

TAMALES DE CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 1 kg de masa quebrada para tamal
- ½ a 1 taza de agua tibia
- 1 Cucharada de polvo de hornear
- 1 Cucharada de sal
- 250 gramos de manteca de puerco
- 250 gramos de Chicharrón Molido

Preparación:

1. Se bate la masa con el agua tibia necesaria para suavizarla, agregándole la sal y el polvo de hornear. En seguida se le mezcla la manteca batiéndola fuertemente hasta que esponje, luego se le agregan los chicharrones molidos y se van rellenando las hojas de tamal, enrollando y doblando la hoja . Para cocerlos se acomodan los tamales parados en una vaporera con agua hirviendo abajo, con el dobléz de la hoja hacia abajo, por espacio de 45 a 60 minutos a fuego fuerte.
2. Salen 25 a 30 tamales

Notas:

En lugar de masa quebrada se puede usar masa para tortillas. También se puede preparar la masa usando Maseca.

El chicharrón que debe usarse es el chicharrón prensado, el que tiene carne.