hojas de *plátano* y cerrar como si fueran paquetes pequeños.
- Amarrar con hilo para que no se abran los tamales y cocinar en vapor por 120 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-pipian