TAMALES DE CALABAZA BUTTERNUT

La Guadalupana
Assured Quality Since 1945

RINDE 12 TAMALES

INGREDIENTES

2 libras de masa de chile La Guadalupana (premezclada)

12 hojas de maíz secas

Relleno Picante de Calabaza Butternut

2 tazas de calabaza butternut, cortada en cubos (cruda)

½ taza de azúcar morena

1 cucharadita de canela molida

Pizca de sal

PREPARACIÓN

Preparar las Hojas de Maíz

- Remoja las hojas de maíz en agua tibia durante al menos 30 minutos hasta que estén flexibles. Escúrrelas y resérvalas.

Preparar el Relleno

- En un tazón grande, mezcla los cubos de calabaza butternut con el azúcar morena, la canela y una pizca de sal. Revuelve bien hasta que la calabaza quede cubierta uniformemente con las especias y el azúcar.

Armar los Tamales

- Coloca una hoja de maíz suavizada sobre una superficie limpia. Extiende aproximadamente 2 cucharadas de masa de chile La Guadalupana en el centro, dejando espacio en los bordes.
- Coloca 1-2 cucharadas del relleno dulce y picante de calabaza encima de la masa.
- Dobla los lados de la hoja de maíz hacia el centro y luego dobla la parte inferior hacia arriba para envolver el relleno. Si es necesario, utiliza una tira de hoja de maíz para amarrar el tamal y mantenerlo cerrado.
- Repite este proceso hasta que los 12 tamales estén listos.

Cocinar al Vapor los Tamales

- Prepara una vaporera y coloca los tamales en posición vertical, con la parte abierta hacia arriba.
- Cubre los tamales con un paño húmedo o hojas de maíz extra para retener la humedad, y cocina al vapor durante 45–60 minutos, o hasta que la masa se despegue fácilmente de la hoja de maíz.
- Revisa periódicamente que haya suficiente agua en la vaporera.

Servir

- Deja reposar los tamales durante unos 10 minutos después de cocinarlos al vapor. Estos tamales ofrecen un delicioso contraste entre la dulzura natural de la calabaza butternut y el azúcar morena, y el toque picante de la masa de chile, todo envuelto en una hoja de maíz.
- ¡Disfruta el equilibrio perfecto entre sabores dulces y picantes con estos tamales únicos!

© Authentico Foods, Inc. | All Rights Reserved