

TAMALES RANCHEROS CON HOJA SANTA

Ingredientes para el relleno:

- 1 chile chipotle seco sin rabo
- 1 chile morita sin rabo
- 2 chiles anchos, sin rabo y semilla
- 300 gms de tomate huaje rojo
- 40 gms de cebolla
- 1 diente de ajo
- 15 gms manteca de puerco
- 1 hoja santa
- 2 cucharitas de sal
- 60 gms de agua
- 300 gms de pechuga de pollo deshuesada y sin piel cortada en trozos

Ingredientes para la masa:

- 260 gms Maseca
- 550 gms de agua
- 1 ½ c de sal
- 150 gms de manteca de puerco

Otros ingredientes:

- 3 hojas de plátano
- 3 hoja santa
- 1700 gms de agua

Preparación:

1. Coloque en el vaso el chipotle, el chile morita, los chiles anchos, el tomate, la cebolla, el ajo y la manteca de puerco. Pique 5 segundos/Velocidad 6 y sofría 6 minutos/115°C/ velocidad cuchara

2. Añada la hoja santa, la sal y el agua, licúe 20 segundos/ velocidad 10
3. Añada el pollo y cocine 12 minutos /110°C/Velocidad Cuchara
4. Deshebre 15 segundos, giro a la izquierda, velocidad 4. Transfiera a un tazón y reserve.

Preparación de la masa:

1. Coloque en el vaso la Maseca, el agua y la sal y mezcle 20 segundos velocidad 5.
2. Añada la manteca de cerdo, cocine 9 minutos a 100°C en velocidad 3 y al terminar mezcle 15 segundos, velocidad 6.

Armado del tamal:

1. Cortar cuadros de la hoja de plátano de 30 cms y asar a fuego directo unos instantes.
2. Colocar 3 Cucharadas de masa en el centro de cada hoja, añadir 2 Cucharada se relleno y un trozo de hoja santa.
3. Doblar los lados hacia el centro y las puntas hacia adentro formando un rectángulo.
4. Colocar los tamales dentro del recipiente Varoma.
5. Coloque el agua en el vaso, el recipiente Varoma en su posición y cocine 90 minutos, Varoma, velocidad Cuchara.
6. Retire los tamales del varoma y sirva.
7. Salen 12 piezas y sobra algo de relleno de pollo. Se podría hacer media receta de masa más para usar el pollo.