Zacahuil Estilo San Luis Potosi



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 180ºC 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