



TAMALES VERDES LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 150 gramos de Margarina con sal La Villita
- 500 gramos de harina de maíz para tamales
- 350 gramos de carne de cerdo cocida
- 1 1/2 tazas de salsa verde
- 350 mililitros de caldo de carne
- 1 cucharadita de sal
- 6 hojas para tamal remojadas y escurridas
- Queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Nada mejor que unos deliciosos tamales para el desayuno familiar, amigas.

Batimos la margarina hasta que cambie su color a un amarillo claro. Sazonamos el caldo, mezclamos la harina con la margarina y agregamos al caldo hasta obtener una masa suave sin que se pegue en los dedos.

Colocamos 3 cucharadas de masa dentro de la hoja para formar una capa alrededor de la misma, rellenamos con la carne y 3 cucharadas de salsa.

Cerramos los extremos de las hojas y doblamos la punta hacia el otro extremo, ponemos en una olla vaporera y dejamos por 35 minutos aproximadamente.

Si agregamos un poco de queso manchego quedarán aún más deliciosos.

Los tamales estarán listos cuando la masa se desprenda de la hoja.

¡Le encantarán a tu familia!