

Tamales Barbones

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Adobo: c/n A gusto

Hojas para tamal: 8 Unidades

Camarón fresco con cáscara: 1 kg

Cebolla Encurtida

Cebolla blanca: 1/2 unidad

Chile de árbol fresco: 2 Unidades

Orégano: 1 pz

Limon: 3 Unidades.

Masa para Tamal

Adobo: c/n A gusto

Caldo de camarón: c/n A gusto

Manteca De Cerdo: 350 Gramos

Polvo para hornear: 1/4 cda

Harina de Maíz: 1 kg

Orégano: 1 pz

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>