



UCHEPOS

Rinde para 15 porciones

Ingredientes

- 6 tazas de granos de elote (se necesitan alrededor de 5 mazorcas tiernas)
- 1 1/2 taza de MASECA tamal
- 1 1/4 de taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal

Nota: Al mezclarse los ingredientes obtenemos una masa de 1 kg en total.

Modo de preparación

- 1) Corta el extremo de la mazorca de elote con un cuchillo afilado
- 2) Retira las hojas del elote con cuidado, asegurándote de no romperlas ya que se van a utilizar para envolver y formar los tamales.
- 3) Coloca las hojas en una olla con agua caliente para que se suavicen y se hagan más flexibles.
- 4) Coloca el elote en posición vertical y con un cuchillo afilado corta los granos. Puedes colocar el elote dentro de un recipiente ancho y poco profundo para que no derrames los granos de elote en el área de trabajo mientras los partes.
- 5) Coloca los granos de elote en un procesador de alimentos y muélelos ligeramente (la mezcla no debe quedar muy molida). Si no tienes un procesador de alimentos, utiliza la licuadora y realiza el proceso en cantidades pequeñas para no poner mucha carga en ésta.
- 6) Mide la harina de maíz y échala en un recipiente grande junto con los granos de maíz ya procesados
- 7) En un tazón bate la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que la mezcla quede esponjosa y ligera. Puedes utilizar una espátula para este paso si no deseas usar la batidora eléctrica
- 8) Agrega la mezcla de la mantequilla en el recipiente grande con la harina de maíz y los granos

- 9) Añade el polvo de hornear y mezcla hasta que quede bien integrado. La consistencia de la mezcla deberá quedar como la de una pasta espesa
- 10) Retira las hojas de elote de la olla y escurre el exceso de agua. Selecciona las hojas más grandes para envolver los tamales y usa las pequeñas para cubrir el fondo de la olla vaporera en la que se van a cocer.
- 11) Coloca aproximadamente 3 cucharadas de la masa en el centro de la hoja de elote y envuelve para formar los tamales. Repite este proceso hasta formar el resto de los tamales.
- 12) Vierte agua caliente en una olla grande con rejilla de vapor (olla tamalera). Coloca los tamales, cúbrelos con el resto de las hojas de maíz y tápalos. Cocina los tamales durante 1 hora y 15 minutos. Para verificar la cocción, desenvuelve un tamal. Si la masa se desprende fácilmente de la hoja de maíz entonces están listos. Si la masa se queda pegada a la hoja de maíz, envuelve de nuevo y sigue cocinando al vapor por 15 o 20 minutos más.