

Nombre

Yurani Gabriela Sabchez

Ramos

Materia

Alimentación y cultura

Tamal de chipilin

► Ingredientes

Para la **receta de Tamales de Chipilín** se requiere:

250 Gramos de Manteca de Cerdo

2 Kilogramos de masa de Maíz (Nixtamal)

40 Hojas de Maíz(Totomoxtle)

2 Manojos de Chepil o Chipilín

½ Litro de Caldo de Pollo

Sal al Gusto

Ingredientes Salsa

1 Taza de Caldo de Pollo

500 Gramos de Tomate Lavado y Martajado

5 Chiles Guajillo Asados y Desvenados

1 Diente de Ajo

¼ de Cebolla

Sal al Gusto



Preparación

- ▶ 1.- Lava el manojo de Chipilín y deshójalos, por otra parte, en un recipiente amplio, bate la manteca alrededor de 20 minutos hasta que esté ligeramente espesa.
- 2.- Añade la masa de maíz al recipiente y continúa batiendo fuertemente durante 10 minutos más, esto permitirá que la masa esponje dentro de la hoja de tamal.
- 3.- Vierte poco a poco el caldo de pollo, evitando que la masa quede con una consistencia líquida, comprueba que esté espesa y la puedas manejar con facilidad.
- 4.- Pica únicamente las hojas de chipilín o chepil, recordando eliminar el tallo. Agrégalas a la masa y también añade aproximadamente 3 cucharaditas soperas.
- 5.- Continúa batiendo para que todos los ingredientes se mezclen perfectamente. Remoja las hojas por 20 minutos, escúrrelas y rellénalas con 2 cucharadas de masa.
- 6.- Enrolla la hoja y dóblala por las puntas, después coloca los tamales paraditos, dentro de una vaporera durante una hora y media.

Preparación Salsa

- ▶ 1.- Cuece los tomates con el ajo y la cebolla.
- 2.- Muélelos con la taza de caldo de pollo, los chiles y sal a tu gusto.
- 3.- Sirve en un recipiente y cuando estén tus tamales de Chepil báñalos con esta salsa.
- 4.- Si lo deseas puedes agregar queso desmoronado. Te fascinará.

