

# Li'l Guy Foods Pork Tamales Recipe

(Makes approx. 4 dozen (6 ounce) tamales)



## Masa Ingredients

(Prep Time 15-20 min)

Choice of 3 kinds:

Li'l Guy 5 lb Masa: creamy (fine ground)  
yellow masa

Miranda 5 lb Masa: creamy (fine ground)  
white masa

Reyn's 10 lb Masa: coarse ground  
"Restaurant Style" bulk white masa, and  
not recommended for 1st time users

5 lb Masa para Tamales (Fresh Corn Dough)

3 cups lard (melted to liquid form)

1½ cups pork meat broth or water

2 tablespoons salt

2 tablespoons baking powder

1 lb Hojas Medium to Large (Corn Husk) \*

(\* You will need to soak hojas in hot water until soft before making tamales, then remove them and have them dried off in preparation for the next step.)

Directions: Mix lard, broth, salt and baking powder thoroughly in a separate container. Add this mixture to the masa and mix for 10 to 12 minutes with a hand mixer or table mixer preferably. Masa mixture is ready when a tablespoon dropped in a cold glass of water floats to the top. If it drops to the bottom, keep mixing until it does float.

## Preparing Tamales

(It is recommended you have a second person for this step. Prep Time 1-1½ hrs, Cook Time 1½ hrs )

Take 1 hoja and put 2 full tablespoons (about 2-3 oz) of masa mixture on the smooth side of the hoja in the middle. Spread masa mixture about 2" away from the corner point of the hojas all the way to the widest point completely to the edges making an even coating on the hoja (step 1). Place a scoop of the meat mixture (about 4-5 oz) on the masa mixture in the center of the tamale lengthwise, leaving about ½" of masa not covered at the top and bottom (step 2), roll up (step 3), and with water filled to the bottom of the double broiler, place in tamale pot lining tamales close together open end up along the walls in a circular/spiral direction until you reach the center, a second layer can be added right on top of the 1st layer, then top with a clean damp towel to hold in steam (step 4). Note: If the second layer is not full to the center, fill in the extra space with additional damp towels. Repeat until desired number of tamales is made. Once all of the wrapped tamales are in the tamale cooker, cook for about 1½ hours, on high heat (until you hear the water boiling, then reduce to medium heat or until the masa detaches easily from the hoja).

## Meat Ingredients

(Prep Time 30 min, Cook Time 1½ hrs)

2 lb pork (butt) meat \*

½ medium onion (diced)

2 tablespoons salt

1 whole garlic clove (peeled)

3 cups of water

Pepper to taste

\* (Beef or chicken can be substituted for the pork, ask your grocer's meat department for recommended cuts of meat for tamales.)

Directions: To prepare the meat, cut up into 1" by 1" chunks, and remove as much fat as possible and discard. Combine prepared meat, salt, garlic cloves, pepper and water and cook for about 1½ hours (30 minutes per lb of meat), covered on high heat, once meat is cooked and cooled, the meat needs to be shredded. Drain meat juice (discard or use for masa mixture) and remove and discard garlic cloves. To shred the meat, pull on the meat chunks between two forks flattened on the bottom of the pan, until you have reached the desired consistency of shred.

## Sauce Ingredients

(Prep Time 15 min, Cook Time 15 min)

1/4 lb Whole Chili California or Chili New

Mexico peppers \*

Garlic Salt to taste

Salt to taste

2 tablespoons cooking oil

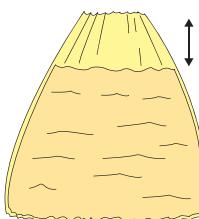
1 cup of cool water

\* (Chili Ancho can also be used, or any combination of the two or three chilies depending on your preference for flavor and/or hotness.)

Directions: Cook chili peppers in boiling water for about 15 minutes. Remove from stove and drain off the boiling water, combine with cool water and mix for 1 minutes on high in a blender, pour sauce through a strainer to remove the seeds and discard, then stir in garlic salt, salt and oil, add the sauce to the shredded meat, covering thoroughly.

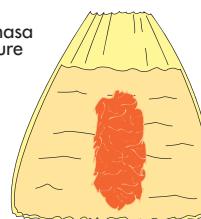
Note: It is important to make sure the meat and sauce mixture is warm or cool to touch for ease of handling.

## Step 1



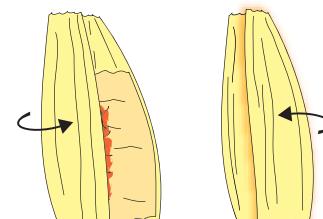
Spread Masa  
to edges

## Step 2



Place 4-5 oz. of meat  
mixture in the center

## Step 3



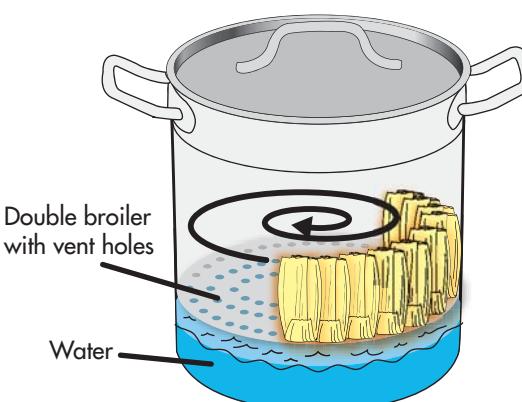
Fold  
(1)



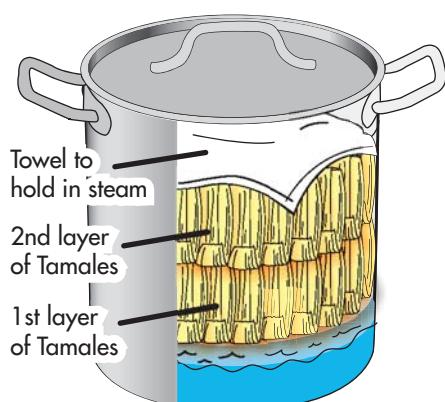
Fold  
(2)

Fold  
(3)

## Step 4



Line tamales around the outside of the pot open end up working your way in towards the center



Two layers and cover with a  
towel to keep the steam in

# Receta Li'l Guy Foods para Tamales de Puerco

(Para Hacer Aprox. 4 docenas (6 onzas) Tamales)



## Masa Ingredientes

(Preparacion 20 Min)

Tres tipos a escoger:

Li'l Guy 5 lb Masa: cremosa (garno fino)  
masa amarilla

Miranda 5 lb Masa: cremosa (garno fino)  
masa blanca

Reyna's 10 lb Masa: grano grueso "Estilo Restaurante" masa blanca en bruto, y no es recomendada para principiantes

5 lb Masa para Tamales

3 tazas de manteca (derretida a punto de liquido)

1½ tazas de jugo de carne o agua

2 cucharadas de sal de mesa

2 cucharadas de royal

1 lb Hojas de mediana a grande \*

\* (Necesita poner las hojas en agua caliente hasta que se suavisen, despues sequelas para la preparacion.)

Preparacion: Mezcle la manteca, el jugo de carne, la sal y el royal. Adiera la mezcla a la masa y mezcle por 10-12 minutos a mano o a batidora hasta que quede suave. Para saber si la masa esta lista haga un paquena bolita de el tamano de una cuchara sopera pongala en un vaso de agua fria y esta tarda que flotar. Si se hunde vuelva a mezclar hasta que flote.

## Preparacion Tamales

(Se recomiendan dos personas para el siguiente paso. Preparacion 1-1 ½ hrs, Cocimiento 1½ hrs) Tome una hoja y agrege 2 cucharadas (mas o menos 2-3 oz) de mezcla de masa por la parte suave de la hoja. Extienda la mezcla de masa dejando libre por lo menos 2 pulgadas partiendo de la punta mas delgada de la hoja (paso 1). Agrege (mas o menos 4-5 oz) de carne preparada a la hoja de tamal previamente embarrada de masa, dejando ½ pulgada de masa sin cubrir en la parte de arriba y la de abajo (Paso 2), enrollelos (paso 3), una ves llenado de agua el fondo de la parte baja del contenedor o Tamalera coloque los tamales a cocinar alineados los mas juntos posible, de la parte abierta hacia arriba comenzando en las paredes de la tamalera en forma de espiral hasta llegar al centro de la misma, la siguiente capa de tamales puede ser colocada en cima de la primera capa, cubra las capas con una toalla para mantener el vapor (paso 4). Nota: Si la segunda capa no esta completamente cubierta hasta el centro, rellene los huecos vacios con una toalla. Repita la misma operacion para cuantos tamales quiera aderir a la tamalera. Una ves habiendo llenado el contenedor o Tamalera con los tamales deseados, cocine por lo menos 1½ hrs en temperatura alta hasta que escuche el sonido de el agua hirviendo, entonces reduzca la temperatura a la temperatura media hasta completar el tiempo de cocimiento (otra prueba de cocimiento es que el tamal se deprendera facilmente de la hoja).

## Carne Ingredientes

(Preparacion 30 min, Cocimiento 1½ horas)

2 lb pierna de puerco \*

½ media cebolla (en cuadritos)

2 cucharadas de sal de mesa

1 ajo entero (pelado)

3 tazas de agua

pimienta al gusto

\* (Res o Pollo puede ser substituido por el puerco, pregunte a su carnicero por sugerencias en cortes.)

Preparacion: Para preparar la carne se sugieren cortes de 1 pulgada por una pulgada y remueva la grasa lo mas posible. Combine la carne con el ajo, la sal, la cebolla, la pimienta y el agua, cubrala y cocinela a temperatura alta por 1½ hrs (30 min por libra de carne). Una ves cocinada y enfriada, la carne debe ser deshebrada.

Cuele el jugo de carne (puede tirarlo o usarlo para mezclarlo con la masa) remueva los ajos usados y tirelos. Para aplastar los cuadros de carne previamente cocinados utilice dos tenedores siguiendo las veses de una aplanadora hasta lograr la consistencia requerida.

## Salsa Ingredientes

(Preparacion 15 min, Cocimiento 15 min)

1/4 lb de Chiles California o Chiles New Mexico \*

Sal de Ajo al gusto

Sal al gusto

2 cucharadas aceite

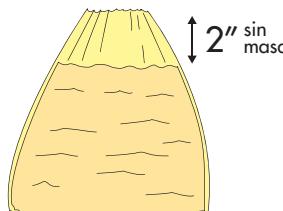
1 taza de agua fria

\* (El chile ancho tambien puede ser usado en substitucion como tambien cualquier combinacion de dos o tres chiles segun su preferencia en sabor y grado de picoso.)

Preparacion: Cocine los chiles en agua hirviendo por 15 min. Retirelos de la estufa, y cuélelos combinelos con agua fria, licuelos por un minuto, cuele la salsa para remover y descartar las semillas, despues mezcle la sal de ajo, sal y el aceite, adiera la salsa a la carne cubriendola completamente.

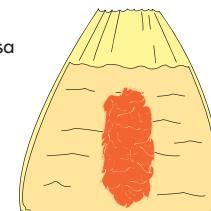
Nota: Es muy importante que la carne y la salsa este tibia al tacto para mejor manejo.

## Paso 1



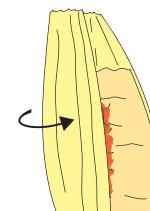
Extienda la masa  
hasta las orillas

## Paso 2

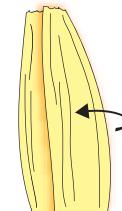


Agregue 4-5 oz de carne  
preparada en el centro  
del tamal

## Paso 3



Doble  
(1)

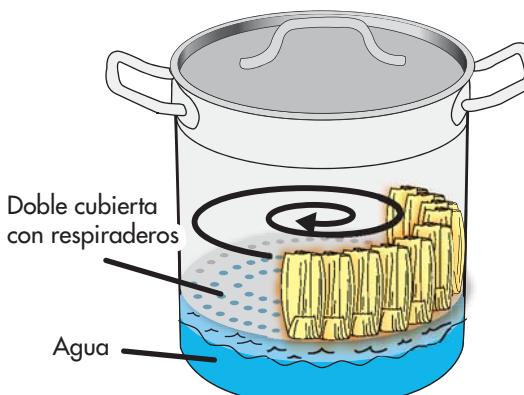


Doble  
(2)

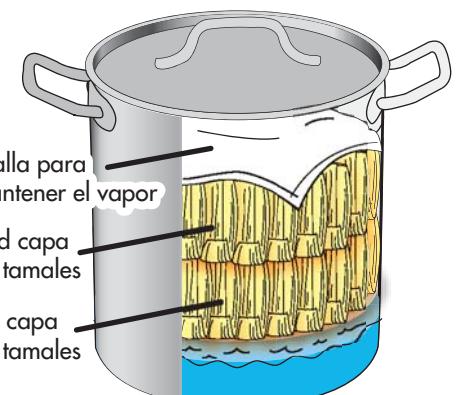


Doble  
(3)

## Paso 4



Alinear los tamales con la parte abierta del tamal  
hacia arriba y en espiral hasta cerrar el circulo



Dos capas y cubiertas con una  
toalla para mantener el vapor