



Tamales de camarón - *Estilo Americano*

Ingredientes

Masa para los tamales:

- 6 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 1 ¼ cucharaditas de sal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 ¼ tazas de manteca vegetal
- 8 ½ tazas de caldo de camarón

Relleno:

- 3 tazas de camarones pequeños crudos
- 1 taza de chipotle picado
- 1 taza de piña en almíbar cortada en cuadritos
- 12 onzas de queso crema en barra y cortado en cuadros

Tamales:

- Hojas de papel de aluminio
- Hojas de plátano
- Hilo de cocina

Modo de preparación

Masa para tamales

1. En un recipiente mezcle la harina para Tamal MASECA®, la sal, el polvo para hornear, la manteca y el caldo de camarón.
2. Bata los ingredientes hasta obtener una masa muy suave y esponjosa.

Armado de los tamales

1. Coloque una hoja de papel aluminio y sobre ella una hoja de plátano. Extienda una porción de la masa sobre la hoja y coloque en el centro de ésta unos camarones, un cuadro de queso crema, una cucharadita de chipotle y unos cuadritos de piña.
2. Envuelva la hoja en forma de bolsa o costalito y cierre en la parte de arriba con hilo de cocina.
3. Coloque los tamales en una vaporera sin apretarlos. Tape la vaporera y cocine durante 1 hora.