



TAMALES DE ESPINACAS CON QUESO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 65 minutos

INGREDIENTES

- 2 kilos de masa para tortillas
- 2 tazas de espinaca, picadas
- 1 kilo de queso oaxaca, o panela de La Villita
- 1 kilo de jitomate
- 1 kilo de chile poblano, para rajas
- 1 cebolla, rebanada
- suficiente margarina sin sal, para batir la masa
- 1 taza de caldo de pollo, o agua
- 2 dientes de ajo, finamente picado

MODO DE PREPARACIÓN

Estos tamalitos serán la novedad en casa, aparte de exquisitos son originales y fáciles de preparar.

En un refractario amasamos la masa con un poco de margarina sin sal y agua la suficiente posible para que quede una pasta manejable, agregamos las espinacas y batimos.

En un sartén sofreímos con una cucharada de margarina la cebolla con los ajos y sazonamos con sal. Agregamos los chiles a que se ablanden un poco, los ponemos en una hoja ya remojada con un poco de la mezcla y le agregamos los chiles y el queso al gusto, posteriormente cerramos el tamal.

Los dejamos cocer aproximadamente de 1 hora a hora y media hasta que la masa se despegue de la hoja.

¡Listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita