

TAMALES DE ELOTE

(receta para 10)

Receta hecha por Chef Carlo Contreras, LaFrida

Ingredientes:

- 10 pz elote blanco
- 350 gr de mantequilla clarificada
- 150 ml de leche
- 1 pisco de sal
- 40 gr de azúcar
- 300 ml de crema acida
- 10 gr polvo para hornear
- 200 gr queso fresco

Elaboración:

1. Retire las hojas y limpie bien el maíz. Reserve las hojas.
2. Desgrane el maíz en un tazón.
3. Una vez listo, agregue los granos de maíz, la leche, el azúcar, el polvo de hornear y la mantequilla a la licuadora.
4. Licúe los ingredientes durante unos minutos hasta que se mezclen bien para formar una masa suelta y homogénea.
5. Lave bien las hojas de maíz y remójelas en agua caliente durante unos minutos. Déjelas secar completamente.
6. Para hacer los tamales, tome una hoja seca de maíz y extiéndala. Agregue entre 2 y 3 cucharadas de la mezcla en el centro de la hoja, dejando un borde de aproximadamente una pulgada de ancho (2.5 cm.) en el extremo izquierdo y derecho de la masa. Doble el exceso de hoja de cada lado hacia el centro, sobre la masa. Posteriormente repita este doblez en la parte superior e inferior de la hoja; doble ambas partes hacia el centro sobre la masa para formar una especie de envoltorio que mantendrá el relleno dentro de la hoja. Repita todo el proceso con una nueva hoja de maíz hasta terminar con toda la mezcla.
7. Cubra una vaporera con las hojas restantes para evitar que el vapor entre en contacto directo con los tamales. Acomode los tamales hacia abajo y tápelos.
8. Cueza al vapor durante 50 min.
9. Cuando estén listos, los tamales se separarán fácilmente de las hojas.

Al servir:

Retire las hojas y agregue crema ácida y queso fresco a su gusto.

Buen provecho!