

TAMALES DE ACELGAS y CHICHARRÓN

Ingredientes:

- 4 Chiles Colorado limpios de rabo y semilla
- 3 dientes de ajo
- 1 kg de chicharrón
- 1 manojo de acelgas
- 1 manojo de cilantro
- 500 gms de tomate huaje rojo
- 4 Chiles serranos (opcional)
- 3 Cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla grande picada
- 300 gms de manteca de puerco
- 3 Cubitos de Costilla Jugosa marca Knorr
- 1 kg de masa de maíz
- 1 cucharita de Pimienta negra molida
- 1 cucharita de Comino molido
- Sal la necesaria
- Hojas para tamal remojadas en agua caliente

Preparación:

1. Los chiles colorados se cuecen en agua hirviendo por 10 minutos. Se escurren y se muelen en la licuadora junto con los dientes de ajo.
2. Los chicharrones se pican finamente y se apartan. Las acelgas crudas se les retira la vena y se pican en trozos pequeños de 1-2 cms y se aparten. El manojo de cilantro se pica y se aparta. Los tomates se pican y se apartan. Los chiles serranos se pican finamente y se apartan.
3. En un sartén se calienta el aceite y se agrega la cebolla y el chile verde picado hasta acitronar, se añaden los tomates picados y se dejan cocinar hasta que la verdura esté suave y cocida. Se sazona con sal y se deja enfriar.

4. Se amasa la manteca con la mano hasta suavizar y acremar, se le añaden los cubitos de consomé y se desbaratan con la mano para integrarse a la manteca, se añade la masa poco a poco hasta que quede una mezcla tersa.
5. Se añade la pimienta y el comino y se continúa batiendo. Se añade el chicharrón picado y se incorpora todo bien. Se le agrega el puré de chile colorado. Se adiciona las acelgas picadas crudas y el cilantro mezclando suavemente.
6. Se añade el guiso del tomate, se revuelve todo muy bien y se prueba de sal añadiendo la cantidad necesaria.
7. Se hacen los tamales agregando una cucharada grande de masa en una hoja de tamal, envolviendo y doblando la punta hacia arriba. Se ponen a cocer en una olla al vapor durante 30 a 45 minutos hasta que los tamales se despeguen de la hoja.
8. Rinde 60 piezas