

Tamales Peruanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tamales-peruanos>

Preparación

Rallar los choclos. Abrir los ajíes secos, despepitar y desvenar. Lavar bien y hervir con agua por 5 minutos. Eliminar agua y licuar con un poco de aceite vegetal. Formar una pasta. En una sartén colocar 2 cucharadas de manteca y cuando esté caliente freír la cebolla finamente picada, el ajo, sal, pimienta, pasta de ají molido y la carne de pollo cortada en trozos regulares. Una vez que el pollo esté dorado, añadirle agua o caldo (que cubra) y dejar que el pollo se cocine a fuego lento. Aparte, en una olla poner los 200 g de manteca. Una vez que ésta haya derretido se agregan los choclos rallados y se mueve constantemente. Luego se incorpora la preparación anterior (el pollo, los condimentos y el caldo). Dejar cocinar hasta que la masa de choclo esté cocida y haya espesado. Finalmente para armar el tamal se pone un poco de la mezcla del choclo al interior de las hojas de plátano o las pancas de choclo (uniendo 2) previamente lavadas. Colocar un trozo de pollo, un cuarto de huevo cocido, maní tostado y aceituna. Cubrir con un poco más de la mezcla del choclo. Envolver con las hojas de plátano y atarlo con tiras de la misma hoja. Una vez armados

Ingredientes

- 10 Maíz - Choclos
- 1/2 kgrs. Pollo
- 3 dientes de Ajo
- 50 grs. mani tostado
- 200 grs. Manteca
- 12 Aceitunas Negras sin carozo
- 1 Cebolla grande
- 4 Pimientos amarillos
- 3 Huevos cocidos
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- Aji a gusto
- Hojas de Choclo o de plátano
- 1 poco Salsa criolla

Categorías

Un día normal, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Familia, Gourmet

todos los tamales, cocinarlos en una olla grande con poco agua por espacio de una hora.

