Tamales de Pollo

Cocina: Mexicana | Dificultad: Media | Tiempo: 2 horas | Porciones: 20

Ingredientes

- 1 kg masa de maíz
- 200 g manteca de cerdo
- Pollo deshebrado
- Salsa verde o roja
- Hojas de maíz
- Caldo de pollo
- Sal

Preparacion

1. Remojar las hojas de maíz.
2. Batir la manteca hasta esponjar, incorporar la masa y caldo.
3. Untar masa en las hojas.
4. Rellenar con pollo y salsa.
5. Envolver y cocer al vapor 1 hora.