

# Un clásico de la comida mexicana: Tamales rellenos

20/02/2024



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.

## 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.

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)