Tamal Relleno de Tres Camarones en Salsa Verde



Ingredientes

Armado

Hoja de tamal: 1

Masa para tamal: Cantidad necesaria

Relleno

Echalote: 1 Unidad
Camarón 21-25: 200 g
Camarón seco: 100 g
Aceite: Cantidad necesaria
Mantequilla: 2 cdas.
Camarón pacotilla: 200 g
Polvo de camarón: Cantidad necesaria
Verdolagas blanqueadas: 1 Taza

Salsa verde

Cilantro: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Tomates: 10 Unidades
Chiles serranos verdes: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Cebolla blanca: 1/4 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Chiles serranos verdes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa verde

- Cortar la *cebolla*, los tomates, los chiles serranos, el diente de *ajo* y picar el *cilantro*
- Luego incorporarlos en una olla con agua y *hervir* durante 7 minutos.
- Retirar del fuego y licuar los ingredientes junto con un poco de agua de la cocción

- Luego devolverlos a la olla y salpimentar
- Dejar cocinar.

Relleno

- Hidratar y *pelar* el *camarón* seco
- Cortar todos los tipos de **camarones**.
- En una sartén, freír primero el chalote y después añadir los tres tipos de *camarón*
- *Sazonar* con polvo de *camarón* y *mantequilla*
- Reservar.
- Añadir el relleno a la salsa verde junto con las verdolagas y cocinar hasta que la salsa se reduzca.

Armado

- Hidratar la hoja de tamal en agua caliente.
- Luego colocar la masa sobre la hoja de tamal y agregar el relleno
- Tapar con más masa, doblar y colocar en una vaporera
- Cocinar por 45 minutos.
- Ya cocidos los tamales, retirar la hoja y montar en un plato
- Por último, bañar con la salsa y servir

- Al elegir los *camarones*, selecciona aquellos que no presenten manchas oscuras ni anillos de ningún tipo puesto que son signos de que no están frescos.
- Antes de servir, decora con *crema*, pepitas de *calabaza* y hojas de *cilantro* fresco.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamal-relleno-de-tres-camarones-en-salsa-verde