Tamal de Plátano



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite de coco: 1 Taza
Hojas de plátano: c/n
Plátano verde: 3 Unidades
Platano Maduro: 1 Unidad
Hogao: 1 Taza
Leche de coco: 1 y 1/2 Tazas
Sal: c/n
Corvina: 3 Filetes

Preparación de la Receta

- *Pelar* los plátanos (verde y maduro), quitar los extremos con un cuchillo, hacer un corte a lo largo de la cáscara y con los dedos retirarla.
- Licuar leche de coco y los plátanos en trozos.
- Llevar esta mezcla a una olla con aceite de coco y cocinar sin dejar de revolver hasta espesar
- Reservar.
- Cortar los filetes de corvina en trozos grandes, *condimentar* con sal y reservar.
- Colocar 2 hojas de **plátano** en forma paralela y superpuestas y en el centro agregar una porción de masa de **plátano**.
- Colocar por encima un trozo de corvina y sobre el pescado un poco de *hogao*.

Para cerrar el tamal tomar un lado de la hoja y el otro lado de la otra y juntar ambas partes en el centro

- Cerrar como si fuera un regalo y doblar los extremos para abajo.
- Con la ayuda de un hilo atar los paquetes y cocinar en vapor por 90 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamal-comete-colombia