



Tamales Verdes y Rojos al Pastor II

Ingredientes:

- 700 gr carne molida de poll
- Para el adobo al pastor:
 - 3 chiles guajillo
 - 1 chile morita
 - 2 T consomé de pollo
 - 1 cubo de consomate
 - 1/4 cebolla
 - 1 diente de ajo
 - 15 gr axiote
 - 1 C vinagre de manzana
 - 1/2 naranja
 - c/s sal
 - C/s comino en polvo
- Para servir los tamales:
 - C/s queso
 - C/s crema
 - C/s cebolla
 - C/s piña
 - C/s cilantro
- Equipo:
 - Batidora
 - Vaporera

1



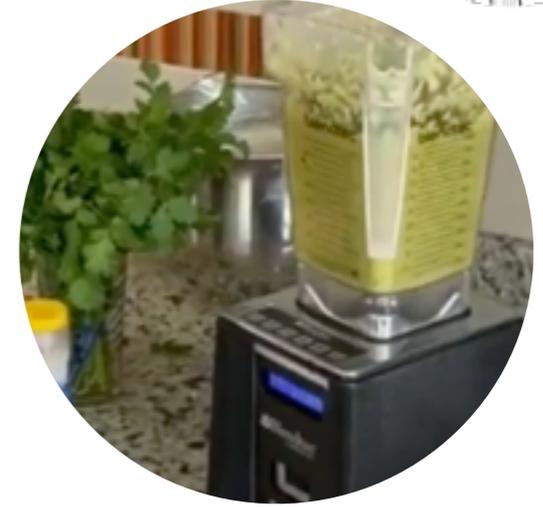
Para la pasta de ajo con comino: machacar el comino con el ajo en el molcajete y reservar.

2



Desmenuzar la pechuga de pollo.

3



Para la salsa verde: Licuar todos los ingredientes tatemados con sal, cilantro.

4



Para el adobo al pastor: Calentar el fondo de pollo y poner a hervir los chiles junto con un consomate. Tatemar cebolla, ajo.

Licuar todo con el axiote, naranja, comino, vinagre, sal.

5



En dos sartenes agregar manteca de cerdo y saltear el pollo con cada una de las salsas. Al verde agregar la pasta de ajo y comino. Dejar a fuego bajo hasta reducir.

6



Armar los tamales y cocer aproximadamente por 1 hora hasta que estén suaves! Recuerda no abrirlos hasta que se entibien un poco.