



Tamal de Arroz con Cerdo y Pollo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 ½ tazas de arroz Diana Vitamor
- 1 libra de perril de cerdo cortado en cubos
- 8 presas de pollo cortadas en pedazos medianos
- ½ taza de aceite achiotado
- 2 ajíes dulces picados
- 2 tazas de cebolla roja cortada en plumas
- 3 tallos de cebolla larga cortada en julianas
- ½ cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimienta negra triturada
- 1 cucharadita de pimienta dulce triturada
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1 taza de vinagre
- 2 tazas de repollo picado
- 2 zanahorias cortadas en rodajas
- 8 tazas de agua
- ¼ libra de habichuelas cortadas en trozos
- ½ taza de aceite vegetal
- Hojas de bijao soasadas



Preparación

1. Mezcla el cerdo y el pollo con dos cucharadas de aceite deachiote, el ají, las cebollas, el comino, las pimientas, el ajo, cuatro cucharadas de vinagre y sal.
2. Lleva esta mezcla a un caldero a fuego medio. Pasados 20 minutos añade el repollo, la zanahoria y el agua. Cocina hasta que las carnes estén tiernas. Cuela el líquido de cocción y resérvalo.
3. Calienta una olla a fuego medio, añade el arroz Diana Vitamor y mézclalo con cuatro cucharadas de vinagre y cuatro cucharadas de aceite achiotado.
4. Vierte cinco tazas del líquido de cocción de las carnes, si necesitas más líquido complementa la medida con agua caliente.
5. Cocina el arroz a fuego medio. Cuando la mayor parte del líquido se haya evaporado, baja el fuego, tapa la olla y cocina durante 20 minutos más. Debe quedar brillante y esponjoso.
6. Unta una hoja de bijao con aceite, agrega una capa de arroz y en el centro pon cubos de cerdo, pollo, rodajas de zanahoria y repollo. Añade habichuelas y cubre con otra capa de arroz y un poco de agua.
7. Cierra la hoja de bijao formando un paquete y átalalo con un hilo de algodón. Repite este procedimiento con el resto de los ingredientes y cocina los tamales en una olla con agua y el vinagre restante.
8. Pon algunas hojas de bijao en el fondo de la olla y tapála. Cocina a fuego alto durante 20 minutos. Baja el fuego y cocina por 1 hora y 30 minutos más, revisando que siempre haya líquido en la olla

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.