elGourmet

# Tamales Norteños

Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

**Caldo**: c/n
**Comino**: 1 Pizca
**Hojas de maíz secas**: c/n
**Masa de maíz nixtamalizada**: 500 grs
**Carne de cerdo**: 500 grs
**Grasa de Cerdo**: 50 grs
**Ajo**: 1 Diente
**Chiles Anchos**: 3 Unidades

## Preparación de la Receta

- Remojar las hojas de maíz secas.
- Licuar chiles anchos desvenados y sin semillas, remojados en agua caliente por 5 minutos junto con 1 diente de *ajo*, agua del remojo de los chiles, *comino*, pimienta y sal
- Reservar.
- En un bol mezclar la masa de maíz nixtamalizado, grasa de *cerdo*, *condimentar* con sal y amasar con las manos hasta integrar los ingredientes y obtener una masa suave.
- Añadir la mitad de la salsa a la masa y mezclar hasta homogeneizar los ingredientes.
- Desmenuzar la carne de *cerdo* cocida en caldo y en un bol mezclarla con la salsa restante.

### Armado

- Tomar las hojas de maíz secas remojadas y colocar en el centro una porción de la masa con la salsa esparciendo una capa delgada y dejando libre la parte superior de la hoja.
- Rellenar con la carne del *cerdo* y doblar los laterales de la hoja y terminar cerrando con la parte superior.
- Repetir la operación hasta completar.
- Cocinar al vapor por 90 minutos con hojas de maíz secas remojadas en la base y en forma de pirámide para obtener una cocción pareja.
- Servir con frijoles refritos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tamales-nortenos**