



Tamal en salsa verde relleno de pollo

Ingredientes

Para el relleno:

- ½ kg. de pechuga de pollo
- ½ kg. de tomate verde
- 4 piezas de chile serrano
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- ½ taza de hojas de cilantro
- 3 tazas de agua
- Sal y pimienta al gusto

Para la masa de tamal:

- 250 g. de manteca
- ½ cda. de polvo para hornear
- ½ cda. de sal
- 3 tazas de caldo de pollo
- ½ empaque de harina MASECA Tamal
- 10 hojas de maíz para tamal
- Agua para cubrir las hojas

Modo de preparación

Para el relleno:

1. Hierve la pechuga, tomates, chiles, ajos, cebolla y cilantro. Sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Separa la carne para deshebrarla. Reserva.
3. Licúa el resto de los ingredientes con las tazas de agua.
4. Deja enfriar antes de rellenar los tamales.

Para la masa del tamal:

1. Bate la manteca en un tazón grande hasta que se esponje.
2. Añade el polvo para hornear, sal, caldo de pollo y harina MASECA Tamal; sigue revolviendo hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado. La masa estará lista cuando una bolita de esta pueda flotar en un vaso con agua.

Para armar los tamales:

1. Remoja cada una de las hojas en agua caliente por una noche con media cucharadita de sal. Después de eso déjalas escurriendo.
2. Pon 2 cucharadas de masa, un poco de pollo y salsa en cada hoja de maíz. La masa va por el lado liso o suave, para que cuando los tamales estén listos, se deslicen de la hoja.
3. Dobla bien los tamales y acomódalos sobre la parrilla de una olla vaporera con agua hirviendo.
4. Tapa y cuece hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja (aproximadamente 1 hora y media).