



CORUNDAS

Rinde para 16 porciones

Ingredientes

- 1 kilo de masa hecha con MASECA tamal (450 g de harina MASECA tamal y 550 g de agua).
- 200-250 g de manteca de cerdo
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1/4 taza de agua
- 25 hojas de milpa de maíz u hojas de plátano
- 3 jitomates
- 2 dientes de ajo
- 1 chile serrano
- 1/4 cebolla
- Crema
- Queso Cotija

Tip

En las corundas originarias de Michoacán se utiliza hoja de milpa de maíz para envolver los tamales, pero si no se encuentra con facilidad se puede sustituir por hojas de plátano.

¿Cómo usar y asar las hojas de plátano?

- 1) Corta el borde grueso de la hoja con la punta de un cuchillo o con una tijera
- 2) Limpia ambos lados de la hoja con un trapo humedecido en agua
- 3) Corta la hoja en cuadros de 20 centímetros por lado o según el tamaño de los tamales
- 4) Asa ligeramente las hojas sobre el fuego directo para que se suavicen

Modo de preparación

- 1) Bate la masa con la manteca y el agua hasta que se incorpore y tenga una consistencia que no se pegue en las manos, agrega un poco de sal
- 2) Sofríe la cebolla con los jitomates y el ajo
- 3) Deja enfriar y licúa para tener una salsa
- 4) Forma los tamales y acomoda en la hoja de plátano, envuelve y cuece al vapor durante 40 minutos o hasta que la masa esté cocida
- 5) Acompaña con queso desmoronado, salsa y queso