

Tamales Verdes y Rojos al Pastor I



Ingredientes:

- 40 hojas de tamal (remojadas)
- 1 pechuga de pollo
- 1 diente de ajo
- 2 hojas de laurel
- 3 pimientos enteros
- C/s sal
- 1/4 pza cebolla
- * 2 C manteca de cerdo

- Para la masa:
- * 300 gr manteca vegetal
- 1 kg de masa de maíz
- 1 C polvo hornear
- 6 T caldo de pollo
- C/s sal
- Para la pasta de comino:
- 1 C comino entero
- 3 dientes de ajo

- Para la salsa verde:
- 8 tomates verdes
- 1 calabaza
- 3 a 5 chiles serrano
- 1/4 pza cebolla
- c/s cilantro
- c/s sal
- 1 ramita de cilantro

1



Poner a remojar las hojas de tamal.

2



Cocer la pechuga de pollo por 20 minutos, con un diente de ajo en camisa, un cuarto de cebolla, laurel, pimientos y sal.

3



Para la masa: Lavar la manteca con agua tibia hasta que esponje.

4



Agregar la manteca a la batidora, masa de maíz, polvo para hornear y sal. **Batir** primero con el globo por 10 minutos y después con la pala por 10 minutos más agregando el caldo de pollo. (6 - 9 T)

5



Dejar la masa reposar por mínimo 30 minutos tapada.

6



Para la salsa verde: Tatemar tomates, diente de ajo, chiles serrano, cebolla y calabaza.

30 porciones - 2. 45 min