

Tamales de carne con chile colorado

PUERCO O RES

(Rinde 50 tamales)

INGREDIENTES:

MASA:

- ½ kg. de manteca vegetal*
- 2 kg. de masa de maíz*
- 1 lt. de caldo (de la carne)*
- 1 taza de pinole de flor (opcional)*
- 1 taza de puré de chile colorado*
- sal al gusto*

RELLENO:

- 1 kg. de carne de res o puerco
(Ver receta de carne con chile en pag. 18)*
- 1 lt. de chile colorado preparado
(Ver pag. 12).*

ADEMÁS:

- 50 aceitunas (250 gr. aproximadamente)*
- 1 lata mediana de chiles jalapeños en rajas.*
- 4 paquetes de hojas secas de elote para tamales ó 60 hojas de elote verde medianas o grandes. Las secas se remojan 15 minutos antes de usarlas y se limpian bien.*

OPCIONAL:

- rajadas de papa*
- rajadas de zanahoria*
- 50 uva pasas*



PROCEDIMIENTO:

Se espuma la manteca. Esto se hace poniendo la manteca en una batea, bandeja o palangana alta y extendida, batiéndola con la palma de la mano hasta que se levante y quede suave. También se puede hacer con la batidora (Foto #1).



Se agrega la masa (Foto #2), y con las dos manos se mezcla con la manteca (Foto #3 y 4). Se agrega el caldo sin dejar de batir (Foto #3). Después se vierte el pinole, el caldo, la sal y el chile (Fotos #5 y 6) y se revuelve bien con ambas manos hasta incorporarse perfectamente todo (Foto #7).

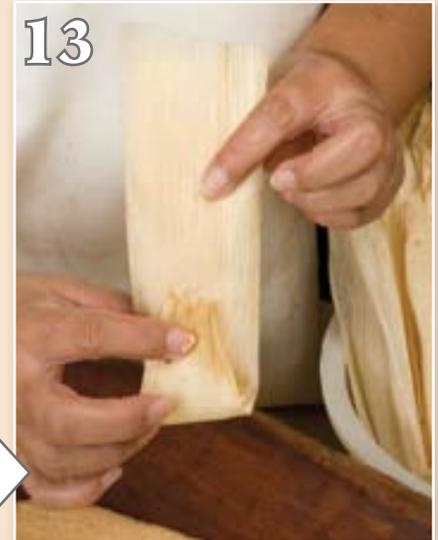


PRUEBA DE BATIDO: Se recomienda poner a un lado un vasito de cristal con agua a la mitad. Ya que la masa esté lista, se echa una pequeña bolita al vaso, y si flota (Foto #8), quiere decir que la masa está en su punto, lista para untar, de lo contrario, es necesario seguir batiendo.



RELLENO:

(Ver procedimiento de la carne deshebrada con chile colorado pag. 18). Se toma una hoja y con una cuchara sopera, se unta una cucharada de masa en la hoja (Foto #9). Se agrega 1/2 cucharada de carne, una aceituna, una pasa y una raja de chile jalapeño (opcional: rajadas de papa y zanahoria) (Foto #11).



Se envuelve la hoja en tres partes (Fotos #12 y 13) y se dobla la punta de la hoja hacia el centro del tamal

Se colocan en una vaporera con la boca del tamal hacia arriba para evitar que la masa se salga. Cuando estén todos acomodados (Fotos # 14-16) se cubren con una servilleta de tela húmeda o con las hojas sobrantes de elote y luego se tapa la vaporera. Cuando el agua comience a hervir, se dejan a fuego medio de 50 a 60 minutos. Se saca uno y si la masa está de color uniforme y se desprende sola de la hoja, ya están listos. Cuide que no se seque el agua de la vaporera, si agrega agua, que sea caliente.

