



Tamales de plátano macho

Porciones: 25

Ingredientes

- 6 piezas de chile ancho
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 5 tazas de harina MASECA Tamal
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de manteca de cerdo
- ½ kg. de queso Panela
- 2 plátanos machos
- Sal
- Hojas de plátano

Modo de preparación

Para la masa del tamal:

1. Desvena los chiles y hiérvelos en agua con las cebollas y ajo.
2. Licúa con sal al gusto.
3. Coloca la harina en una cacerola y combina con el caldo de pollo hasta que se integren.
4. Derrite la manteca de cerdo.
5. Pon la cacerola a fuego bajo y mueve con una pala constantemente, agrega la manteca poco a poco y sin dejar de batir. Cocina durante seis minutos o hasta que esté suficientemente espesa que se vea el fondo de la olla, la masa debe tener consistencia suave pero firme.
6. Añade la mitad de la salsa.

Para el relleno:

1. Corta el queso en cubitos y los plátanos en rodajas y fríelas en aceite.

Para armar los tamales:

1. Corta las hojas de plátano en rectángulos y asalos para que se suavicen.
2. Coloca en un rectángulo de hoja una cucharada de masa, queso, una rodaja de plátano y salsa.
3. Envuelve doblando los dos extremos hacia el centro y los lados en sentido contrario para formar un rectángulo. Repite hasta terminar la masa.
4. Coloca los tamales en una vaporera, déjalos cocer por una hora y media o hasta que se desprendan fácilmente de las hojas.