

## TAMALES DE FRIJOL NEGRO CON EPAZOTE

### Ingredientes tamales:

- ½ kilo de Masa de Maíz
- ½ taza de Manteca de Puerco
- 1 cucharita de sal
- ½ kilo de frijoles negros refritos
- 1 Manojito de Epazote (sólo las hojas en rebanadas)
- Hojas de Tamal las necesarias remojadas en agua

### Ingredientes salsa de chile:

- 1 Cucharada de Aceite Vegetal
- ½ Cebolla
- 4 Chiles jalapeños
- ½ kilo de Tomate Guaje
- Sal al gusto

### Preparación:

1. Para hacer los tamales se mezcla la masa de maíz con la manteca de puerco y la sal hasta que quede todo integrado. Se añaden los frijoles y las hojas de epazote y se combina bien.
2. Para formar los tamales se agrega una cucharada de masa en la hoja, se enrolla la hoja y se dobla la base. Se acomodan en una vaporera y se cuecen al vapor durante 1 ½ horas. Al terminar el tiempo se retiran del vapor y se dejan enfriar un poco antes de comerlos para que se hagan sólidos. Los tamales aunque estén bien cocidos parecen crudos porque contienen mucha proporción de frijoles. La solución es dejarlos enfriar un poco y ya verás que quedan perfectos y cuando los recalientes no tendrás ningún problema.
3. Para hacer la salsa corta la cebolla, chiles y tomate en tiritas. En un sartén se calienta el aceite y se agrega la cebolla, chile y tomate y se deja cocer durante 5 minutos. Se sazona con sal y se sirve con los tamales.
4. Rinde 20 tamales