



Tamalitos de carne desmechada y queso

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de Harina de Maíz Diana
- ½ taza de aceite Diana con Vitaminas
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de semillas de achiote
- 1 taza de cebolla larga
- 4 ají dulces finamente picados
- 1 diente de ajo picado
- 2 tazas de carne de cerdo cocinada y desmechada
- 1 taza de queso doble crema rallado
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de queso fresco rallado
- Hojas de plátano limpias y soasadas
- Pita o cordel de algodón



Preparación

1. En un sartén pequeño calienta el aceite con las semillas de achiote a fuego bajo durante 5 minutos y presiona bien las semillas con una cuchara de palo para ayudarles a soltar color. Cuela el aceite y reserva
2. Mezcla la Harina Diana con el agua, sal y 4 cucharadas de aceite achiotado hasta que todo se hidrate
3. Amasa muy bien la mezcla para tener una masa suave que no se pegue demasiado a las manos, Si está muy seca agrega un poco de agua
4. Deja reposar cubierta con un paño húmedo
5. En el resto del aceite, sofríe la cebolla, el tomate, el ajo y el ají dulce a fuego bajo por 10 minutos
6. Condimenta con sal y pimienta, agrega la carne y sofríe 5 minutos más. Deja enfriar.
7. Toma una porción de masa y aplánala entre 2 hojas de plátano engrasadas
8. Coloca un poco de carne y de queso en el centro y dobla la masa ayudándote de la hoja para que el relleno quede cubierto de masa formando un paquetico.
9. Dobla la hoja sin que queden espacios descubiertos y amárrala con una pita.
10. En una olla grande pon a hervir un poco de agua (llena unos 5 cm) y coloca en el fondo los restos de hoja o una rejilla.
11. Cocina al vapor los tamaletos durante 20 a 30 minutos revisando de vez en cuando que no se haya evaporado toda el agua ¡Disfruta!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.