



TAMAL DE CAZUELA

Ingredientes:

- 6 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 $\frac{3}{4}$ tazas de harina de maíz nixtamalizado (250 g)
- 1 $\frac{3}{4}$ de taza de agua
- 3 jitomates grandes asados
- $\frac{1}{4}$ pieza de cebolla chica
- 2 chiles serranos
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 1 rama de epazote finamente picada
- 360 g de falda de res cocida y deshebrada

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la manteca hasta que esponje y se ponga muy blanca. Añada el polvo de hornear y una cucharadita de sal y continúe batiendo. Incorpora poco a poco la harina y el agua alternadamente. Continúe batiendo hasta integrar por completo.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, los chiles y el ajo, sazona con un poco de sal, cuele y sofríe esta salsa en el aceite caliente. Cuando empiece a hervir añade el epazote. Agrega la carne y rectifica el sazón. Deja cocinar hasta que espese ligeramente. Reserva.
3. En un molde previamente engrasado forra el fondo y las paredes con la mitad de la masa. Vierte encima el guiso de carne y cubre con el resto de la masa.
4. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo en el tamal éste salga limpio. Retira del horno, divide en 4 porciones y ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 45 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

