COCINA EN CASA

Tamales (México)

Fuente: bonviveur.es

Los tamales son uno de los platos más típicos de México. La receta consiste en una masa de maíz que se rellena de diferentes ingredientes y se hacen al vapor envueltos en hojas de plátano o de maíz. Pueden ser dulces o salados. Con los pasos que detallamos a continuación puedes conseguir unos tamales deliciosos.

Ingredientes:

* 1 kg de masa de maíz nixtamalizado para tamales o harina de maíz nixtamalizada
* 100 g de manteca de cerdo
* Caldo de pollo (según necesidad)
* Pasta para preparar mole Poblano
* 100 g de queso de Oaxaca
* Rajas de jalapeños
* 2 tomates (opcional)
* 1 cebollas (opcional)
* 2 pechugas de pollo
* Hojas de plátano
* Sal

Preparación:

* Cocer las pechugas para hacer el caldo, reservar pechugas y caldo para las diferentes preparaciones que lo utilizaremos
* Desvenar las rajas de jalapeños, cortar el tomate en concasse y la cebolla en juliana
* Pochar la cebolla y el tomate hasta que estén bien reducidos
* Disolver la pasta de mole poblano en el caldo, hervir unos minutos hasta que espese y estará listo
* Deshebrar las pechugas y mezclar con el mole poblano, reservar para rellenar los tamales
* En un cazo derretir la manteca de cerdo y mezclarla en un bol con la masa de maíz para tamales
* Incorporar el caldo de pollo a la masa de tamales hasta tener la textura y consistencia deseadas
* Para montar los tamales cortar una hoja de plátano y colocar un pegote de masa en el centro, poner el relleno deseado y cerrar como un paquetito anudado con hilo de estraza
* Para diferenciar los tamales hacer diferentes tipos de anudados
* Cocer al vapor durante 45-50 minutos los tamales
* Servir los tamales tal cual o acompañarlos de alguna salsa o de un pico de gallo.

