Tamales, unión de riquezas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa 1

Tequesquite: 1 Unidad
Colorante vegetal colorado: Cantidad necesaria
Polvo para hornear: 1 cditas.
Manteca De Cerdo: 100 g
Uvas pasas: 1 Taza
Harina de Maíz: 500 grs.
Azucar: 1 Taza
Manteca vegetal: 100 g
Hojas de Maíz: 20 Unidades

Masa 2

Masa fresca: 1 k
Agua: 2 Tazas
Manteca derretida: 3 cdas.

Relleno

Hojas de plátano cocidas: 10 Unidades
Ajonjolí: 1/2 Taza
Epazote: 3 Hojas
Frijoles Cocidos: 1 Taza
Sal: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Chiles asados: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa 1

- Hidrate el tequesquite.
- Coloque en un bowl la *manteca* vegetal y la de *cerdo*

- Bata a blanco
- Incorpore luego el azúcar y bata, agregue una cucharada del agua donde hidrato el tequesquite y el polvo para hornear, mezcle.
- Incorpore la *harina* de maíz y una con las manos hasta lograr una masa esponjosa
- Luego tiña la masa con colorante vegetal y agrega las pasas de uvas, mezcle, tape y deje reposar durante 1 hora
- .
- En un bowl con agua y colorante vegetal tiña las hojas de maíz secas durante 20 minutos
- Retire las hojas y déjelas secar.

Masa 2

- Coloque en un bowl la masa fresca con dos tazas de agua
- Mezcle.
- Incorpore luego la *manteca* derretida y amase
- Deje reposar durante 1 hora.

Relleno

- Pique los ajos y los chiles.
- En una sartén cocine los frijoles junto con los ajos, el *chile*, el *ajonjolí* y el *epazote*
- Mezcle y sazone con sal.

Armado

- Coloque en uno de los extremos de una hoja de maíz seca una porción de la masa 1, cierre los costados y luego doble formando una bolsita, ate el extremo.
- En una vaporera coloque varias hojas y sobre estas los Tamales.
- Tape los tamales con un repasador húmedo y luego tape la olla.
- Coloque en el centro de la hoja de *plátano* una porción de la masa 2 dándole forma circular
- Encima añada una porción de relleno y luego cierre formando un rectángulo, ate.
- Cocine de la misma forma que los Tamale anteriores.

Presentación

- Sirva los tamales en un recipiente.

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