

Tamales de Mole Casero

(Rinde 30 Porciones)

Ingredientes

1 Kg de masa cruda para tamal
500g de **Mole Casero La Tía Celsa**
300g manteca de cerdo
30 hojas de maíz
30 trozos de carne de cerdo o pollo
Sal al gusto

Procedimiento

Hervir en agua con sal la carne ya en trozos. Disuelva el mole con agua hasta obtener una consistencia espesa. A las hojas de maíz se les corta un costado, la punta para que no estén largas. Por otra parte, la masa se revuelve con la manteca y la sal al gusto con las manos, se le agrega un poco de grasita para darle color rojizo a la masa. Para formar los tamales, en una hoja de maíz se extiende la masa cubriendo la mitad de la hoja a lo largo, se pone un trozo de carne y dos cucharaditas de mole y se cierra la hoja, dándole forma de tamal. Se acomodan los tamales en una vaporera, se cuecen a fuego intenso durante una hora.



Consejo de La Tía Celsa...

Para obtener la consistencia perfecta disuelva el Mole casero en 1 litro de Agua. La grasita que se acumula en la parte superior, separala en un recipiente para posteriormente agregarla a la masa y darle un color rojizo.