



Tamales de rajas con queso

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 750 gramos (1.65 libras) de harina de maíz MASECA® Tamal
- 350 gramos (12.35 onzas) de manteca
- ¾ cucharada de polvo para hornear
- 5 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de pasta de chile ancho
- 15 hojas de maíz para tamal
- 1 cucharadita de sal
- Agua para cubrir las hojas

Relleno:

- 600 gramos (1.35 libras) de tomates
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 3 ramas de cilantro
- 1 cucharada de aceite
- 3 piezas de chile poblano, asado, desuenado y en rajas
- 500 gramos (1.1 libras) de queso manchego rebanado
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Masa para los tamales:

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 pollo, condimenta con sal.
3. Amasa con las manos hasta integrar los ingredientes y obtener una masa suave.

Relleno:

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

Armado de 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 y en medio de la hoja.
3. Dobla la hoja del tamal traslapando los costados hacia el centro y después doblando la punta hacia arriba.
4. Coloque los tamales sobre la parrilla de una olla vaporera. Cierre y cocine hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja al momento de servir (aproximadamente 1 hora y media).

Tip: Acompaña tus tamales con crema.