



TAMALES CON QUESO

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 20 hojas de elote
- 200 gramos de manteca vegetal
- 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 1 taza de requesón
- ½ taza de nata fresca
- 3 cucharadas de sazónador de pollo en polvo
- 300 mililitros de leche evaporada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 ½ kilo de masa para tortillas
- 1 taza de granos de elote
- 1 ½ taza de queso manchego La Villita rallado
- 2 tazas de chiles poblanos en rajas

MODO DE PREPARACIÓN

Vamos a prepararnos para este 2 de febrero, amigas.

Primero, remoja las hojas de elote en agua tibia, secamos.

Acremamos la manteca y la margarina hasta que esponjen. Después, añadimos el queso, la nata, el sazón de pollo, la leche evaporada y el polvo para hornear. Integramos la masa para tortillas y los granos de elote.

Combinamos el queso manchego y las rajas de chile. Mezclamos todo y comenzamos a rellenar con la masa las hojas de elote.

Ponemos a cocer a baño maría por 30 minutos. ¡Los tamales están listos!

Acompaña con tu salsa preferida.

 LaVillitaMX  @LaVillita