Tamales Oaxaqueños



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Armado

Hojas de plátano: 4 Unidades
Pechuga de pollo cocida: 400 Gramos
Pierna de cerdo cocida: 400 Gramos

Masa para Tamal

Sal: c/n A gusto
Agua: 150 Ml
Caldo en donde se coció el puerco: 1 L
Harina de maíz industrializada: 1 kg
Mantequilla de cerdo: 200 Gramos
Tequesquite: 20 Gramos

Mole Negro

Jitomate: 2 Unidades
Caldo De Pollo: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: c/n A gusto
Pasta de mole negro de Oaxaca: 400 Gramos

Preparación de la Receta

MOLE NEGRO

- Licuar *jitomate*, *cebolla* y *ajo* y colocar en una olla caliente.
- Agregar el mole a la olla de las verduras licuadas y mover hasta integrar y cocinar hasta obtener la consistencia deseada
- Retirar del fuego y reservar

MASA DE TAMAL

- Disolver en un bowl con agua tequesquite y sal y reservar.
- Acremar *mantequilla* en una batidora con pala hasta que cambie de *color*
- Agregar, poco a poco, de manera intercalada *harina*, caldo y agua de tequesquite.
- *Sazonar* y continuar batiendo hasta obtener la consistencia deseada, reservar

ARMADO

- Colocar en una hoja de *plátano* previamente asada una porción de masa, trozos de carne de *pollo* y *cerdo*, mole y terminamos con masa, doblar la hoja formando una carterita
- Colocar los tamales en la vaporera con suficiente agua, tapar y cocinar durante hora y media aproximadamente
- Servir calientes.

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