



Instituto Privado Rafael Arévalo Martínez.

NOMBRE:

Luisa Fernanda Macz Rodríguez.

GRADO:

1ro. Básico.

CURSO:

Emprendimiento.

TRABAJO:

Receta de un platillo tradicional de Guatemala.

CLAVE:

CICLO ESCOLAR:

2021

RECETA DE TAMALES DE CARNE

RECADO:

1 libra y media de tomate ciruelo maduro.

2 chiles pimientos.

3 chiles gUAQUES.

2 onzas de ajonjolí.

2 onzas de pepitoria.

1 raja pequeña de canela.

1 onza de manteca de cerdo.

Achiote.

Sal.

MASA:

1 libra y media de masa de maíz.

8 onzas de manteca de marrano.

1 maleta de hojas de plátano.

2 maletas de hojas de maxan.

3 chiles pimientos para ser asados.

4 onzas de aceituna.

4 onzas de alcaparra.

2 libras de carne de cerdo.

½ libra de tocino en pedazos pequeños.

PREPARACION:

Primero, comenzar por cortar las hojas de maxan en cuadros, lavar y poner a secar al sol. Cortar las hojas de plátano en cuadros de 25 centímetros aproximadamente y poner a cocer en agua por 10 minutos. Poner las tiras de cibaque en remojo para que se ablanden.

RECADO:

Entonces, proceder a picar los tomates.

Lavar y quitar las semillas del chile guaque.

Agregar un poco de mantequilla al sartén y cocinar los ingredientes anteriores.

Luego, triturar la mezcla y sazonar con un poco de sal el ajonjolí, la pepitoria, canela, achiote y sal.

Si se desea agregar tocino, cortarlo en pedacitos y agregarlo al recado.

Cortar la carne de cerdo en cuadritos de tamaño regular y agregar al recado.

En un sartén derretir un poco de manteca y freír la carne con el recado.

Por separado asar los chiles pimientos, pelar, partir, desvenar y quitar las semillas.

Cortar los chiles en tiras y reservar.

MASA:

Deshacer y mezclar la masa de maíz en medio litro de agua y licuar.

Poner a hervir 4 tazas de agua y agregar la masa, revolviendo constantemente.

Cuando la masa esté espesa, batir y añadir bastante sal. Recordar que tiende a perderse el sabor de la sal durante la cocción.

Si la masa está demasiado espesa, se le puede agregar agua caliente poco a poco.

Cuando esté lista la masa, retirar del fuego y agregar la manteca.

Batir hasta que la manteca se mezcle bien y la masa se ponga un poco brillante.

TAMALES:

Colocar una hoja de plátano sobre una de maxán en diagonal.

En el centro agregar una porción de masa y recado abundante, al igual que la carne.

También añadir aceitunas, alcaparras, pasas y tiras de chile pimiento.

Doblar las hojas para formar un paquete.

Amarrar con tiras de cibaque.

En el fondo de una olla poner las hojas que sobren, 4 tazas de agua y hervir.

Cuando comience a hervir, colocar los tamales.

Cubrir la olla con más hojas y una manta.

Finalmente, hervir por aproximadamente 1 hora y media.

