



# Tamales Verdes y Rojos al Pastor II

## Ingredientes:

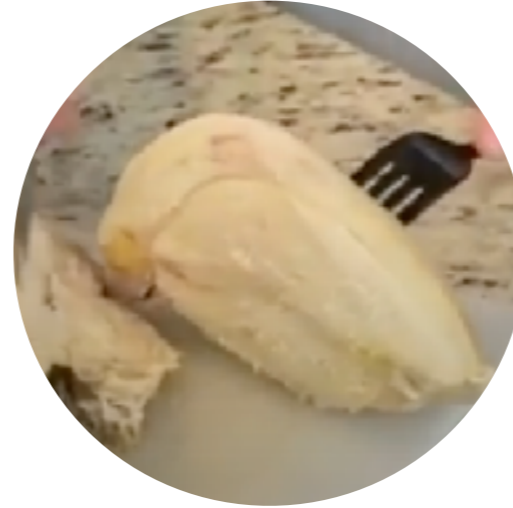
- 700 gr carne molida de poll
- Para el adobo al pastor:
  - 3 chiles guajillo
  - 1 chile morita
  - 2 T consomé de pollo
  - 1 cubo de consomate
  - 1/4 cebolla
  - 1 diente de ajo
  - 15 gr axiote
  - 1 C vinagre de manzana
  - 1/2 naranja
  - c/s sal
  - C/s comino en polvo
- Para servir los tamales:
  - C/s queso
  - C/s crema
  - C/s cebolla
  - C/s piña
  - C/s cilantro
- Equipo:
  - Batidora
  - Vaporera

1



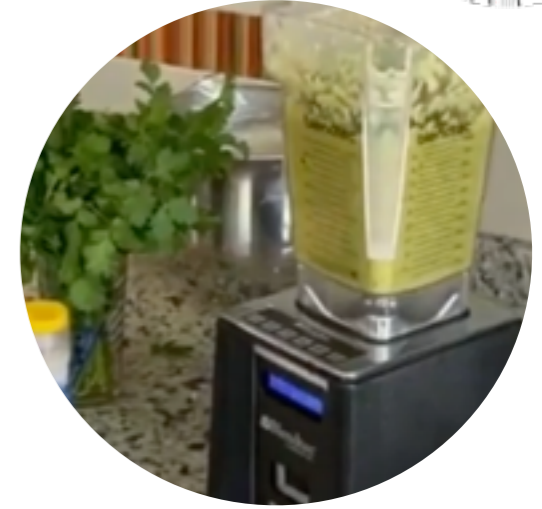
**Para la pasta de ajo con comino:** machacar el comino con el ajo en el molcajete y reservar.

2



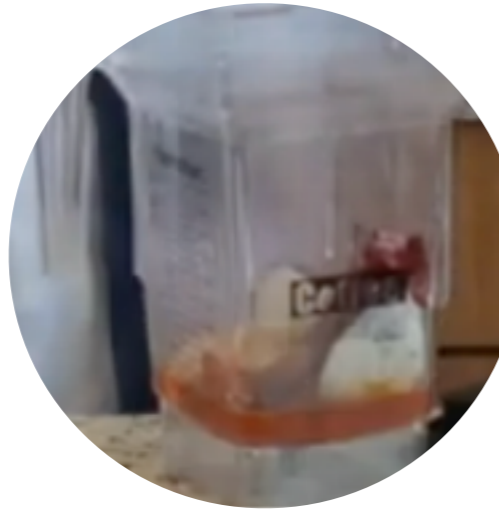
**Desmenuzar** la pechuga de pollo.

3



**Para la salsa verde:** Licuar todos los ingredientes tatemados con sal, cilantro.

4



**Para** el adobo al pastor: Calentar el fondo de pollo y poner a hervir los chiles junto con un consomate. Tatemar cebolla, ajo.

**Licuar** todo con el axiote, naranja, comino, vinagre, sal.

5



**En dos** sartenes agregar manteca de cerdo y saltear el pollo con cada una de las salsas. Al verde agregar la pasta de ajo y comino. Dejar a fuego bajo hasta reducir.

6



**Armar** los tamales y cocer aproximadamente por 1 hora hasta que estén suaves! Recuerda no abrirlos hasta que se entibien un poco.