TAMALES DE NUEZ DULCE Y PICANTE

La Guadalupana
Assured Quality Since 1945

RINDE 12 TAMALES

INGREDIENTES

Relleno

1½ Tazas de nueces, picadas groseramente

½ Taza de azúcar morena

2 Cucharadas de miel o jarabe de maple

1 Cucharadita de canela

¼ De cucharadita de chile en polvo (como cayena, para un toque picante)

Una pizca de sal

2 Cucharadas de mantequilla, derretida

2–3 Cucharadas de agua (si es necesario para ajustar la consistencia)

Tamales

1 paquete de Masa Premezclada La Guadalupana, Sal, Fresa, Piña Coco o Chile.

Hojas de maíz (unas 12–15), remojadas en agua tibia por al menos 30 minutos

PREPARACIÓN

Preparar las hojas de maíz

- Remoja las hojas de maíz en agua tibia por al menos 30 minutos hasta que estén suaves y flexibles
- Escúrrelas y sécalas con una toalla limpia cuando estén listas para ensamblar los tamales.

Preparar el relleno

1. En un sartén mediano a fuego medio, tuesta las nueces picadas por 2–3 minutos hasta que desprendan su aroma.
2. Añade el azúcar morena, la miel (o jarabe de maple), la canela, el chile en polvo y una pizca de sal.
3. Incorpora la mantequilla derretida y mezcla hasta que todo esté bien combinado.
4. Si el relleno está muy seco, agrega 2–3 cucharadas de agua para darle una consistencia ligeramente pegajosa, pero no líquida.
5. Deja enfriar un poco antes de usar.

Ensamblar los tamales

1. Extiende unas 2–3 cucharadas de masa premezclada la guadalupana en el centro de una hoja de maíz remojada, esparciéndola delgada y uniformemente (deja aproximadamente 1–2 pulgadas libres en la parte inferior y los lados).
2. Coloca 1 cucharada del relleno dulce y picante de nuez en el centro de la masa.
3. Dobla los lados de la hoja hacia adentro para envolver el relleno, y luego dobla la parte inferior hacia arriba para formar un paquete compacto. Repite con el resto de la masa y el relleno.

Cocinar al vapor

1. Prepara una olla vaporera con agua, asegurándote de que el nivel del agua no toque los tamales.
2. Coloca los tamales de pie en la vaporera, con la parte abierta hacia arriba. Si es necesario, usa una bola de papel aluminio o hojas adicionales para mantenerlos en posición vertical.
3. Cubre y cocina al vapor a fuego medio durante 1.5 A 2 horas, revisando periódicamente para añadir agua si es necesario.
4. Los tamales estarán listos cuando la masa esté firme y se despegue fácilmente de la hoja de maíz.

Sirve y disfruta

- Deja que los tamales se enfríen un poco antes de servir.
- Espolvoréalos con azúcar glas, rocíalos con miel o cúbrelos con crema batida para un toque más indulgente.

Ideas para decorar

Azúcar glas, un chorrito de miel o crema batida.

¡Disfruta la deliciosa conveniencia de la masa de la guadalupana y sorprende a tu familia con este giro único a los tamales tradicionales! Perfectos para mesas de postres, celebraciones o una noche acogedora en casa.

© Authentico Foods, Inc. | All Rights Reserved