



## TAMALES VERDES

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 90 minutos

### INGREDIENTES

- 1/2 taza de margarina La Villita sin sal
- 4 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 1/2 kilo de masa para tamales
- 1 taza de pechuga de pollo cocida, deshebrada
- 4 tomates verdes
- 1/8 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Hojas de maíz, hidratadas

## MODO DE PREPARACIÓN

Comienza haciendo el relleno: hierva el tomate, la cebolla, el ajo y el chile hasta que los ingredientes estén blandos. Licua con media taza de agua y hierva. Rectifica el sazón con el consomé de pollo y agrega el pollo. Cocina un par de minutos para que la mezcla espese un poco y reserva.

Aparte, bate la margarina La Villita hasta que esté cremosa, agregar el polvo para hornear y la masa. Sigue mezclando hasta que todo esté bien integrado.

Arma los tamales colocando dos cucharadas de masa y una cucharada de relleno sobre cada hoja. Dobla los tamales y colocarlos en una vaporera.

Tapa y cocinar por aproximadamente 45 minutos.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita