

tamales de salsa verde



Ingredientes:

1 kilo de masa
1 1/2 taza de **manteca morelos**
caldo de pollo al gusto(poquito)
un poquito de sal
salsa:
miltomate o tomate verde
chiles verdes
cilantro
ajos
sal
pollo cocido y deshebrado
hojas de totemoztle(hojas secas de maiz)
vaporera

Preparación:

revuelves la masa con la **manteca morelos** , el caldo de pollo y la sal(no debe quedar aguada), reserva, licuas los primeros cinco ingredientes en crudo para la salsa con un poco de caldo de pollo (debe quedar espesa), en tus hojas previamente remojadas en agua embarras la masa le pones el pollo deshebrado y la salsa verde, doblas las hojas hacia dentro y las puntas hacia arriba amarras los tamales en medio con las hebras de las hojas que ya deberas tener preparadas, las colocas en la vaporera en forma vertical hasta llenarla y poner al fuego durante una hora a hora y media segun la coccion de la masa