

☸ TAMALES DE QUESO Y CHILE VERDE ☸



☸ HOW TO MAKE ☸

DIRECTIONS

1. En el tazón de una batidora eléctrica, combina los totopos Santitas® molidos, la harina de maíz, la sal y el polvo para hornear y mezcla hasta que estén bien combinados.
2. En una olla combina el caldo, la mantequilla, la cebolla, los chiles poblano y jalapeño, y los chiles verdes. Deja que hierva.
3. A velocidad media agrega la mezcla de mantequilla/caldo/chiles, aumenta la velocidad hasta que se forme una masa y luego sube la velocidad a alta durante unos 2 minutos hasta que la masa esté ligera y esponjosa.
4. Extiende 8 hojas para tamal y reparte la masa entre ellas.
5. Esparce la masa en un cuadro de 5 pulgadas que se extienda desde el borde ancho de la hoja para tamal hasta 3/4 de la parte superior y centrado de lado a lado. Asegúrate de que el grosor sea uniforme.
6. Coloca aproximadamente 1/4 de taza de queso rallado en tu mano y apriétalo hasta formar un tronco de 4 pulgadas de largo. Colócalo en el centro, luego enrolla un borde sobre la parte superior, aparta suavemente la hoja para tamal y enrolla el otro lado para que se superpongan masa con masa. Enrolla la hoja para tamal hacia arriba y luego con una tira delgada de hoja para tamal amarra la parte superior del tamal a unas 2 pulgadas de la parte superior. Repite hasta formar todos los tamales.
7. Cocina los tamales al vapor durante 15 minutos, apaga el fuego y dejar reposar durante 10 minutos más antes de servirlos. Adorna con aguacate, cebollas encurtidas con limón y un poco de queso Cotija rallado si se desea.

SANTITAS®

☸ INGREDIENTS ☸

- 1 1/2 taza de Totopos Cilantro Limón Santitas® finamente molidos
- 1 1/2 taza de harina de maíz amarilla
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 1 3/4 de taza de caldo de pollo o de verduras hirviendo
- 1/4 de taza de cebolla cortada en cubos
- 1 chile poblano cortado en cubos
- 1 chile jalapeño picado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 lata (4oz.) de chiles verdes
- 1/2 cup Tostitos Salsa Verde
- 10 hojas grandes de maíz para tamal, remojadas en agua durante una hora
- 1 libra de queso pepper jack rallado

