

Mexicana

Platos Fuertes

Tamales de Pollo en Salsa Verde de Tomatillo



Ref. visual: Jauja Cocina Mexicana (Janet)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

☐ 4 tazas Harina de maíz para tamal (Maseca para Tamal)

☐ 3 tazas Caldo de pollo tibio (para hidratar la masa)

☐ 2.5 lbs Pechuga de pollo cocida y deshebrada

☐ 3 unidades Chiles serranos

☐ 3 dientes Dientes de ajo pelados

☐ 1.5 cucharadas Sal kosher, dividida

☐ 1.25 tazas Manteca de cerdo pura batida

☐ 1.5 cucharaditas Polvo para hornear

☐ 1 lb Tomatillos verdes limpios

☐ 0.5 mediana Cebolla blanca

☐ 0.5 taza Cilantro fresco

☐ 25 hojas Hojas secas de maíz para tamal (El Guapo Hojas)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Hojas de Maíz: El Guapo Corn Husks (Hojas para Tamal)

Hojas anchas y flexibles que no se rasgan al doblar. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Remojar Hojas y Salsa

15 min

Remoja las hojas en agua caliente. Hierve tomatillos, chiles serranos y cebolla blanca 15 minutos, licúa con ajo, cilantro fresco y 1/2 cda de sal kosher, y mezcla con el pollo.

✓ Control: Hojas suaves y pollo verde jugoso.
- 2

Batir Masa para Tamal

15 min

Bate la manteca con el polvo para hornear y la 1 cda restante de sal kosher hasta blanquear. Añade harina de maíz y caldo de pollo tibio hasta que flote en agua.

✓ Control: Masa esponjosa que flota.
- 3

Embarrar y Envolver

30 min

Extiende 2 cucharadas de masa en la hoja, añade pollo en salsa verde y dobla cerrando los lados y la punta.

✓ Control: Tamales sellados uniformes.
- 4

Vaporizar

1.2h (70m)

Acomoda verticalmente en vaporera y cocina 70 minutos a fuego medio, luego reposa 15 minutos fuera del fuego antes de abrir.

✓ Control: La hoja se despegue sola y limpia.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA PARA AVES DE CORRAL

Seguridad Alimentaria USDA (≥165°F / 74°C): La pechuga de pollo debe alcanzar un mínimo obligatorio de 165°F (74°C) en su parte más gruesa para eliminar Salmonella. Evita superar los 170°F (77°C) en pechugas magras para conservar su jugosidad.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

La hoja de maíz se desprende del tamal caliente sin que la masa se pegue en absoluto.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

Prueba de la Bolita en Agua: Una bolita de masa bien batida debe flotar en un vaso de agua fría, indicando que contiene suficiente aire para ser ligera como una nube.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

Masa pesada y compacta: Bate la manteca 5 minutos más antes de incorporar la harina de maíz.