

***Tamal* de porc (farcells de carn de porc)**

El Perú

Marcela Arroyo

Ingredients

2 kg de carn de porc tallada a trossos
1 culleradeta de pebre i 1 de comí
8 alls i 1 ceba
250 g de mantega
2 kg de farina de blat de moro
Brou de porc
3 cullerades de vinagre
Ous durs, olives i cacauets
Fulles de bananer
Sal al gust, xili vermell sec (*ají panca*) i xili groc (*ají amarillo*)

Preparació

Primer, salpebreu el porc amb el comí, sal, una part del xili vermell sec i les tres cullerades de vinagre. Deixeu-ho macerar durant una hora.

Per a fer el sofregit, poseu en una cassola la ceba, els alls, la resta del xili vermell sec i el xili groc. Quan estigui una mica cuit, afegiu-hi la carn de porc i remeneu-ho bé. Quan la carn ja estigui una mica feta, afegiu-hi dues tasses d'aigua i deixeu-ho bullir.

Per a la massa del farcell, poseu en una olla els 250 g de mantega. Després afegiu-hi la farina de blat de moro i aneu-ho remenant molt bé fins que obtingueu una massa uniforme. Tot seguit, afegiu-hi el brou del porc i seguiu remenant-ho bé. Quan el brou s'hagi rebegut, apagueu el foc. Deixeu-ho reposar.

Per a embolicar els farcells, renteu i alliseu les fulles de plàtan i poseu-hi una porció de la massa que heu preparat, un tros d'ou dur, una oliva, un cacauet i un tros de carn de porc. Tot seguit, emboliqueu-ho molt bé i lligueu-ho. Repetiu aquest procés fins que acabeu tots els farcells. Poseu aigua a bullir en una olla i fiqueu-hi tots els *tamales* ben embolicats. Deixeu-los-hi durant 2 hores.

Finalment, per acompanyar els farcells de porc podeu fer una amanida de ceba.