



# Tamales de plátano macho

Porciones: 25

## *Ingredientes*

- 6 piezas de chile ancho
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 5 tazas de harina MASECA Tamal
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de manteca de cerdo
- ½ kg. de queso Panela
- 2 plátanos machos
- Sal
- Hojas de plátano

## ***Modo de preparación***

### **Para la masa del tamal:**

1. Desvena los chiles y hiérvelos en agua con las cebollas y ajo.
2. Licúa con sal al gusto.
3. Coloca la harina en una cacerola y combina con el caldo de pollo hasta que se integren.
4. Derrite la manteca de cerdo.
5. Pon la cacerola a fuego bajo y mueve con una pala constantemente, agrega la manteca poco a poco y sin dejar de batir. Cocina durante seis minutos o hasta que esté suficientemente espesa que se vea el fondo de la olla, la masa debe tener consistencia suave pero firme.
6. Añade la mitad de la salsa.

### **Para el relleno:**

1. Corta el queso en cubitos y los plátanos en rodajas y fríelas en aceite.

### **Para armar los tamales:**

1. Corta las hojas de plátano en rectángulos y asalos para que se suavicen.
2. Coloca en un rectángulo de hoja una cucharada de masa, queso, una rodaja de plátano y salsa.
3. Envuelve doblando los dos extremos hacia el centro y los lados en sentido contrario para formar un rectángulo. Repite hasta terminar la masa.
4. Coloca los tamales en una vaporera, déjalos cocer por una hora y media o hasta que se desprendan fácilmente de las hojas.