



# Tamales de chile colorado

## *Ingredientes*

### Para el relleno:

- ½ kg. de carne de cerdo
- 1 cebolla cortada finamente
- 4 dientes de ajo, picados finamente
- 20 piezas de chile colorado o ancho desuenado
- 3 cdas. de manteca
- 1 cda. de harina MASECA Tamal
- 2 cdas. de vinagre
- 1 cda. de azúcar
- ½ taza de aceitunas
- ½ taza de pasitas amarillas

### Para la masa de tamal:

- 250 g. de manteca
- 50 g. de pinole de maíz
- ½ kg. de harina de maíz para Tamal MASECA
- 3 tazas de caldo de carne
- 10 hojas de maíz para tamal
- ½ cdta. de sal
- Agua para cubrir las hojas

## ***Modo de preparación***

### **Para el relleno:**

1. Cuece la carne con la cebolla y dos dientes ajo. Ya cocida se córtala en cubos muy pequeños. Reserva el caldo.
2. Hierve los chiles a fuego lento. Retira del fuego y deja enfriar durante unos minutos.
3. Calienta en una sartén la manteca para freír la salsa, ajos y una cucharada de harina. Después agrega: vinagre, sal, azúcar, aceitunas, pasitas y carne; ponlo a hervir y espera a que espese para que el relleno esté listo.
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. Mezcla la manteca, la harina MASECA Tamal, pinole, sal y caldo de la carne hasta que se forme la masa. 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. Toma con una cuchara grande un poco de masa y embarra sobre una hoja de maíz, distribuyendo de modo uniforme en la parte central de la hoja y agrega el relleno sobre la masa.
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).