

La receta perfecta para hacer tamales mexicanos en casa

11/07/2024



Los tamales son uno de los platos ícono de la gastronomía mexicana, de hecho su celebración correspondiente al candelaria. Realmente, su origen viene de la palabra "Tamalli". Su preparación es tan diversa que **solo en México existe entre 500 y 5000 diferentes formas de preparar este rico platillo**. También, existe una feria donde se exponen todas sus formas de preparación, es la feria Latinoamericana del Tamal. Te invitamos a seguir leyendo para enterarte más sobre este rico platillo.



Receta de tamal relleno para hacer en casa

[Postre](#) | November 30, 2023

Los tamales son uno de los platos ícono de la gastronomía mexicana, de hecho su celebración correspondiente al candelaria. Realmente, su origen viene de la palabra "Tamalli". Su preparación es tan diversa que **solo en México existe entre 500 y 5000 diferentes formas de preparar este rico platillo**. También, existe una feria donde se exponen todas sus formas de preparación, es la feria Latinoamericana del Tamal. Te invitamos a seguir leyendo para enterarte más sobre este rico platillo.



Ingredientes del tamal

Para la masa

- 250 gramos de manteca de cerdo.
- 500 gramos de harina para tamales.
- 1 taza de caldo de pollo.
- 1 cucharada de polvo para hornear.
- Sal al gusto.
- 1 cucharadita de pimienta.

Para el relleno

- 1 litro de agua.
- 500 gramos de tomate verde.
- **5 chiles serranos.**
- 1 diente de ajo, sin cáscara.
- 1/4 cebollas.
- 3 cucharadas de aceite.

- 2 pizcas de sal, fina.
- 1 pizca de pimienta negra, molida.
- 1 pechuga en fileteada.
- 10 hojas de maíz, previamente remojados en agua.

Este plato es tan representativo en todo Latinoamérica, que **estudios arqueológicos han arrojado que su origen data del año 100 a.C.** En cuanto a los mitos que giran alrededor de su preparación, hay muchas curiosidades. Por ejemplo, se dice que “a la masa hay que persignarla para que salga bien”, o que si se les canta mientras se amasan no toman sabor agrio.



Preparación del tamal

Paso 1

El primer paso, es hacer la masa suave, batiéndola durante 5 minutos con manteca.

Paso 2

Luego, mezcla el caldo de pollo a la harina poco a poco, para preparar la masa. Evita que no quede aguada.

Paso 3

Agrega la masa a la manteca lentamente y mezcla. Agrega el polvo para hornear y sazonar. Luego, reservar.

Paso 4

Para prepara la salsa, debe agregar agua en una cacerola y cocinarla a fuego medio. Luego, agrega los tomates y la cebolla para que se cocinen por 10 minutos aproximadamente. Al cabo de unos minutos retíralos del agua y licúalos, para que no queden grumos.

Paso 5

Posteriormente, en un sartén calienta aceite a fuego medio. Luego, agrega la salsa y déjalo cocinar por 5 minutos, para sazonarlo y reservarlo.

Paso 6

En una hoja de maíz comienza a preparar los tamales, colocando dos cucharadas de masa y extendiéndola para que queden finitas. Luego, agrega una cuchara salsa con pollo.

Paso 7

Para armarlo, cierra la hoja doblándola de abajo hacia arriba formando una especie de bollo. Luego, amárrala con un pedazo de hoja. Prepara varios hasta terminar la masa.

Paso 8

Coloca agua a hervir junto a los tamales, cuécelos por 55

minutos a fuego alto.

Ya sabemos más sobre este delicioso plato de la cultura mexicana, anímate a prepararlo y probar una de sus variaciones. Recuerda que cada país tiene su propia forma de hacerlo.



Fuente: www.culinaryrecipes.top