

MI MÉXICO ADORADO



INGREDIENTES



- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| Aceite Mazola | 4 dientes de ajo |
| 1 kg de masa de maíz | 1 cebolla grande picada |
| 500 g de camarón fresco o | 250 g de jitomate picado |
| ¼ de camarón seco | 1 cda. de orégano |
| 6 chiles ancho grandes | Sal y pimienta al gusto |
| 2 chiles poblanos | |
| 3 chiles serranos | |
| 350 g de manteca | |

PREPARACIÓN

- 1 Hierve los camarones en una olla con agua por 15 minutos hasta que estén blanditos. Retíralos y límpialos, quitando la cabeza y el caparazón.
- 2 Hidrata las hojas de maíz en agua hirviendo, retira y reserva.
- 3 Asa los chiles por 5 minutos y posteriormente hiérvelos por 10 minutos.
- 4 Cocina la cebolla, el ajo y los jitomates, agrega los chiles y posteriormente licúalos.
- 5 Fríe la salsa por 5 minutos en una olla con aceite Mazola. Añade los camarones y mezcla hasta que todo quede integrado y retira del fuego.
- 6 Mezcla la masa con la manteca, sal y un poco de agua tibia hasta que quede homogénea.
- 7 Coloca un poco de masa sobre una de las hojas de maíz y agrega el relleno de camarón, envuelve y repite el proceso.
- 8 En una vaporera, coloca los tamales y cocina por 45 minutos o hasta que se desprendan fácilmente las hojas de maíz.

Te puede interesar

