



Tamales de Cerdo



PREPARACIÓN

30

minutos



COCCIÓN

3 a 4

horas



PORCIÓN

12

personas

INGREDIENTES

Mezcla

- 3 hojas secas de maíz
- 3 ajíes picantes
- 2 1/2 tazas de caldo de pollo, divididas
- 4 tazas de harina de maíz instantánea
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/2 cucharadita de chile en polvo
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 de taza de mantequilla suavizada

Relleno

- 1 cucharada sopera de sal
- 1 cucharada sopera de azúcar morena oscura
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta roja en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 3 libras de lomo de cerdo deshuesado
- 2 cucharadas de aceite de canola

Preparando la Masa:

Cocina los ajíes picantes en el microondas a temperatura alta con media taza de caldo en una vasija de vidrio por 2 minutos, o hasta que estén blanditos. Escúrrelos. Quitale los tallos a los pimientos. Licúa los pimientos en una licuadora o procesador de alimentos hasta que se forme un puré. Combina en una vasija grande el puré de pimientos con las otras 2 tazas de caldo, y los siguientes 5 ingredientes: harina de maíz instantánea, polvo de hornear, chile en polvo, sal y mantequilla suavizada (la mezcla quedará grumosa). Con las manos, amasa la mezcla de tres a cuatro veces hasta que se forme una masa suave. Deja la masa reposar.

Preparando la Carne de Cerdo:

Combina la sal y los siguientes 5 ingredientes: sal, azúcar morena oscura, chile en polvo, comino en polvo, pimienta roja en polvo, pimienta negra molida (ve la lista de ingredientes para las cantidades). Frota la mezcla de modo parejo sobre el cerdo. Dora el cerdo en aceite caliente en un caldero para asar (Dutch oven) a fuego medio-alto de 3 a 4 minutos por cada lado. Calienta el horno a 300° F. Tapa el caldero y hornea de 3 horas y media a 4 horas o hasta que la carne esté tierna.

Retira el cerdo del caldero, reservando los jugos que suelte. Deja enfriar el cerdo ligeramente y sepáralo con un tenedor. Cocina los jugos de la carne a fuego medio-alto por 15 minutos o hasta que se reduzcan a la mitad. Añade el cerdo deshebrado, mezclando todo bien.

Preparando los Tamales:

Divide la masa de modo parejo en 24 hojas de maíz. Presiona cada porción formando un rectángulo pequeño, dejando por lo menos un borde de media pulgada en tres de los lados de las hojas y un margen más amplio en las esquinas. Con una cuchara, esparce de modo parejo de una a una cucharada y media de mezcla de cerdo en un lado de la masa. Une los extremos largos de la hoja, presionando para cerrarlos. Dobla los lados de la hoja uno encima de otro y ata con una tira de hoja de maíz. Pon una taza en el centro de un colador de metal recubierto con una toalla de cocina y colócalo dentro de un caldero para asar (Dutch oven). Añade suficiente agua al caldero hasta cubrir la base del colador. Pon a hervir el agua. Coloca los tamales alrededor de la taza y dobla la toalla sobre los tamales. Tapa el caldero y cocina al vapor de 35 a 40 minutos. Sirve inmediatamente con crema agria.

SUGERENCIAS PARA SERVIR

Esta masa rinde para 2 docenas de tamales.

Descubre más recetas sabrosas en PorkTeinspira.com