



Tamal de mole negro oaxaqueño

Ingredientes

Para el relleno:

- 2 tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 250 g. de pasta de mole negro oaxaqueño
- 300 g. de jitomate
- 20 g. de cebolla
- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 taza de caldo de pollo
- 15-20 piezas de 30 cm de largo de hojas de plátano asada

Para la masa de tamal:

- 4 tazas de harina MASECA Tamal
- 1¼ tazas de manteca derretida
- 1¼ cdta. de sal
- 1 cda. de polvo para hornear
- 2 ¾ tazas de agua tibia*

*Nota: Puedes sustituir el agua por el caldo de tu preferencia o que tengas disponible, te recomendamos caldo de pollo o cerdo.

Modo de preparación

Para el relleno:

1. Pique la cebolla y los jitomates, sofríalos en una sartén con aceite y deje cocinar hasta que estén bien cocidos. Licúa con el caldo de pollo hasta que quede muy terso.
2. Pasa el jitomate licuado a una cacerola y agrega la pasta de mole negro, mueve constantemente para que se disuelva.
3. El mole debe hervir por lo menos de 15 a 20 minutos, en caso de que quede muy espeso, agrega un poco más de caldo o agua para darle la consistencia adecuada.
4. Incorpora el pollo deshebrado al mole y déjalo hervir por 2 minutos más y retira del fuego.

Para armar los tamales:

1. En un recipiente hondo o en el tazón de la batidora colocar la harina para Tamal MASECA, sal y polvo de hornear, mézclalos muy bien con ayuda de una cuchara o en velocidad baja si es en la batidora de 1 a 2 minutos.
2. Vacía la manteca en un sartén y llévela al fuego para que se funda, consérvala tibia.
3. Incorpora poco a poco la manteca tibia y el agua al recipiente donde está la harina para Tamal MASECA batiendo de manera constante; si lo hace en la batidora manténgala a velocidad media hasta terminar de incorporar.
4. Siga batiendo para que la masa esté totalmente integrada, si está utilizando batidora aumente la velocidad y bata durante 4 a 5 minutos. Esta masa no esponja, solamente debe tener una consistencia suave y tersa.

Terminado de los tamales:

1. Toma una hoja de plátano con el lado brillante hacia abajo, extiende una cucharada de masa (80 a 90 gr.) en el centro de la hoja con ayuda de una cuchara o con los dedos de la mano forme un rectángulo, debe quedar una capa de menos de 1 cm.
2. Al centro del rectángulo de masa colocar el mole con pollo.
3. Junta los extremos de la hoja, dóblalos hasta llegar a la altura de la masa y finalmente dobla los costados debajo del tamal (debe quedar como una cartera).
4. Puedes amarrarlos para evitar que las hojas se abran o para identificar el relleno.
5. Coloca los tamales en la vaporera caliente de forma horizontal para que conserven su forma y cocina durante 50 minutos. Déjalos reposar 10 minutos antes de servirlos.

Tip: Para suavizar las hojas de plátano ásalas directo al fuego de la estufa, pásalas por agua hirviendo o colócalas en el congelador de 2 a 3 horas.