## TAMALES DE QUESO Y CHILE VERDE





## **PASOS**

- 1. En el tazón de una batidora eléctrica, combina los totopos Santitas® molidos, la harina de maíz, la sal y el polvo para hornear y mezcla hasta que estén bien combinados.
- 2. En una olla combina el caldo, la mantequilla, la cebolla, los chiles poblano y jalapeño, y los chiles verdes. Deja que hierva.
- 3. A velocidad media agrega la mezcla de mantequilla/caldo/chiles, aumenta la velocidad hasta que se forme una masa y luego sube la velocidad a alta durante unos 2 minutos hasta que la masa esté ligera y esponjosa.
- 4. Extiende 8 hojas para tamal y reparte la masa entre ellas.
- 5. Esparce la masa en un cuadro de 5 pulgadas que se extienda desde el borde ancho de la hoja para tamal hasta 3/4 de la parte superior y centrado de lado a lado. Asegúrate de que el grosor sea uniforme.
- 6. Coloca aproximadamente 1/4 de taza de queso rallado en tu mano y apriétalo hasta formar un tronco de 4 pulgadas de largo. Colócalo en el centro, luego enrolla un borde sobre la parte superior, aparta suavemente la hoja para tamal y enrolla el otro lado para que se superpongan masa con masa. Enrolla la hoja para tamal hacia arriba y luego con una tira delgada de hoja para tamal amarra la parte superior del tamal a unas 2 pulgadas de la parte superior. Repite hasta formar todos los tamales.
- 7. Cocina los tamales al vapor durante 15 minutos, apaga el fuego y dejar reposar durante 10 minutos más antes de servirlos. Adorna con aguacate, cebollas encurtidas con limón y un poco de queso Cotija rallado si se desea.

## SANTITAS

## : INGREDIENTES :

1 1/2 taza de Totopos Cilantro Limón Santitas® finamente molidos

1/2 taza Tostitos Salsa Verde

1 taza Tostitos Salsa con Oueso

1 1/2 taza de harina de maíz amarilla

1/2 cucharadita de polvo para hornear

1/4 de taza de mantequilla derretida

1 3/4 de taza de caldo de pollo o de verduras hirviendo

1/4 de taza de cebolla cortada en cubos

1 chile poblano cortado en cubos

1 chile jalapeño picado

3 dientes de ajo picados

1 lata (4oz.) de chiles verdes

10 hojas grandes de mara tamal, remojadas en agua du

1 libra de queso pepp

