



# Tamales de plátano macho

## Ingredientes

- 5 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 2 plátanos machos
- 500 gramos (1.1 libras) de queso panela
- 6 chiles anchos
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de manteca de cerdo
- sal
- hojas de plátano

## Modo de preparación

### *Para la masa del tamal:*

1. Desuene los chiles y hiévalos en agua junto con las cebollas y ajo. Licúe todo con sal al gusto.
2. Coloque la harina en una cacerola y combine con el caldo de pollo hasta que se integren bien.
3. Derrita la manteca de cerdo.
4. Coloque la cacerola en la estufa a fuego bajo y mueva constantemente con una pala. Agregue la manteca poco a poco sin dejar de batir.
5. Cocine durante seis minutos o hasta que la masa esté suficientemente espesa y se vea el fondo de la olla. La masa debe tener consistencia suave pero firme.
6. Añada la mitad del chile licuado y mezcle bien.

### *Para el relleno:*

1. Corte el queso en cubitos y los plátanos en rodajas. Fría los plátanos en aceite hasta que estén dorados.

### *Para armar los tamales:*

1. Corte las hojas de plátano en rectángulos y áselas para que se suavicen.
2. Coloque una cucharada de masa en una hoja de plátano y extiéndala. Agregue queso, una rodaja de plátano y un poco de salsa.
3. Envuelva el tamal doblando los dos extremos de la hoja de plátano hacia el centro y luego los lados en sentido contrario para formar un rectángulo. Repita hasta que se termine la masa.
4. Coloque los tamales en una vaporera y cocínelos al vapor durante una hora y media o hasta que se desprendan fácilmente de las hojas.