

Tamal en Cazuela (40 pts.)

- 1 lb. de masa de puerco
- 2 dientes de ajo
- 1 limón
- 1/4 taza de aceite
- 1 cebolla
- 1 ají verde
- 1/3 taza de salsa de tomate
- 1/4 taza de vino seco
- 2 tazas de maíz molido
- 3 tazas de agua
- 1 cda. sal
- 1/4 cda. pimienta

Corte la carne en trocitos y adóbelo con ajo y limón. Sofría la carne y de acuerdo con la grasa que suelte añádale aceite suficiente para hacer un sofrito con la cebolla, ají picadito, tomate, y vino seco. Mezcle el maíz con el agua. Cuélelo y agrégue el maíz a la carne con el sofrito. Cocínelo aproximadamente una hora, revolviéndolo de vez en cuando para que no se pegue. Sazónelo a gusto con sal y pimienta. Da 4 raciones.