



Tamal Relleno de Salsa Verde con Hoja Santa y Cerdo

Ingredientes

Para el picadillo:

- 2 tazas de carne de cerdo cocida y deshebrada
- 50 g. de tomate verde
- 4 piezas de chile serrano
- 1 diente de ajo
- 1 taza de agua
- 4 hojas de hoja santa picada
- Sal al gusto
- 1 cda. de aceite vegetal
- 15 a 20 de hojas de plátano asadas de 30cm de largo

Modo de preparación

Para el relleno:

- 1.** En una olla calienta el agua y coce los tomates, chile serrano y ajo por 8 minutos. Retira del fuego y pasa los tomates a la licuadora tratando de eliminar el agua y licúa.
- 2.** Calienta aceite en una sartén, fríe la salsa, agrega la hoja santa y sal al gusto, deja hervir la salsa por 5 minutos a fuego medio bajo.
- 3.** Incorpora la carne deshebrada y mezcla bien con la salsa. Deja en el fuego por otros 2 a 3 minutos, retira y reserva.

Terminando los tamales:

- 1.** Toma una hoja de plátano con el lado brillante hacia abajo, extiende una cucharada de masa (80 a 90 gr.) en el centro de la hoja con ayuda de una cuchara o con los dedos de la mano forma un rectángulo, debe quedar una capa de menos de 1 cm.
- 2.** Al centro del rectángulo de masa coloca la salsa con carne.
- 3.** Junta los extremos de la hoja, dobla hasta llegar a la altura de la masa y finalmente, dobla los costados debajo del tamal (debe quedar como una cartera).
- 4.** Puedes amarrarlos para evitar que las hojas se abran o para identificar el relleno.
- 5.** Coloca los tamales en la vaporera caliente de forma horizontal para que conserven su forma y cocina durante 50 minutos. Déjalos reposar 10 minutos antes de servirlos.