

Zacahuil Estilo San Luis Potosí

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Adobo

Sal: c/n A gusto

Cebolla: 1/2 unidad

Chile ancho: 5 Unidades

Chile Guajillo: 6 Unidades

Chile morita: 4 Unidades

Diente de ajo: 1 unidad

Armado

Jitomate: 2 Unidades

Sal: c/n A gusto

Hojas de plátano: 2 Unidades

PULPA DE CERDO: 1 kg

Masa

Sal: c/n A gusto

Mantequilla de cerdo: 2 1/2 ta

Polvo para hornear: 2 cdas

Caldo De Pollo: c/n A gusto

Masa De Maíz: 2 kgs

Preparación de la Receta

ADOBO

- Licuar chiles limpios e hidratados con un poco de agua del remojo, *cebolla* y *ajo*, hasta formar una pasta, colar, *sazonar* y reservar.

MASA DE TAMAL

- Acremar *manteca* hasta que cambie de *color*.
- Agregar poco a poco y de manera intercalada la masa y el caldo, conforme se vaya integrando agregar más masa y más caldo hasta llegar a la consistencia deseada, reservar.

ARMADO

- En un refractario rectangular colocar hojas de *plátano* hasta cubrirlo en su totalidad.
- Colocar en la base de hojas de *plátano* una cama de masa de tamal, esparcir la carne de *cerdo* sazonada con sal, bañar con adobo y cubrir con más masa, cerrar con las mismas hojas de *plátano*.
- Colocar jitomates cortados en mitades hasta arriba para hacer peso, agregar un poco de agua por la orilla y cerrar con papel aluminio.
- Hornear a 180°C durante una hora aproximadamente.
- Dejar reposar unos minutos antes de cortar.
- Servir caliente, acompañado de chiles en *vinagre*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zacahuil-san-luis-potosi>