

TAMALES DE CARNE, FRIJOLES Y DULCES

Ingredientes tamales de carne:

- 1 ½ bolsas de Hojas de Tamal

Masa:

- 2 kilos de masa de maíz quebrada
- 800 gms de manteca de puerco
- 2 Cucharadas de Sal
- 70 gms de chile ancho limpio de rabo, semillas, cocido en agua y molido (1 taza de chile molido)

Relleno de carne:

- 1 kg de carne de puerco
- 300 gms de manteca de puerco (1 ½ tazas)
- 140 gms de chile ancho limpio de rabo, semillas, cocido en agua y molido (2 tazas de chile molido)
- 5 cucharitas de Comino molido
- 1 a 2 cucharitas de Sal
- 3 cucharitas de Pimienta negra molida

Ingredientes tamales de frijol:

- 1 ½ bolsas de Hojas de Tamal

Masa:

- 2 kilos de masa de maíz quebrada
- 800 gms de manteca de puerco
- 2 Cucharadas de Sal
- 70 gms de chile ancho limpio de rabo, semillas, cocido en agua y molido (1 taza de chile molido)

Relleno de frijol:

- ½ kg de frijol pinto cocido con ajo y sal
- 1 taza de Manteca de Puerco (200 gms)
- 70 gms de chile ancho limpio de rabo, semillas, cocido en agua y molido (1 taza de chile molido)
- Sal
- 4 cucharita de Comino molido
- 2 cucharitas de Pimienta negra molida
- ½ a 1 cucharita de sal

Preparación tamales de carne:

1. Las hojas de tamal se dejan remojando en agua caliente durante varias horas o desde la noche anterior. Al día siguiente se les escurre el agua.
2. Los chiles ya cocidos se muelen en la licuadora sin agua hasta formar un puré terso.
3. Se pone en una olla la carne con 6 dientes de ajo, 1/2 cebolla y sal. Se cubre de agua y se deja hervir hasta que esté muy bien cocida la carne. Se deja enfriar un poco, se limpia de hueso y pellejo y se muele la carne en el molino de mano, en la Thermomix o en el procesador de alimentos hasta dejar la carne muy finamente deshebrada.
4. Se ponen 300 gms de manteca de puerco (1 ½ tazas) a calentar en un sartén, se agrega la carne y se fríe a fuego lento hasta que se combinen bien los dos ingredientes, luego se agrega las 2 tazas de chile molido y se mezcla bien. Se agrega el comino, la sal y la pimienta negra. Se baja la lumbre y se revuelve constantemente para que no se pegue la carne. Se deja hervir muy suavemente hasta que se vea la manteca haciendo "ojitos" es decir que se vea la burbuja que revienta al hervir. Se retira de la lumbre y se deja enfriar antes de usar.
5. Para preparar la masa se bate la masa junto con la manteca y la sal mezclando siempre con la mano hasta que esté muy suave la masa. Se le agrega la taza del chile molido y se sigue amasando. Si está todavía dura la masa se le agrega un poco del caldo frío de la carne hasta que tenga una consistencia unttable.
6. Las hojas de tamal se embarran usando una cuchara o cuchillo con muy poca masa y se rellenan con la carne ya fría. Se enrollan y se les dobla la punta hacia arriba. Se acomodan los tamales en la olla

vaporeras con la abertura hacia arriba, poniendo en la base de la olla pedazos de hojas como base.

7. Se agrega el caldo de la carne colado y agua para completar, en la parte baja de la vaporera. Se le puede agregar 3 monedas muy bien lavadas para escuchar cuando hierve el agua. Se tapa y se pone a hervir durante 1 a 1 ½ horas aproximadamente. Hay que estar muy pendiente de agregar mas agua por la orilla de la vaporera para que no se acabe el agua.
8. Para probar si ya está listo el tamal se coge uno del centro, se abre y se debe despegar la hoja del tamal sin problema. En caso necesario se siguen cociendo los tamales por el tiempo necesario.
9. Con esta cantidad de masa y carne salen aproximadamente 70 tamales y con la masa que sobra te recomiendo hacer los tamales dulces. Aquí mas abajo encuentras la receta.

Preparación tamales de frijol:

1. Las hojas de tamal se dejan remojando en agua caliente durante varias horas o desde la noche anterior. Al día siguiente se les escurre el agua.
2. Los chiles ya cocidos se muelen en la licuadora sin agua hasta formar un puré terso.
3. Los frijoles se muelen sin el caldo hasta hacer un puré.
4. En un sartén se calienta la manteca, se agrega la taza de chile molido y se sazona con el comino y la pimienta. Se agregan los frijoles molidos y se dejan hervir por 5 a 10 minutos, hasta que los frijoles estén bien secos, siempre moviendo para que no se peguen, se prueban de sal, se retiran de la lumbre y se dejan enfriar.
5. Para preparar la masa se bate junto con la manteca y la sal mezclando siempre con la mano hasta que esté muy suave la masa. Se le agrega la taza del chile molido y se sigue amasando. Si está todavía dura la masa se le agrega un poco de caldo frío de la carne (en caso de tener) o agua hasta que tenga una consistencia untable.
6. Las hojas de tamal se embarran con muy poca masa usando una cuchara o cuchillo y se rellenan con los frijoles ya fríos. Se enrollan

y se les dobla la punta hacia arriba. Se acomodan los tamales en la olla vaporeras con la abertura hacia arriba, poniendo en la base de la olla pedazos de hojas como base.

7. Se agrega agua en la parte baja de la vaporera, se le puede agregar 3 monedas muy bien lavadas para escuchar cuando hierve el agua. Se tapa y se pone a hervir durante 1 a 1 ½ horas aproximadamente. Hay que estar muy pendiente de agregar mas agua por la orilla de la vaporera para que no se acabe el agua.
8. Para probar si ya está listo el tamal se coge uno del centro, se abre y se debe despegar la hoja del tamal sin problema. En caso necesario se siguen cociendo los tamales por el tiempo necesario.
9. Con esta cantidad de masa y frijol salen aproximadamente 70 tamales y con la masa que sobra te recomiendo hacer los tamales dulces. Aquí mas abajo encuentras la receta.

Preparación tamales dulces:

1. La masa que queda después de hacer los tamales ya sea de carne o de frijol se le agregan los siguientes ingredientes al gusto: Azúcar, Coco rallado, Pasas, Piña picada finamente, escurrida (fresca o de lata), Nuez Picada, Canela molida.
2. Se mezclan todos los ingredientes hasta combinar bien. Para formar los tamales se agregan 3 Cucharadas de mezcla en cada hoja, se enrolla, se dobla la punta hacia arriba. Se acomodan los tamales en una vaporera, se agrega agua en la parte baja de la olla. Se pone a hervir durante 1 a ½ horas hasta que se despeguen los tamales con facilidad de la hoja.