TAMALES MEXICANOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Hana Mary Marin **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
ponerle queso dentro los hace mas deliciosos,y no poner mucho aceite por q empalagan.

Descripción:

unos ricos tamalitos mexicanos para el desayuno

Ingredientes para 5 personas :

- 1/2 kilo de arina de maiz arina pan
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla blanca
- 4 dientes de ajo
- 1 pastilla de avecrem
- 1 tomate maduro
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 vaso deaceite de girasol
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharita de curry
- 1 guindilla roja picante
- 20 hojas para tamal
- un rollito pequeño de hilo de ganchillo

Preparación:

Paso 1

se pone la arina de maiz en un bol y se deja a un lado,luego se ponen el resto de los en la licuadora y se licuan todos juntos y se le agrea un poco de sal si se cree necesario,esto se mezcla con la arina ceparada hasta q se forme una masa muy humeda un poco mas consistente q la masa de una tarta;luego se ponen las hojas de tamal en agua caliente durante unos 15 minutos,se sacan de el agua y se dejan escurrir,despues se pone en cada hoja dos cucharadas de esta masa y se extienden y se forman una especie de cucurucho y se dobla se emvuuelben por la mitad con un hilo y se ponen en a coser al vapor durante una hora pero deven ponerce en la olla de vapor de pie para que no se deformen les dejo una foto para que lo vean.Estos tamales son buenisimos para acompañar las carnes y salsas.