



Tamal de picadillo

Ingredientes

Para el picadillo:

- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de cebolla, finamente picada
- ¼ kg. de carne de res molida
- ¼ kg. de carne de cerdo molida
- 1 plátano macho, finamente picado
- 1 cda. de perejil, finamente picado
- 2 piezas de chile serrano, finamente picado
- 1 taza de puré de tomate
- 1 taza de agua
- ¼ de taza de pasitas
- ¼ de taza de nuez
- Sal 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
- 3 cdas. de pasta de chile ancho
- ½ empaque de harina MASECA Tamal
- 10 hojas de maíz para tamal
- ½ cdta. de sal
- Agua para cubrir las hojas

Modo de preparación

Para el picadillo:

1. Calienta el aceite a fuego medio y acitrona la cebolla durante 3 minutos.
2. Agrega la carne molida, plátano y sal. Fríe hasta que la carne empiece a dorar.
3. Incorpora el perejil, chiles, puré de tomate y un poquito de agua natural. Tapa y cocina a fuego medio hasta que la carne esté bien cocida y el agua se haya evaporado. Agrega nueces y pasas.
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, pasta de chile ancho y la harina MASECA Tamal.
3. Amasa con las manos hasta integrar los ingredientes y obtener una masa suave. 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 de maíz 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, agrega el picadillo 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).