



# Tamales de rajas con queso

**Porciones: 15**

**Tiempo de preparación: 90 min.**

## ***Ingredientes***

- 1 kg. de harina de maíz MASECA Tamal
- 1 cda. de sal
- 600 g. de tomates
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3 piezas de chile poblano, asado, desvenado y en rajas
- 3 ramas de cilantro
- 1 cda. de aceite
- Sal al gusto
- 20 hojas de maíz o totemoxtle
- 450 g. de queso Manchego

# ***Modo de preparación***

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

1. Prepara la masa siguiendo las instrucciones del empaque.

## **Para el relleno:**

1. Cuece los tomates y licúalos con ajo, cebolla y cilantro. En una sartén coloca el aceite y la salsa. Agrega sal y cuece por 10 minutos.

## **Para armar los tamales:**

1. Extiende 2 cucharadas de masa en la parte ancha de la hoja, coloca un poco de rajas, queso y salsa verde.
2. Cierra el tamal envolviendo la mezcla y dobla las puntas para cerrar.
3. Acomoda los tamales en forma vertical dentro de una vaporera y cuece a fuego alto por 1 hora o hasta que la masa se desprenda de la hoja.

Acompáñalos con crema.