



TAMALES DE PUERCO FESTIVOS

Preparación: 1 hora

Hornear/Cocinar: 3 hora 55 minutos •

Porciones: 12

- 1 cucharada de chile en polvo
- 2½ cucharaditas de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta de cayena, ¼ de cucharadita de coriandro y ¼ de cucharadita de comino
- ⅛ cucharadita de pimienta de Jamaica
- 2½ libras de paleta de puerco con hueso
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tazas de caldo de gallina caliente
- 2¼ tazas de masa harina
- 1 taza de reducción de vegetales
- 1 taza de cebolla en cubitos, 1 taza de pimiento rojo en cubitos y 1 taza de maíz congelado
- ½ taza de salsa de barbacoa
- 1 cucharadas de jugo de lima fresca
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- 15 hojas de maíz, hervidas durante 30 minutos

1. Precaliente el horno a 350°. Mezcle el polvo de chile, la cucharadita de sal, las hierbas secas y las especias, y unte la mezcla en el puerco. En una cacerola apta para horno, caliente 1 cucharada de aceite a fuego medio. Añada el puerco; cocínelo 4 minutos, dorando todos sus costados. Añada 2½ tazas de caldo; cúbrala parcialmente. Hornee en la cacerola durante 3 horas o hasta que el puerco se deshaga. Deshebre el puerco; guarde el líquido que quedó en la cacerola.

2. Coloque la masa en un recipiente; agregue gradualmente el caldo revolviendo hasta que se forme una masa firme. Con el mezclador, bata la reducción durante 2 minutos. Agregue la masa gradualmente y la 1½ cucharaditas de sal restantes; mezcle hasta obtener una consistencia para untar. Cúbrala con una envoltura de plástico

3. En una sartén, cocine los vegetales con la cucharada de aceite restante a fuego medio durante 2 minutos. Agregue la salsa barbacoa, el jugo de lima, el puerco deshebrado y 1 taza del líquido que había quedado en la cacerola; cocine todo durante 8 minutos o hasta que se absorba el líquido. Agregue el cilantro y revuélvalo; apagar el fuego.

4. Escurra y seque las hojas de maíz. Corte tres hojas en 12 tiras de 1 pulgada Unte ⅓ taza de mezcla de masa en cada una de las hojas restantes; coloque encima ⅓ taza de mezcla de puerco Pliegue las partes superior e inferior de la hoja en donde rebalsan; ate un extremo con la tira cortada de la hoja y pliegue el otro extremo de la hoja por debajo. En una olla de vapor de varios niveles, cocine los tamales 45 minutos o hasta que la masa esté esponjosa. Haga 12 tamales.

Valores nutricionales aproximados por porción:
415 Calorías, 27g grasa (7g saturada), 48mg colesterol, 896mg sodio, 26g carbohidratos, 2g fibra, 17g proteína