

Tamales de elote con chile verde

(Rinde de 80 a 100 tamales)



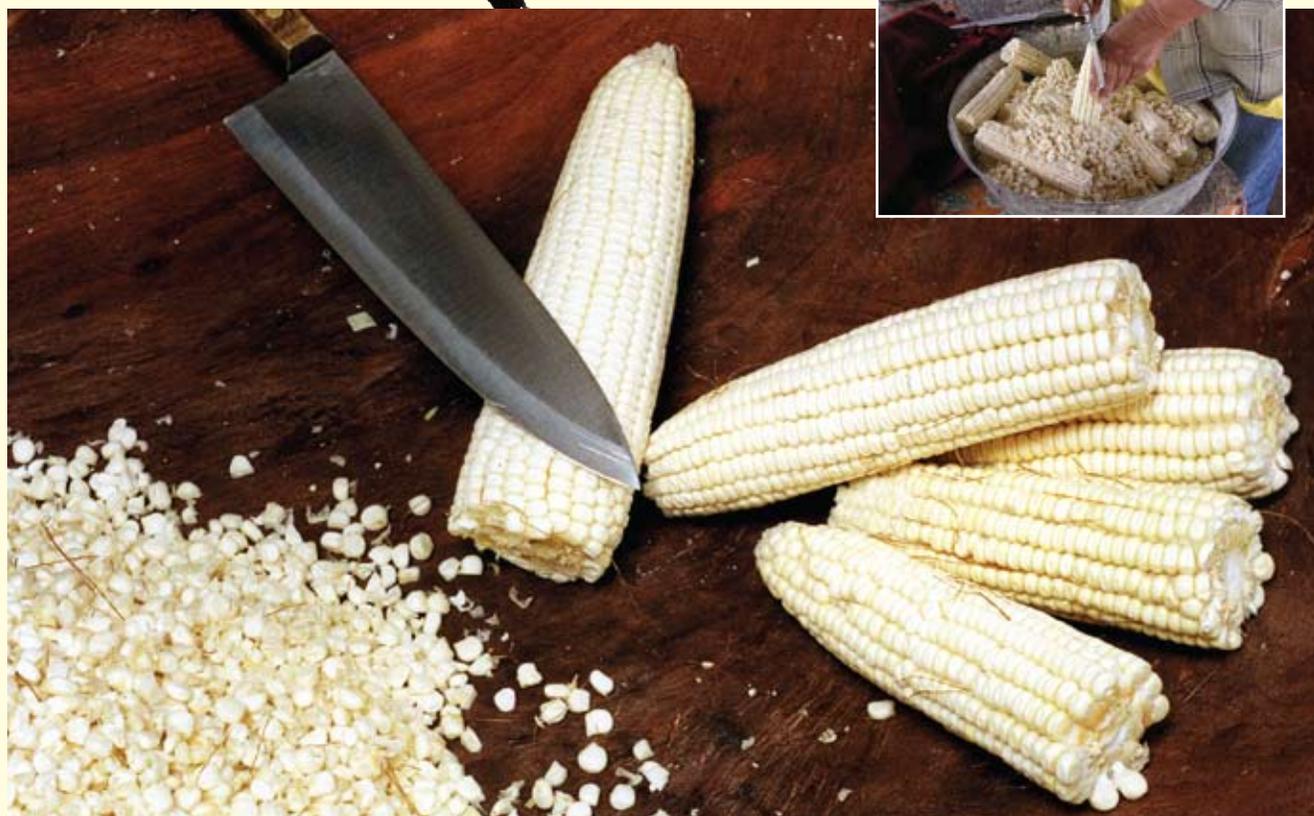
INGREDIENTES:

50 elotes tiernos

1 kg. de manteca vegetal

1½ kg. de queso fresco (rallado)

2½ kg. de chile verde tatemado limpio y en rajas (ver pag. 36)

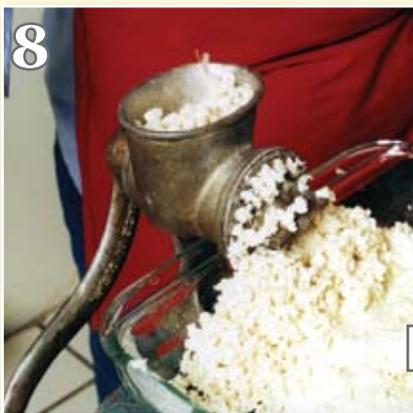


PROCEDIMIENTO:

Se corta con un machete o cuchillo grande, fuerte y filoso, la cola del elote incluyendo medio centímetro del elote (Foto #2) para quitar las hojas fácilmente, sin dañarlas (Foto #3). Las más grandes y completas se apartan para la elaboración de tamales.

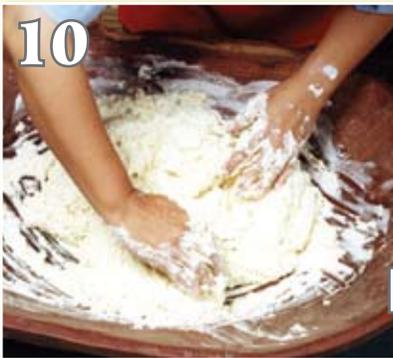


Se le quitan las barbas al elote (Foto #4), y una vez deshojados, se procede a desgranarlos con un cuchillo filoso. Se va cortando el grano de arriba hacia abajo hasta que quede el elote limpio (jimar) (Foto #6). Los granos se muelen bien en un molino doméstico o industrial para obtener una masa fina (Foto #7).

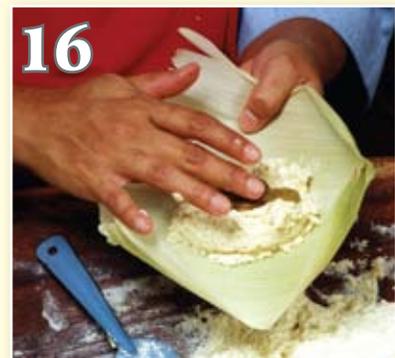


Por otro lado, en una batea, bandeja, o palangana, se bate la manteca hasta que quede espumosa; puede ser a mano o con batidora (Foto #9).

Después se agrega el elote molido, el queso rallado y la sal (Fotos #10, 11 y 12). Se revuelve bien hasta que queda todo perfectamente incorporado (Foto #13). Si la masa se siente muy pesada, se puede agregar una taza de leche fresca.



Ya lista la masa se procede a untar aproximadamente una cucharada de cocina en cada hoja (Foto #15); se colocan unas rajas de chile al centro (Foto # 16); se dobla en tres partes (Fotos #17 y 18) y después la punta hacia el centro del tamal (Foto #19).



Se colocan en una vaporera con la boca de hoja hacia arriba, (ver Pag. 55) para que la masa no se salga. Ya que se acomodaron todos, se tapan con una

servilleta de tela húmeda y después con la tapadera de la olla. A partir de que el agua empieza a hervir, se pone a fuego medio de 45 a 50 minutos.

Se saca un tamal y si tiene aspecto y color uniforme, desprendiéndose la hoja, están listos.

Tamales de elote dulces

(Rinde de 40 a 50 tamales)



INGREDIENTES:

25 *elotes tiernos*

$\frac{1}{4}$ *kg. de manteca vegetal*

1 *kg. de azúcar*

$\frac{1}{2}$ *cdita. de sal*

PROCEDIMIENTO:

Para desgranar y moler el elote, se sigue el mismo procedimiento usado en los tamales de elote con chile verde.

Se espuma la manteca presionando con la palma de la mano para quitar los grumos, también se puede hacer con batidora. Se incorporan los granos de elote molidos a la manteca espumada, el azúcar y la sal. Se toma después una hoja de tamal y se unta la masa con una cuchara sopera. Se dobla la hoja en tres partes, doblando después la punta de la hoja hacia el centro. El proceso de cocimiento es igual al de los tamales de elote con chile verde.

Se acostumbra servirlos con panela fresca (queso). Estos tamales son típicos de la región sur de Sonora. Las marchantas de la región del Mayo los ofrecían casa por casa, ahora los expenden en sus puestos del mercado municipal de Navojoa.

