

Creador: Hana Mary Marin **Recetizador:** Monica Miralles



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 de aceite 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 envuelben por la mitad con un hilo y se ponen en a coser al vapor durante una hora pero deben ponerse 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.

