

# Tamales Oaxaqueños

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

### Armado

**Hojas de plátano:** 4 Unidades

**Pierna de cerdo cocida:** 400 Gramos

**Pechuga de pollo cocida:** 400 Gramos

### Masa para Tamal

**Sal:** c/n A gusto

**Agua:** 150 MI

**Harina de maíz industrializada:** 1 kg

**Tequesquite:** 20 Gramos

**Caldo en donde se coció el puerco:** 1 L

**Mantequilla de cerdo:** 200 Gramos

### Mole Negro

**Jitomate:** 2 Unidades

**Caldo De Pollo:** c/n A gusto

**Dientes de ajo:** c/n A gusto

**Cebolla:** 1 unidad

**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>