

Tamales de Res con Chipotles

Hace de 16 a 20 tamales

PARA LA CARNE:

3 libras (1.5 kilos) de carne asada redonda o arrachera o bistec de falda
2 Cucharadas de aceite
1 cebolla mediana blanca - peladas y cortadas en ocho piezas
4 dientes de ajo picados
1 jalapeño partido
5 a 6 ramitas de tomillo
6 tazas de agua
1 cucharadita de comino molido
1 Cucharada de orégano seco
Sal y pimienta

Cubrir generosamente la carne con sal y pimienta. Calentar el aceite en una sartén profunda y dore la carne por todos los lados.

Retire la carne dorada de la sartén y reservar. Si tiene demasiada grasa en su sartén deseche todos menos 1 Cucharada . Raspe los bits de color marrón del fondo de la sartén con una espátula. Añadir la cebolla y el ajo y dore durante unos minutos.

Regresar la carne a la sartén con el jalapeño y las ramitas de tomillo. Agregue el agua, la cucharadita de comino y el orégano. Añadir un poco de sal

Llevar el líquido a ebullición, tapar la olla, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento durante 3 horas hasta que pueda desmenuzar la carne. Gire la carne en el líquido a aproximadamente 1 y ½ horas de cocción.

Retire la carne cocida del caldo y deje que se enfríe hasta que pueda manejarla. Deshebre con las manos o con dos tenedores. Colar el caldo.

Separe 4 tazas de caldo para la masa de harina y mantener el resto del caldo para hacer la salsa.

PARA LA SALSA:

4 Chile Ancho – sin tallos ni semillas
¼ de cebolla blanca mediana pelada
2 dientes de ajo pelados
3 clavos de olor
2 a 4 chipotles en adobo (dependiendo de la cantidad de calor que quieras)
2 tazas de caldo de la carne de res o de agua (o una combinación de ambos, dependiendo de la cantidad de caldo que sobra)
½ cucharilla de comino molido

½ cucharilla de canela molida
½ cucharilla de orégano molido
1 cucharilla de azúcar
Sal al gusto

Tostar los chiles anchos en una sartén seca hasta que esté ligeramente dorados. Dejar de lado.

Coloque la cebolla y el ajo en la misma sartén y dorar un poco. Añadir los dientes de ajo y los chiles chipotles. Devolver los chiles tostados y agregar el líquido. Agregue el comino, la canela, orégano y azúcar.

Llevar el líquido a ebullición suave y cocine a fuego lento durante 20 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Coloque todo en una licuadora y licue hasta que quede suave. Cuele la salsa - no se salte este paso o tendrá pequeños trozos secos de chiles que arruinarán toda su comida.

Añadir la mitad de la salsa a la carne deshebrada y mezclar bien. Mantenga el resto de la salsa para servir con sus tamales.

PARA LOS TAMALES:

20 hojas de maíz secas
1 taza de manteca vegetal
4 tazas de masa harina
1 Cucharada de polvo de hornear
2 cucharaditas de sal
4 tazas de caldo de carne tibia

Enjuague las hojas de maíz y remójelas en agua caliente durante 30 minutos. Asegúrese de que están completamente sumergidos. Puede hacer esto en un recipiente grande o en un fregadero limpio.

Una vez que las hojas estén flexibles sáquelas del agua y séquelas. . Colóquelas en una bandeja de horno y cúbralas con un paño de cocina húmedo. Escoja una de las hojas y corte tiritas a lo largo para poder amarrar los tamales rellenos.

Batir la manteca vegetal hasta que este bien cremosa.

Coloque la masa harina en un bol y añada el polvo de hornear y la sal. Mezclar bien.

Agregue el caldo de carne tibio a la masa y mezclar bien con las manos limpias. Agregar la manteca y amasar todo bien. Incorporar la manteca bien.

Coloque una de las hojas remojadas delante suyo con el extremo corto más cercano a usted y la parte gruesa en la parte inferior (será en el exterior de la tamal). Vierta un poco de masa preparada en el centro de su cáscara y presione hacia abajo con las manos ligeramente húmedas. No las haga demasiado delgadas o demasiado gruesas.

Añadir un poco de carne en el centro de la masa y añadir un poco más de salsa. Doble la parte inferior de la hoja hacia arriba. Doble el lado izquierdo sobre la parte inferior doblada y luego doblar el lado derecho otra vez que para formar un sobre. Ate con un trozo de

cáscara rota y coloque el tamal de pie con el extremo abierto hacia arriba, dentro de una canasta de una vaporera. Llene la olla debajo de la canasta con un poco de agua.

Haga esto con todas sus tamales. Le saldrán entre 16 a 20 dependiendo del tamaño. Cubra los tamales con un paño de cocina limpio y húmedo y cubra la toalla con la tapa de la olla.

Cocine los tamales al vapor por 1 ½ a 2 horas asegurándose de agregar agua a la olla cuando haga falta. Comprobar el nivel de agua cada 30 minutos y añadir agua hirviendo según sea necesario.

A los 90 minutos de cocción saque cuidadosamente un tamal y ábralo para comprobar si ya está cocido. Si está listo, apague el fuego y sirva sus tamales con la salsa restante o con cualquier otra salsa de su preferencia.

©The Frugal Chef 2015