

Receta Tamales de Maíz Maseca ¡Pon sabor a tu vida!



Tamales con Harina de Maíz

Cocina: Mexicana

Raciones: 16 Tamales

Autor: Mely Martinez - México in my kitchen

Ingredientes

Para la masa:

- 3 tazas de [Masa Harina para Tortillas Maseca](#)
- 1 1/3 taza de manteca de cerdo
- 2 1/2 tazas de caldo donde cocinaste la carne.
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Sal si es necesario el caldo ya ha añadido sal

Para la carne:

- 3/4 libra carne cerdo cortado en cubos.
- 2 dientes de ajo
- 1/4 cebolla blanca
- 1 hoja de laurel

4 tazas de agua
1 cucharadita de sal

Para la salsa:

2 chiles Ancho limpios sin semillas y desvenados.
3 chiles Guajillo limpios sin semillas y desvenados.
2 dientes de ajo pequeños
1/3 cucharadita de semillas frescas de comino molido
1 cucharada de aceite vegetal
Sal y pimienta negra a la temporada
16 hojas de maíz grandes y algunas de más para la olla de vapor

Instrucciones

Para el relleno:

En una olla de tamaño mediano, coloca la carne de cerdo, el ajo, la cebolla, la hoja de laurel y 1 cucharadita de sal. Cubra con el agua. Lleva a ebullición, luego reduce el fuego. Cocina a fuego lento parcialmente cubierto, de vez en cuando quita la espuma que se forma en la superficie del caldo y desecha la grasa de la superficie, cocina aproximadamente 1 hora o hasta que la carne esté lo suficientemente suave como para deshebrar. Retira la cebolla, el ajo, la hoja de laurel y deséchela. Cuela el caldo y cuando la carne esté lo suficientemente fría como para manejar desmenuzarla en trozos de tamaño bocado y deja a un lado.

Mientras la carne se está cocinando. Remoja los chiles secos en una olla de tamaño mediano con agua tibia durante unos 20 minutos. Escurre y coloca en la licuadora con los dientes de ajo, el comino y 1/3 taza de agua de remojo. Calienta el aceite vegetal en una sartén mediana a fuego medio, agrega la salsa de chiles secos, 1 taza de caldo de carne y cocine durante 8 minutos. Agrega la carne de cerdo desmenuzada y sazón con sal y pimienta negra molida. Añada más caldo si es necesario. Cocina a fuego lento hasta que se caliente, unos 5 minutos más.

Coloca las hojas de maíz en un tazón o recipiente grande. Vierta suficiente agua hirviendo sobre las hojas para cubrirlas. Coloca una tapa de metal o plato resistente al calor en las hojas para mantenerlas sumergidas. Remoja durante unos 45 minutos hasta que estén suaves y se puedan doblar fácilmente. Retira, escurre y reserva.

En un tazón grande, bate la manteca con la mano o con una batidora eléctrica hasta que esté muy esponjosa y ligera. Añada el polvo

de hornear y la harina de maíz y poco a poco la masa hasta esta sea muy ligera. Si la masa parece seca agrega más caldo o agua. Prueba y añade sal si es necesario.

Continúe batiendo hasta que la masa esté bien mezclada, ligera y suave. Para asegurarte de que su masa sea lo suficientemente ligera, coloca una pequeña cantidad en un vaso con agua. Flotará cuando esté lista.

Ahora viene la parte divertida, armar los Tamales. Coloca una pequeña cantidad de la masa en el centro de una hoja de maíz. Usando la parte posterior de una cuchara esparce la masa y colocas 1 1/2 cucharada del relleno de la carne. Dobla los lados de las cáscaras y dobla la parte inferior hacia el centro. Coloca los tamales de pie en su ya preparada olla de vapor, cubra con una capa de hojas de maíz y una servilleta de cocina, cocina durante 1 hora y 15 minutos. Añada más agua a la olla de vapor si es necesario durante ese tiempo.

Para comprobar que ya estén cocinados, retira uno de los tamales y si la hoja de maíz se puede quitar fácilmente de la masa estarán listos.

Pero si la masa se pega de la hoja, llévalo de nuevo a la olla y cocina durante 15 minutos más.

[¡COMPRA MASECA PARA ESTA RECETA AQUÍ!](#)