

GRAN TAMAL DE GALLINA

Ingredientes

12 a 14 choclos
10 ajfes verdes amarillos
1 taza de manteca de chancho
2 dientes de ajos
1 pollo de m/m 1 kilo
4 - 5 pichones
1/4 kilo de cabeza de chancho
1/2 cucharada de anís en grano
1 taza de caldo hecho con las aves y verduras
sal y pimienta
3 huevos duros
2 cucharadas de maní tostado
10 aceitunas
hojas de plátano o bien pancas de choclo

Preparación

Se desgranar los choclos y se muelen en la licuadora, con una taza de caldo. Luego se pasa por un cedazo para que la cáscara quede fuera. La carne de chancho se sancocha en una cacerolita, en poca agua con sal. Al ajf se le quitan las pepas y las venas, luego se remoja y se muele en la licuadora, hasta que quede una pasta suave. Los ajos se muelen junto con el ajf.

En una cacerola se pone la mitad de la manteca; se echa el ajf con los ajos y se fríe (luego se apartará un poco de este frito, para untar las hojas de plátano ya soasadas. Se agrega a la cacerola un poco de caldo de chancho, el anís y la sal y se deja hervir un rato. Luego se echa el choclo molido, moviendo constantemente hasta que la preparación quede cocida y espesa; luego se va añadiendo, poco a poco, el resto de la manteca y el caldo que fuera necesario.

Se forra un pyrex grande de forma alargada y plana con hojas de plátano soasadas y engrasadas con el frito que se separó. Se coloca la mitad de la masa en el fondo del recipiente, se rellena con el ave cortada en trozos y deshuesadas y la carne de chancho

también en trocitos. Luego se acomodan las aceitunas y el maní y se tapa con el resto de la masa. Se termina con las hojas de plátano, ya soasadas y se lleva al horno en baño maría por 25 a 30 minutos. Se deja entibiar un rato y se sirve.