# Tamales Barbones



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Armado

**Adobo**: c/n A gusto
**Camarón fresco con cáscara**: 1 kg
**Hojas para tamal**: 8 Unidades

### Cebolla Encurtida

**Cebolla blanca**: 1/2 unidad
**Chile de árbol fresco**: 2 Unidades
**Limon**: 3 Unidades.
**Orégano**: 1 pz

### Masa para Tamal

**Adobo**: c/n A gusto
**Caldo de camarón**: c/n A gusto
**Harina de Maíz**: 1 kg
**Manteca De Cerdo**: 350 Gramos
**Orégano**: 1 pz
**Polvo para hornear**: 1/4 cda
**Sal**: 2 cdas

## Preparación de la Receta

- Acremar *manteca* de *cerdo* hasta que se vea blanca y brillante.
- Agregar *harina* para tamal, caldo de *camarón* poco a poco y un poco de adobo.
- Agregar sal, polvo para hornear y *orégano*, seguir mezclando hasta obtener la consistencia deseada
- Colocar un poco de la masa en hojas de maíz previamente hidratadas, colocar un *camarón* al centro y un poco de adobo, cerrar y colocar en una vaporera
- Cocinar durante 1 hora aproximadamente

## Para las cebollas encurtidas

- Cortar la *cebolla* en medias lunas, agregar *chile* cortado en rodajas, exprimir el *jugo* de *limón* y *orégano*, mezclar hasta integrar
- Servir los tamales acompañados de las cebollas encurtidas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tamales-barbones**