

Tamal de huitlacoche con espuma de queso oaxaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espuma de queso

Crema: 250 ML.

Queso Oaxaca: 250 g

Guiso de Huitlacoche

Cebolla blanca: 1 Unidad

Jitomates: 2 Unidades

Huitlacoche: 250 g

Chile Verde: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Mantequilla: 40 grs.

Masa de Tamal

Hojas de plátano: 15 Unidades

Masa de tortilla: 750 g

Manteca De Cerdo: 500 g

Salsa verde

Cebolla: 1 Unidad

Chile serrano: 1 Unidad

Tomatillos verdes: 150 g

Ajo: 1 Diente

Varios

Cebolla de cambray parte blanca: A gusto

Chile Verde: 1 Unidad

Polvo de chile: A gusto

Hojas de epazote: A gusto

Preparación de la Receta

Guiso de Huitlacoche

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Corte en finas rodajas el *chile* verde.
- Desgrane el **huitlacoche**.
- Quite las semillas de los jitomates y córtelos en *brunoise*.
- En una sartén caliente con una cucharada de *mantequilla* cocine la *cebolla* junto con el *ajo* y el *chile*, cuando la *cebolla* este transparente incorpore el *huitlacoche* y los jitomates, sazone con sal, cocine durante aproximadamente 15 a 20 minutos
- Terminada la cocción licue la mitad de los ingredientes y luego cuele.

Salsa verde

- En un comal caliente ase los tomatillos junto con la *cebolla* previamente pelada y cortada en cuartos, el diente de *ajo* y el *chile*.
- Una vez asados coloque los ingredientes en el vaso de la licuadora y licue.

Masa de Tamal

- Corte las hojas de *plátano* en cuadrados de 30cm de lado, luego áselas sobre el fuego directo.
- En un bowl coloque la masa junto con la *manteca* de *cerdo* y la mitad del guiso de *huitlacoche* licuada anteriormente, una los ingredientes con las manos hasta lograr una masa homogénea y sin grumos, por ultimo incorpore el resto del guiso de *huitlacoche*, agregue agua de ser necesario y mezcle.

Espuma de queso

- Coloque en una *cacerola* el queso Oaxaca cortado en trozos y cocine a fuego medio, incorpore la *crema* de leche y cocine hasta que el queso se funda por completo
- Terminada la cocción licue y cuele, luego reserve dentro de un sifón.

Armado

- Para el armado de los tamales

- Extienda una hoja de *plátano* y coloque en el centro una porción de la masa con guiso de *huitlacoche*, luego envuelva formando un paquete, proceda del mismo modo con el resto de las hojas y masa
- En una vaporera cocine los tamales durante aproximadamente 50 minutos

- Terminada la cocción abra los tamales y quite la hoja.
- Corte la parte blanca de la *cebolla* de cambray en finas rodajas.
- Corte el *chile* verde en finas rodajas.
- Pique las hojas de *epazote*.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una cucharada de salsa verde, encima acomode un tamal y decórelo con rodajas de *cebolla* de cambray, de *chile* verde y hojas de *epazote* picadas, por ultimo cubra con la espuma de queso y espolvoree con polvo de *chile*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamal-de-huitlacoche-con-espuma-de-queso-oaxaca>