



TAMAL HORNEADO

Ingredientes:

Para la salsa:

- 10 tomates verdes grandes
- ¼ pieza de cebolla
- 1 pieza de chile jalapeño
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 tazas de agua

Para el relleno:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ cebolla fileteada
- 1 taza de rajas de chile poblano
- ¾ taza de granos de elote
- Sal al gusto
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 taza de crema
- 3 tazas de queso manchego rallado

Para la masa:

- 75 gr (1/3 taza) de manteca de cerdo
- 2 tazas de harina de maíz
- Sal al gusto
- 4 tazas de caldo de pollo

Procedimiento:

Para la salsa:

10 tomates verdes grandes
¼ pieza de cebolla
1 pieza de chile jalapeño
1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
2 tazas de agua

Para el relleno:

1 cucharada de aceite vegetal
½ cebolla fileteada
1 taza de rajas de chile poblano
¾ taza de granos de elote
Sal al gusto
1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
1 taza de crema
3 tazas de queso manchego rallado

Para la masa:

- 75 gr (1/3 taza) de manteca de cerdo
- 2 tazas de harina de maíz
- Sal al gusto
- 4 tazas de caldo de pollo

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de Horneado: 45 minutos
Grado de dificultad: Medio
Porciones: 8