

Siempre es tiempo de  
**unos ricos**  
*tamalitos*

*La receta de  
tu región*  
en cualquier momento



**Rendidora**  
y fácil de amasar



Sugerencia de uso





# TAMAL

## estilo del Norte

### ELABORACIÓN DE LA MASA

Rendimiento: 25 a 30 tamales

Rendimiento: 35 a 40 tamales

#### INGREDIENTES

Harina para <b>Tamal MASECA®</b>	500 g	4 tazas	1 kg	8 tazas
Manteca de cerdo	200 g	1 taza	440 g	2 tazas
Sal	10 g	1½ cucharada	20 g	1 cucharada
Polvo para hornear	10 g	1 cucharada	20 g	2 cucharadas
Agua tibia*	650 ml	3 tazas	1.3 lt	5¾ tazas

\*Puedes sustituir el agua por el caldo de tu preferencia o que tengas disponible, te recomendamos caldo de pollo o cerdo.

1. En un recipiente hondo o en el tazón de la batidora colocar la harina para **Tamal MASECA®**, la sal y el polvo de hornear, mézclelos muy bien con ayuda de una cuchara o en velocidad baja si es en la batidora de 1 a 2 minutos.
2. Vacíe la manteca en un sartén y llévelo al fuego para que se funda, consérvela tibia.
3. Incorpore poco a poco la manteca tibia y el agua al recipiente donde está la harina para **Tamal MASECA®** batiendo de manera constante; si lo hace en la batidora manténgala a velocidad media hasta terminar de agregarlos.
4. Siga batiendo para que la masa esté totalmente integrada, si está utilizando batidora aumente la velocidad y bata durante 4 a 5 minutos. Sabemos que la masa está lista cuando al agregar una pequeña bolita a un vaso con agua esta flota.

**Tip**

Puede utilizar un poco de salsa de chile rojo (como la de la receta del relleno) para colorear la masa como tradicionalmente se hace en algunas regiones del norte del país.



## ELABORACIÓN DEL RELLENO

### INGREDIENTES

Queso fresco (canasta o panela)  
*Corte el queso en bastones de 3cm de largo por 1cm de ancho*

Rajas de chile jalapeño en vinagre  
(pueden ser enlatadas) *Drene las rajas*

Para 25 a 30 tamales

Para 55 a 60 tamales

300 gr

600 gr

1 lata mediana

1 lata grande

## TERMINADO DE LOS TAMALES

30 hojas de maíz para tamal norteño seleccionadas (medianas y que no estén rotas) remójelas en agua tibia para que se suavicen y escúrralas.

1. “Embarre” la masa en la hoja formando una capa delgada (con 50gr aproximadamente) en la parte superior.
2. Coloque la carne deshebrada en el centro, cierre el tamal envolviendo los extremos derecho e izquierdo y doble la punta de la hoja hacía arriba.
3. Cocínelos en una vaporera caliente durante 45 a 50 minutos. Transcurrido el tiempo apague el fuego y déjelos reposar unos minutos antes de servirlos, el tamal se debe despegar de la hoja así sabremos que está cocido.



## RELLENO DE QUESO





# TAMAL

## estilo del Centro

### ELABORACIÓN DE LA MASA

#### INGREDIENTES

	Rendimiento: 18 a 20 tamales		Rendimiento: 36 a 40 tamales	
Harina para <b>Tamal MASECA®</b>	500 g	4 tazas	1 Kg	8 tazas
Manteca fría	250 g	1¼ taza	500 g	2½ tazas
Sal	15 g	2 cucharadita	30 g	2 cucharadas
Polvo para hornear	20 g	2 cucharadas	40 g	4 cucharadas
Agua tibia*	730 ml	3⅓ tazas	1.5 L	6⅔ tazas

\*Puedes sustituir el agua por el caldo de tu preferencia o que tengas disponible, te recomendamos caldo de pollo o cerdo

1. Coloque la manteca en el tazón de la batidora y bátala con el batidor de globo a velocidad media por 5 minutos, la manteca debe blanquear y aumentar su volumen.
2. Por separado en otro recipiente mezcle la harina para **Tamal MASECA®**, sal y polvo de hornear. Agregue poco a poco la harina a la manteca intercalando con el agua, batiendo en velocidad baja hasta agotar los ingredientes.
3. Suba la velocidad a media y continúe batiendo por 6 minutos, la masa debe quedar esponjada, homogénea y ligera.

### ELABORACIÓN DEL RELLENO

#### INGREDIENTES





	Rendimiento: 18 a 20 tamales		Rendimiento: 36 a 40 tamales	
Harina para <b>Tamal MASECA®</b>	500 g	4 tazas	1 Kg	8 tazas
Manteca fría	250 g	1¼ taza	50 g	2½ tazas
Azúcar	150 g	¾ taza	300 g	1½ tazas
Polvo para hornear	20 g	2 cucharadas	40 g	4 cucharadas
Agua tibia	700 ml	3⅓ taza	1400 ml	6⅔ tazas
Colorante vegetal rosa	4 gotas	4 gotas	8 gotas	8 gotas
Pasitas	30 g	3 cucharadas	60 gr	6 cucharadas
Hojas de maíz o totemoxtle	25-30 pzas	25-30 pzas	35-40 pzas	35-40 pzas



Se les puede mezclar un poco de piña en almíbar picada.



## TERMINADO DE LOS TAMALES

1. Remoje las hojas de maíz en agua tibia para que se suavicen y después escúrralas.
2. En una hoja coloque una cucharada de masa (de 100-120gr) al centro y con ayuda de la cuchara hágale un hueco, rellene el hueco con la salsa verde y pollo. 
3. Cierre el tamal traslapando los costados de la hoja hacia el centro y doblando la punta hacia arriba.   
4. Acomode los tamales en la vaporera caliente en forma vertical, en caso de llenar la primera capa esperar 15 minutos para colocar más tamales arriba y así evitar que se deformen.
5. Cocine de 50 a 60 minutos, apague la vaporera y deje reposar por 15 minutos antes de servirlos.

---

## DE DULCE

---





# TAMAL

## estilo del Sur

### ELABORACIÓN DE LA MASA

#### INGREDIENTES

	Rendimiento: 15 a 20 tamales		Rendimiento: 35 a 40 tamales	
Harina para <b>Tamal MASECA</b> <sup>®</sup>	500 g	4 tazas	1 Kg	8 tazas
Manteca derretida	200 g	1¼ taza	400 g	2½ tazas
Sal	10 g	1¼ cdta	20 g	1 cucharada
Polvo para hornear	10 g	1 cucharada	20 g	2 cucharadas
Agua tibia*	600 ml	2¾ tazas	1.2 L	5½ tazas

\* Puedes sustituir el agua por el caldo de tu preferencia o que tengas disponible, te recomendamos caldo de pollo o cerdo.

1. En un recipiente hondo o en el tazón de la batidora colocar la harina para **Tamal MASECA**<sup>®</sup>, la sal y el polvo de hornear, mézclelos muy bien con ayuda de una cuchara o en velocidad baja si es en la batidora de 1 a 2 minutos.
2. Vacíe la manteca en un sartén y llévelo al fuego para que se funda, consérvela tibia.
3. Incorpore poco a poco la manteca tibia y el agua al recipiente donde está la harina para **Tamal MASECA**<sup>®</sup> batiendo de manera constante; si lo hace en la batidora manténgala a velocidad media hasta terminar de agregarlos.
4. Siga batiendo para que la masa esté totalmente integrada, si está utilizando batidora aumente la velocidad y bata durante 4 a 5 minutos. Esta masa no esponja, solamente debe tener una consistencia suave y tersa.

### ELABORACIÓN DEL RELLENO

	Para 15 a 20 tamales	Para 35 a 40 tamales
Carne de cerdo cocida y deshebrada	2 tazas	4 tazas
Tomate verde	500 g	1 kg
Chile serrano	4 piezas	8 piezas
Ajo	1 diente	2 dientes
Agua	1 Taza	2 tazas
Hoja Santa picada	4 hojas	8 hojas
Sal	Al gusto	Al gusto
Aceite vegetal	1 cucharada	2 cucharadas
Hojas de plátano asadas	15-20 piezas	35-40 piezas



1. En una olla calentar el agua y cocer los tomates, chiles serranos y ajo por 8 minutos, retirar del fuego y pasar los tomates a la licuadora tratando de eliminar el agua y licúe.
2. Calentar el aceite en un sartén, freír la salsa, agregar la hoja santa y agregue sal, deje hervir la salsa por 5 minutos a fuego medio bajo.
3. Incorpore la carne deshebrada y mezcle bien con la salsa, deje en el fuego por otros 2 a 3 minutos, retire del fuego y reservar.

## TERMINADO DE LOS TAMALES

1. Tome una hoja de plátano con el lado brillante hacia abajo, extienda 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 forme un rectángulo, debe quedar una capa de menos de 1 cm.
2. Al centro del rectángulo de masa colocar la salsa con la carne.
3. Junte los extremos de la hoja, doble hasta llegar a la altura de la masa y finalmente doble los costados debajo del tamal (debe quedar como una cartera), puede amarrarlos para evitar que las hojas se abran o para identificar el relleno.
4. Coloque los tamales en la vaporera caliente de forma horizontal para que conserven su forma, cocine durante 50 minutos. Déjelos reposar 10 minutos antes de servirlos.



**Tip** Para suavizar las hojas de plátano áselas directo al fuego de la estufa, páselas por agua hirviendo o colóquelas en el congelador de 2 a 3 horas

## RELLENO DE SALSA VERDE CON HOJA SANTA Y CERDO





**ATENCIÓN A CONSUMIDOR**

Lada sin costo

**800 MASECA1**  
**800 6273221**

DESCUBRE MÁS EN:

[www.maseca.com.mx](http://www.maseca.com.mx)



MASECA México



maseca.mexico