

WILLIAMS SONOMA

Tamales de Chile en Nogada

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
RELLENO: - 3-4 pz de chile poblano asados y limpios - 1 pz de diente de ajo finamente picado - 1 tz de cebolla finamente picada - ¼ kg de carne molida de cerdo y ¼ kg de res - 2 cdtas de sal - 2 pz de jitomate asado, pelado y licuado. - ¼ tz de almendras fileteadas - ¼ tz de pasas negras picadas - ½ cdta de clavo molido - Una pizca de jengibre - 1 pz de vara de canela - ½ tz de manzana en cubos - ½ tz de pera en cubitos - ½ tz de duraznos en cubitos - 1 tz de plátano macho en cubitos - ½ tz de acitrón en cubitos - 15 g de piñón TAMALES: - 150 g de manteca de cerdo - 1 kg de masa de maíz - 1 cdta de polvo para hornear - 1 cdta de sal - 1 tz caldo de verduras (agua caliente) - Hojas de maíz hidratadas en agua caliente NOGADA: - ½ tz de crema para batir sin endulzar - ½ tz de jerez - 200 g de queso de cabra - 4 tz de nueces de Castilla limpias (½ kg aproximadamente) - Una pizca de nuez moscada - Una pizca de canela - Leche (la cantidad necesaria) - 1 tz de granada	1. En un sartén bien caliente añadir un chorro de aceite para acitronar la cebolla junto con un diente de ajo machacado. Enseguida añadir la carne molida, un poco de sal, pimienta y dejar cocer. 2. Agregar el jitomate licuado e incorporar todo perfectamente. 3. En otro sartén bien caliente agregar la mantequilla junto con el jengibre, clavo y la vara de canel. Mezclar todo muy bien para enseguida añadir las frutas y frutos secos. 4. Permitir que se incorporen los sabores y luego agregar la mezcla a la carne. Cocer todo junto. 1. En una batidora a velocidad media batir la manteca de cerdo hasta que se haga blanca y esponjosa. Enseguida agregar poco a poco la masa de maíz y el polvo para hornear sin dejar de batir y finalmente sazonar con sal. 2. En una hoja de maíz untar un poco de la masa, agregar el relleno de carne, chile poblano y un poco más de masa para cubrirlo. 3. Envolver con la hoja de maíz y acomodar en una olla. 4. Repetir hasta terminar con todos los ingredientes y llevar a cocción a vapor hasta que la masa se desprenda de la hoja de maíz con facilidad. 5. Servir y agregar un poco de nogada y granada para decorar. 1. De preferencia remojar las almendras una o dos noches con antelación con agua fría y mantener en refrigeración. 2. En una licuadora agregar todos los ingredientes menos la leche. Licuar. En caso de observar que la mezcla es muy espesa, agregar leche y volver a licuar hasta obtener la consistencia adecuada (debe ser cremosa y no tan líquida). 3. Servir cubriendo con la nogada. Agregar perejil fresco y granada al gusto.

