

Lista de ingredientes para la receta Tamal de arroz relleno de asado huilense

Para el Adobo del asado

- Menta 1 Manojito pequeño
- Orégano seco 1/2 cda.
- Tomillo 1/2 cda.
- Vinagre Blanco 1 Taza
- Comino en polvo 1 cda.
- Nuez Moscada 1 cdita.
- Cerveza 1 Taza
- Ajo 3 Dientes
- Albahaca 1 Manojito pequeño
- Cebolla de verdeo 2 Tallos
- Laurel 1 Hoja
- Pimienta de Jamaica Una pizca
- Cilantro Manojito pequeño

Para el armado del tamal de arroz

- Hojas de plátano Cantidad necesaria
- Zanahoria 1 Puñado
- Hilo Cantidad necesaria
- Huevos duros 2 Unidades

Para el Asado Huilense

- Lomo de cerdo 1 Unidad

Para la masa de Tamales de Arroz

- Arroz cocido 200 g
- Achiote 1/2 cda.
- Harina de Maíz 1/2 Taza
- Ajo 2 Dientes
- Sal Cantidad necesaria
- Caldo De Pollo 2 Tazas
- Comino Una pizca
- Grasa de Cerdo 4 cda.
- Cilantro 1 Manojito pequeño