



Tamal de rajjas con queso

Ingredientes

Para el relleno:

- 600 g. de tomates
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3 ramas de cilantro
- 1 cda. de aceite
- 3 piezas de chile poblano, asado, desvenado y en rajjas
- ½ kg. de queso manchego rebanado
- Sal y pimienta al gusto

Para la masa de tamal:

- 350 g. de manteca
- ¾ cda. de polvo para hornear
- 5 tazas de caldo de pollo
- ¾ de empaque de harina MASECA Tamal
- 4 cdas. de pasta de chile ancho
- 15 hojas de maíz para tamal
- 1 cdta. de sal
- Agua para cubrir las hojas

Modo de preparación

Para el relleno:

1. Cuece los tomates y licúalos con el ajo, la cebolla y el cilantro.
2. Calienta en un sartén el aceite y saltea las rajas de los chiles poblanos.
3. Agrega la salsa al sartén con los chiles y caliéntalos. En una sartén coloca el aceite y la salsa. Sazona con sal y pimienta, y deja cocer por 10 minutos.

Para la masa del tamal:

1. Bate la manteca en un tazón grande hasta que se esponje.
2. Mezcla la harina MASECA Tamal con la manteca y el caldo de carne, condimenta con sal.
3. Amasa con las manos hasta integrar los ingredientes y obtener una masa suave. La masa estará lista cuando una bolita de esta pueda flotar en un vaso con agua.

Para armar los tamales:

1. Remoja cada una de las hojas en agua caliente por una noche con media cucharadita de sal. Después de eso déjalas escurriendo.
2. Toma con una cuchara grande un poco de masa y embarra sobre una hoja de maíz, distribuyendo de modo uniforme en la parte central de la hoja, agrega la salsa con las rajas y una rebanada de queso sobre la masa.
3. Dobla bien los tamales y acomódalos sobre la parrilla de una olla vaporeadora con agua hirviendo.
4. Tapa y cuece hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja (aproximadamente 1 hora y media).

Tip: Acompaña tus tamales con crema.