

Tamales de Carnitas de Cerdo con Crema Chipotle

Tiempo activo

45 minutos

Tiempo total

4 horas, 30 minutos

Porciones

12

Ingredientes

- Tamales de Carnitas de Cerdo con Crema Chipotle
- 24 hojas de maíz secas grandes (o láminas cuadradas de 8 pulgadas de papel de aluminio antiadherente)
- 1 cebolla amarilla grande
- 8 dientes de ajo
- 3 lb de paleta de cerdo deshuesada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 tazas de caldo (o consomé) de res
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de pimienta roja molida
- 1 cucharadita de pimienta de Jamaica
- 1 ½ tazas de crema mexicana (o crema agria)
- ¼ taza de salsa chipotle
- 6 tazas de Masa de Tamales
- ½ manojo de cilantro fresco
- **Masa de Tamales**
- 1 taza de manteca de cerdo (o manteca vegetal)
- 3 tazas de harina de maíz
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 ½ tazas de agua (o caldo de pollo)
- Papel de plástico

Pasos - Tamales de Carnitas de Cerdo con Crema Chipotle

1. Sumerge las hojas de maíz en agua caliente y deja remojar por 30 minutos (o durante la noche). Pica la cebolla y el ajo en trozos grandes. Corta el cerdo en cubos de 1 pulgada (lávate las manos).
2. Precalienta una olla grande, a fuego medio-alto, de 2 a 3 minutos. Vierte el aceite en la olla; añade la cebolla y el ajo. Cocina de 2 a 3 minutos, revolviendo frecuentemente, hasta que la cebolla esté tierna. Reduce a fuego bajo; añade el cerdo, la sal, la pimienta, el caldo, el comino, la pimienta roja y la pimienta de Jamaica. Tapa y cocina a fuego lento durante 2 ½ horas, revolviendo ocasionalmente, hasta que el cerdo alcance 190°F (para desmenuzar). Retira el cerdo de la olla y desmenuza, luego vuelve a colocarlo en la olla y revuelve bien.
3. Mientras tanto, revuelve la crema mexicana con la salsa chipotle hasta que se mezclen; enfría hasta que estén listos para servir.
4. Escurre las hojas de maíz, luego colócalas con la parte lisa hacia arriba sobre la mesa de trabajo. Coloca ¼ de taza de masa de tamales en el centro de cada hoja (o sobre papel de aluminio antiadherente). Extiende la masa uniformemente, dejando un borde de ½ pulgada.
5. Coloca alrededor de ¼ de taza de la mezcla de cerdo en el centro de la masa de tamales. Dobra los extremos laterales de la hoja de maíz sobre el relleno, luego dobla uno de los extremos cortos, dejando el otro extremo corto abierto. Utiliza tiras de hojas de maíz o hilo de carnicero para amarrar los tamales, si deseas. Repite el mismo procedimiento con la masa de tamales y la mezcla de cerdo restantes.
6. Vierte 4 pulgadas de agua en una olla de vapor (o una olla con un colador o canasta de verduras) y hierve a fuego lento. Coloca los tamales en la olla de vapor con la parte abierta hacia arriba y tapa bien.
7. Cocina al vapor de 1 a 1 ½ horas (añadiendo más agua si es necesario), hasta que los tamales se desprendan fácilmente de las hojas de maíz. Retíralos de la olla de vapor y deja reposar durante 5 minutos para que se enfrien. Retira las hojas de cilantro de los tallos (1/2 taza). Retira los tamales de las hojas de maíz; coloca la crema de chipotle por encima y decora con el cilantro. Sirve.

Pasos- Masa de Tamales

1. Saca la manteca de cerdo del refrigerador para que alcance temperatura ambiente. Coloca la harina, la sal y el polvo para hornear en el tazón de una batidora eléctrica de pie; revuelve

con la paleta de mezclar hasta combinar los ingredientes.
Añade la manteca de cerdo y bate durante 3 minutos hasta que se mezcle.

2. Añade el agua lentamente y bate durante 2 minutos más, hasta que la masa tenga una textura parecida a la de la mantequilla de maní, apaga la batidora cada 45 a 60 segundos para raspar los lados del tazón.
3. Retira la masa del tazón; envuelve en papel de plástico y deja reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente. (Rinde aproximadamente 6 tazas de masa.)

Información nutricional

Tamales de Carnitas de Cerdo con Crema Chipotle: Cantidad por cada 1/12 de receta: Calorías 530, Grasa total 38g, Grasas saturadas 15g, Grasas trans 0g, Colesterol 105mg, Sodio 1000mg, Carbohidrato 27g, Fibra 2g, Azúcar total 1g (Incl. 0g azúcares añadidos), Proteína 21g, Vitamina D 6%, Calcio 10%, Hierro 10%, Potasio 8%

Masa de Tamales: Cantidad por cada 1/24 de receta: Calorías 130, Grasa total 9g, Grasas saturadas 3.5g, Grasas trans 0g, Colesterol 10mg, Sodio 210mg, Carbohidratos 11g, Fibra 1g, Azúcar total 0g (Incl. 0g azúcares añadidos), Proteína 1g, Vitamina D 0%, Calcio 2%, Hierro 0%, Potasio 0%