



## Mucbil pollo

Se prepara el 2 de noviembre, para Día de Muertos. Es un tamal muy grande preparado con masa de maíz mezclada con achiote –para que tome un tono rojo–.

En un molde se pone manteca, hoja de plátano y se empieza a dar forma, haciendo una base de masa de maíz con achiote. Dentro se le pone carne de pavo, de pollo y de cerdo deshebradas, después pimienta morrón, jitomate rebanado, cebolla y epazote, se rellena con jitomate molido. Cuando

está lleno se tapa con la misma masa de maíz con achiote, se sella con hoja de plátano, se envuelve y se mete al horno durante una hora y media o dos, aproximadamente.

Ya que está horneado se saca del horno, se coloca en un plato o una charola y se parte en trozos, se sirve bañándolo con una salsa de jitomate y cebolla en escabeche, esto lo hace un poco más suave, así no queda tan duro ya que el horno reseca la masa.