

- Tamales de pollo -



INGREDIENTES

Para la masa:

HOJAS SECAS DE MAÍZ

150 GRAMOS MANTECA DE CERDO O VEGETAL

300 GRAMOS HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

10 GRAMOS POLVO PARA HORNEAR

1 CUCHARADA SAL

400 GRAMOS CALDO DE POLLO

Para el relleno:

500 GRAMOS TOMATES VERDES

2 DIENTES DE AJO

¼ CEBOLLA

10 GRAMOS CHILE SERRANO DESVENADO

2 CUBOS CALDO DE POLLO

1 CUCHARADA ACEITE VEGETAL

20 GRAMOS HOJAS DE CILANTRO

400 GRAMOS AGUA

500 GRAMOS PECHUGA DE POLLO DESHUESADA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. PRIMERO ESCOGE LAS HOJAS DE MAÍZ QUE NO ESTÉN ROTAS. DÉJALAS REMOJANDO EN UN RECIPIENTE HONDO CON SUFICIENTE AGUA CALIENTE.
2. MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES DE LA MASA EN UN BOL, HASTA QUE SE INCORPOREN.
3. COLOCA EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS LOS TOMATES VERDES, AJO, CEBOLLA, CHILE SERRANO, CUBOS DE CALDO DE POLLO, LA VAINILLA, ACEITE Y CILANTRO. MUELE MUY BIEN. DESPUÉS VAMOS A SOFREÍR POR 10 MIN EN UNA SATÉN, AGREGA EL AGUA Y EL POLLO, COCER 30 MIN.
4. RETIRA LA CARNE CON EL LÍQUIDO, Y COLÓCALA EN UN RECIPIENTE.
5. PARA ARMAR LOS TAMALES: EXTENDER UNA HOJA DE MAÍZ, FÍJATE QUE LA PARTE MÁS LISA SEA DÓNDE VAS A PONER LA MASA. EXTIENDE SOBRE LA HOJA, UNA CUCHARADA GRANDE DE MASA. PON ENCIMA EL RELLENO VERDE CON POLLO. ENVOLVER LOS TAMALES, PRIMERO DE LADO A LADO, Y POR ÚLTIMO **doblar** la punta de la hoja hacia el centro. Colocar los tamales paraditos en una olla y cocer al vapor por 20 min.