



Tamales de Pipián

Description

This recipe comes from the Cauca region of Colombia. The most popular tamales and empanadas de pipián are from Popayan city, and are normally served with peanut chilli.

Tamales de Pipián or Pipián Parcels (English version below)

Ingredientes para 8 tamales

- 500 gramos harina para arepas (o se puede usar harina para tortillas mexicanas, polenta fina o semolina fina).
- 500 garmos de chorizos picados o carne pulpa de cerdo picada.
- 1000 mililitros de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 3 libras de papa picada
- 1/2 tarro de mantequilla de mani o 250 gramos de mani tostado y molido
- 2 huevos cocidos y picados
- 1 libra de carne pulpa de cerdo picada
- 2 cubos de caldo de pollo
- 1 cebolla blanca picada
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de oregano picado
- 1 cucharadita de perejil
- 3 hojas de laurel
- 2 cucharadas de achiote o paprika.
- 2 cucharadas de comino.
- Hojas de plátano o papel aluminio.
- hilo para amarrar.

Preparacion

1. Sofreir en el aceite, la cebolla, las hierbas y la carne de cerdo.
2. Luego agregar los huevos picados, la mantequilla de mani y mezclar bien.
3. Aparte en una olla grande agregar el agua, laurel, la papa, el caldo de pollo, comino y achiote o paprika.
4. Dejar cocinar por 30 minutos o hasta que espece un poco
5. Agregar la harina de maíz, sal, pimienta, cominos y revolver muy bien.
6. Cocinar a fuego lento hasta que espece y mezclar constantemente para que no se pegue. Bajar del fuego y desahecerce de el laurel.
7. Se puede usar papel aluminio para hacer los tamales. O se pueden usar hojas de platano.
8. Se preparan las hojas de platano, lavandola y pasandolas por agua caliente en una olla grande por uno minutos hasta que se hablanden un poco y se puedan manipular.
9. Ecurrirlas un poco y escojer las mas grandes para que sean la base de cada tamal.

- ~~10. En un plato pando se colocar 2 pedazos de hoja en forma cruzada, y poner en el centro dos cucharadas de la masa y una cucharada del sofrito de carne.~~
11. Se arman los tamales en forma de paquete rectangular y se atan con cabuyitas (no plasticas).
12. Se ponen todos los tamales en una olla grande, donde previamente se ha puesto en el fondo palitos o ameros de maiz .
13. Se sudan los tamales por una 45 minutos en suficiente agua y se va añadiendo mas agua a medida que se va evaporando.
14. Se sirven con ají de maní.

Pipián Parcels (English version below)

Ingredients makes 8 tamales

- 500 grams flour for arepas (or flour for tortillas mexicanas, fine polenta or fine semolina)
- 500 grams chopped chorizo or chopped pork flesh.
- 1000 milliliters of water
- 2 tablespoons oil
- 3 pounds of chopped potatoes
- 1/2 jar of peanut butter or 250 grams of roasted and ground peanuts
- 2 boiled eggs and chopped
- 1 pound lean pork flesh chopped
- 2 chicken bouillon cubes
- 1 white onion, chopped
- 1 teaspoon of chopped thyme
- 1 teaspoon of chopped parsley
- 1 teaspoon of chopped oregano
- 2 tablespoons achiote or paprika.
- 2 tablespoons of cumin.
- 3 bay leaves
- Banana leaves or aluminum foil.
- Thread to tie.

Preparation

1. Fry the onion, herbs and pork in oil,
2. Then add the chopped eggs, peanut butter and mix well.
3. Apart in a large pot add water, bay leaves, potatoes, chicken bouillon, cumin and achiote or paprika.
4. Cook for 30 minutes or until slightly thick.
5. Add the cornmeal, salt, pepper, cumin and stir well.
6. Simmer until thick and mix constantly to prevent sticking. Turn off the heat and discard the bay leaves.
7. You can use aluminum foil to make tamales, or you can use banana leaves.
8. Prepare the banana leaves, washing with hot water and passing them in a large pot for one minute until softened and can be manipulated.
9. Drain a bit and choose the biggest to be the base of each tamale.
10. In a shallow dish, place 2 pieces leaf-shaped across in the centre and add two tablespoons of dough and a scoop of fried meat.
11. Tamales are assembled in a rectangular package and tied with thread. (not plastic).
12. Put all tamales in a large pot, which previously had corn leaves.
13. Steam the tamales for 45 minutes in enough water and add more water as it evaporates.
14. You can serve with peanut chilli.