



Tamales de queso

Porciones: 30

Ingredientes

- ¼ tazas de manteca
- 4 tazas de harina MASECA Tamal.
- 2 cdtas. de polvo para hornear
- 730 ml. de agua tibia
- 30 hojas para tamal
- 300 g. de queso fresco (canasta o panela)
- 1 lata de rajas de chiles jalapeño en vinagre

Modo de preparación

Para la masa del tamal:

1. Coloca la manteca en el tazón de la batidora y bate a velocidad media por 5 minutos, la manteca debe blanquear y aumentar su volumen.
2. Por separado, en otro recipiente mezcla la harina, sal y polvo de hornear.
3. Agrega poco a poco la harina a la manteca intercalando con el agua, batiendo en velocidad baja hasta agotar los ingredientes.
4. Sube la velocidad a media y sigue batiendo por 6 minutos, la masa debe quedar esponjada, homogénea y ligera.

Para el relleno:

1. Corta el queso en bastones de 3 cm. de largo por 1 cm. de ancho.
2. Drena las rajitas.

Para armar los tamales:

1. Remoja las hojas de tamal en agua tibia para que se suavicen y escúrrelas.
2. Embarra la masa en la hoja formando una capa delgada (con 50 g. aproximadamente) en la parte superior.
3. Coloca en el centro uno o dos bastones de queso y una raja de jalapeño, cierra el tamal envolviendo los extremos derecho e izquierdo y dobla la punta de la hoja hacia arriba.
4. Cocínalos en una vaporera caliente de 45 a 50 minutos. Transcurrido el tiempo apaga el fuego y déjalos reposar unos minutos antes de servirlos, el tamal se debe despegar de la hoja así sabremos que está cocido.

TIP: Puedes sustituir el agua por el caldo de tu preferencia o que tengas disponible, te recomendamos caldo de pollo o cerdo.