

Mexicana

Platos Fuertes

Tamales Rojos

de Puerco

Caseros de Views

on the Road

⌚ Prep: 45m

🔥 Cocción: 165m

❄️ Reposo: 15m

Σ Total: 225m

🍽️ 12 porciones



Ref. visual: Views on the Road (Stephanie & Cloud)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[12]

- ☐ 4 tazas Harina de maíz nixtamalizado para tamales (Maseca para Tamal)
- ☐ 1.25 tazas Manteca de cerdo pura batida esponjosa (Armour Lard)
- ☐ 8 unidades Chiles guajillo secos desvenados
- ☐ 3 tazas Caldo tibio reservado de la cocción del cerdo
- ☐ 0.5 unidad Cebolla blanca (para cocer la carne)
- ☐ 1.5 cucharaditas Polvo de hornear
- ☐ 3 lbs Paleta de cerdo cocida y deshebrada
- ☐ 1 paquete (30 hojas) Hojas de maíz secas para tamal limpias y remojadas (La Costeña o El Guapo)
- ☐ 3 unidades Chiles ancho secos desvenados
- ☐ 6 dientes Dientes de ajo pelados (divididos para el caldo y el adobo rojo)
- ☐ 1 cucharadita Comino molido
- ☐ 2 cucharadas divididas Sal kosher dividida (para el caldo, adobo y masa)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Maseca para Tamal: Maseca Masa Harina for Tamales

Molienda más gruesa diseñada específicamente para atrapar aire y crear tamales esponjosos. • 📍 Pasillo hispano.

Hojas de Maíz: El Guapo Whole Corn Husks (Hojas para Tamales)

Hojas anchas y flexibles que no se rompen al envolver. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Cocinar Cerdo y Adobo Rojo

⌚ 30 min

Hierve la carne con ajo, cebolla y sal hasta ablandar. Reserva el caldo. Licúa los chiles tostados e hidratados con ajo, comino y caldo; sofríe el adobo en manteca y mezcla con la carne deshebrada.

✓ Control: Carne en salsa roja espesa y brillante.
- 2

Batir Manteca y Masa

⌚ 10 min

Bate la manteca durante 5 minutos hasta que blanquee. Agrega la harina de tamal, polvo de hornear, sal y caldo tibio poco a poco hasta lograr una masa unttable como glaseado de pastel.

✓ Control: Masa suave, esponjosa y flotante en agua.
- 3

Embarrar y Rellenar

⌚ 20 min

Escurre las hojas de maíz hidratadas. Unta 2 cucharadas de masa en la parte ancha de la hoja, agrega 1 cucharada generosa de carne en adobo y dobla los laterales y la punta hacia arriba.

✓ Control: Tamales bien envueltos y cerrados.
- 4

Vaporizar a Perfección

⌚ 1.3h (75m)

Acomoda los tamales verticalmente en la vaporera con agua hirviendo. Tapa con hojas extra y un paño húmedo; vaporiza a fuego medio durante 1 hora y 15 minutos.

✓ Control: Tamales firmes que se desprenden limpios de la hoja.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)

Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Tamal cocido cuya masa se despega completamente limpia de la hoja de maíz al abrirlo, con textura esponjosa y relleno jugoso.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Batido de la Manteca (Prueba del Flotador): Batir la manteca de cerdo con batidora hasta que se vuelva blanca y esponjosa como crema batida incorpora microburbujas de aire que hacen los tamales ligeros en lugar de pesados.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

La masa se pega a la hoja al abrir el tamal: Cocina 15 minutos más y siempre deja reposar los tamales fuera de la vaporera 10 minutos antes de desenvolver.