



Tamal de cerdo

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
Harina de maíz ()	500,00 gr.	500gr. (18%)	
Manteca ()	300,00 gr.	294gr. (10%)	
polvo de hornear ()	5,00 gr.	5gr. (0%)	
Sal ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	
Caldo de cerdo ()	500,00 ml.	500gr. (18%)	
Hojas de maiz ()	300,00 gr.	300gr. (11%)	
Carne de cerdo ()	500,00 gr.	460gr. (16%)	
Chiles guajillo ()	40,00 gr.	40gr. (1%)	
Chiles anchos ()	20,00 gr.	20gr. (1%)	
Ajo ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	
Cebolla ()	50,00 gr.	45gr. (2%)	
Tomate ()	120,00 gr.	120gr. (4%)	
Comino ()	2,00 gr.	2gr. (0%)	
Sal ()	10,00 gr.	10gr. (0%)	
Caldo de cerdo ()	500,00 ml.	500gr. (18%)	

Alérgenos

Dióxido de azufre y sulfitos, Lácteos

Indicaciones

Relleno:

1. Cocer la carne de cerdo en una olla con agua, sal, ajo y cebolla hasta que esté tierna (1-2 horas aprox.). Una vez cocida, deshebrar la carne y reservar el caldo.

2. Preparar la salsa roja:

2.1 Tostar ligeramente los chiles guajillos y ancho sin quemarlos.

2.2 Remojarlos en agua caliente durante 10 minutos

2.3 En una licuadora, mezclar los chiles, ajo, cebolla, tomate, comino y un poco de caldo de carne. Licuar hasta obtener una salsa homogénea.

3. En una olla, calentar manteca o aceite y verter la salsa. Cocinar durante 10 minutos a fuego medio, agregar sal a gusto y la carne deshebrada. Cocinar otros 10 minutos.

Masa:

1. Batir la manteca de cerdo con una batidora o una cuchara hasta que esté esponjosa

2. Mezclar harina de maíz, polvos de hornear y sal.

3. Añadir la mezcla de harina a la manteca, alternando con el caldo. Batir hasta obtener una masa suave y ligera.

Armado de Tamales:

1. Escurrir las hojas de maíz remojadas y secarlas ligeramente

2. Formar los tamales:

2.1 En una hoja de maíz y agregar una cucharada grande de masa en el centro, dejando espacio en los bordes.

2.2 Agregar una cucharada de relleno de carne en el centro de la masa

2.3 Doblar los lados de la hoja sobre la masa, luego doblar el extremo inferior de la hoja hacia arriba

Cocinar los tamales:

1. Colocar los tamales en una vaporera

2. Cocinar a vapor durante 1 hora aproximadamente a fuego medio.

3. Verificar la cocción de tamales, estarán listos cuando la masa se despegue fácilmente de las hojas de maíz.