Torta de Tamal Guajolota

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Armar

Bolillo: c/n A gusto

Relleno

Hojas de epazote: 3 Unidades
Carne de cerdo cocida: 500 Gramos
Chile serrano: 3 Unidades
Manojo de cilantro: 1/4 unidad
Tomate verde: 13 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Sal: 1 pz

Tamal

Sal: c/n A gusto
Caldo De Pollo: 2 ta
Hojas de Maíz: c/n A gusto
Polvo de hornear: 1/2 cda
Harina de Maíz: 1 kg
Mantequilla de cerdo: 250 Gramos

Preparación de la Receta

RELLENO

- *Hervir* en una olla con suficiente agua tomates, *chile* serrano, *cebolla*, *ajo*, *cilantro* y sal
- Licuar con un poco de agua de la cocción hasta obtener una salsa tersa

- Freír la salsa en una olla pequeña con un poco de aceite, agregar hojas de *epazote*, dejar *hervir*
- Cortar la carne de *cerdo* cocida en cubos medianos, reservar

TAMALES

- Acremar *mantequilla* de *cerdo* en la batidora, hasta que cambie de *color*.
- Mezclar *harina* con polvo para hornear
- Agregar poco a poco de manera intercalada la mezcla de *harina* y caldo, hasta obtener la consistencia deseada.
- Colocar en una hoja de maíz previamente hidratada un poco de salsa, masa, cubos de carne, salsa y tapar con más masa.
- Colocar en una vaporera con suficiente agua, cocinar durante hora y media aproximadamente o hasta que la masa se despegue de la hoja.

ARMADO

- Abrir un bolillo por la mitad, rellenar con un tamal
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-tamal-guajolota