



TAMALES GÜEMES

Rinde para 15 porciones

Ingredientes

- 1 kilo de masa hecha con MASECA Tamal (450 g de harina MASECA tamal y 550 g de agua).
- 1/2 kilo de cebolla
- 1/2 kilo de tomate
- 1/4 kilo de manteca de cerdo
- 1/4 kilo de lomo de cerdo
- 1/4 kilo de pollo (muslos o piernas)
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Aceitunas deshuesadas
- Chiles jalapeños en vinagre
- Especias
- Hojas para tamales
- Pajas
- Pepinillos
- Pimienta
- Vinagre blanco
- Sal

Modo de preparación

***Antes de preparar los tamales güemes recuerda congelar la manteca de puerco un día antes.**

- 1) Rebana la cebolla y ponla en vinagre
- 2) Cortar los tomates en tiras delgadas quitándole el centro al tomate. Guarda en el refrigerador por separado
- 3) Lava muy bien las hojas para tamal y déjalas remojar
- 4) Coce la carne de cerdo y reserva el caldo colado
- 5) Coce el jitomate, una cebolla, dos dientes de ajo y especias
- 6) Sazona con sal y pimienta, caldo de chile jalapeño y un chorrito de vinagre
- 7) Fríe y deja sazonar, agrega la carne, el pollo deshebrado, aceitunas deshuesadas y pasas
- 8) Saca la manteca del refrigerador y bate a punto de crema. Agrega la masa poco a poco y luego el caldo frío
- 9) En media taza de caldo disuelve el polvo para hornear, incorpóralo y agrega poco a poco el aceite de oliva. Bate un rato más y deja reposar una hora en el refrigerador
- 10) Unta las hojas con una capa delgada de masa. Añade una rebanada de jitomate y una de cebolla pepinillos en rebanadas, chiles jalapeños en rajas y el guisado de carne y de pollo
- 11) Dobla los tamales y cócelos a baño María, con agua de sal durante una hora aproximadamente