

TAMAL DE CAZUELA

Puré de chile:

- 100 gms de chile ancho

Relleno:

- 1 kg de carne de puerco (paleta, espaldilla o pierna)
- 10 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo
- $\frac{1}{4}$ de taza de manteca de puerco
- la mitad del puré de chile ancho (aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza)
- 3 cucharitas de comino
- $\frac{1}{2}$ cucharita de pimienta negra molida
- Sal al gusto

Masa:

- 1 kg de masa
- 1 taza de manteca de puerco
- la mitad del puré de chile ancho (aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza)
- 2 $\frac{1}{2}$ cucharitas de sal

Salsa verde:

- 3 Calabacitas
- 6 a 8 Chiles Serranos
- 1 diente de ajo grande
- 2 cucharitas de sal
- 3 Cucharas de aceite vegetal

Preparación:

1. Los 100 gramos de chile ancho se ponen en una olla, se cubren de agua y se hierven durante 10 minutos. Se les retira rabo y semillas y se muelen

en la licuadora sin nada de agua. La mitad del puré se usará para la masa y la otra mitad para la carne.

2. La carne de puerco se pone en una olla, se cubre de agua, se agrega laurel, ajo y sal. Se hierve el tiempo suficiente hasta que la carne se suavice y se pueda deshebrar fácilmente aproximadamente 1 a 1 ½ horas. Se retira la carne del caldo y se deshebra.
3. En un sartén se calienta el ¼ de taza de manteca, se agrega la mitad del puré de chile, el comino, la pimienta, la carne deshebrada y la sal. Se deja sazonar durante 10 minutos a fuego bajo. Se retira de la lumbre y se deja enfriar.
4. Se mezcla la masa con la taza de manteca, la mitad del puré de chile y la sal y se bate a mano o en batidora hasta integrar todos los ingredientes. Se aparta.
5. Para armar los tamales se hacen tortillitas de ½ cm de grueso del tamaño del molde y se cubre el fondo con ella. Se rellena de la carne ya fría y se cubre con otra tortilla. Se acomodan los moldes sobre una charola de hornear. Se cubre con un papel de aluminio sin apretar, solo sobrepuesto y se hornea por 30 a 35 minutos a temperatura de 180°C o 350°F.
6. Se retiran del horno y se sirven con la salsa verde y frijoles. Se les retira el molde y se pueden congelar en bolsitas individuales.
7. Para hacer la salsa se ponen las calabacitas, chiles y ajo en una olla y se cubre de agua. Se hierve por 6 a 8 minutos, se tira el agua y se muelen las verduras cocidas en la licuadora junto con la sal y el aceite. Se muele hasta que la salsa está muy tersa y de consistencia cremosa.
8. Rinde aproximadamente 15 tamales de 15 cms de diámetro.