

Tamales de arroz al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hierbas secas: 1 cdita.

Azúcar: 20 grs.

Agua: 500 cc

Peperoncino: 10 g

Arroz cocido al vapor: 300 g

Vinagre de Arroz: 20 cc

Hojas de choclo: 4 Unidades

Shitake fresco: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad

Piel de naranja: 1 Unidad

Ensalada

Almíbar de naranja: Cantidad necesaria

Orégano seco: 1 cdita.

Hojas de cilantro: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto

Germen de alfalfa: 50 g

Pimiento rojo: 1 Unidad

Vinagre Blanco: 20 cc

Espinacas: 30 g

Salsa

Miel: 20 cc

Salsa de soja: 10 cc

Pulpa de mango: 30 g

Jengibre raíz: 1 Unidad

Pulpa de mandarina: 30 g

Preparación de la Receta

- Corte la piel de la *naranja* en juliana.
- En una olla con agua y azúcar coloque la piel de *naranja* a fuego bajo a caramelizar
- Retire y reserve el *almíbar*.
- Desmenuce la carne de *pollo*.

- Retire los tallos de los *hongos* y corte en trozos pequeños con las manos.
- Corte el *peperonchino* en tiras finas.
- Condimente el **arroz** con el *vinagre de arroz*.
- Empareje las hojas de *choclo* y rellene con el *arroz*, el *pollo*, los *hongos*, el *peperonchino*, *naranja* caramelizada y pimienta.
- Cierre en forma de paquetito y coloque dentro de la canasta de bambú para que comiencen a calentarse.

Salsa

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En una olla coloque la miel, la pulpa de mango y de *mandarina*, la salsa de soja y el *jengibre*.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Ensalada

- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- En un bowl coloque la *espinaca* baby cortada con las manos, el *cilantro*, el *pimiento* rojo, el germen de alfalfa o trigo y el *berro*.
- En otro bowl coloque el *almíbar* en el que caramelizó las naranjas, *vinagre* blanco, sal, pimienta y *orégano*.
- Mezcle y condimente la ensalada al momento de servir.

Presentación

- Sirva los tamales y acompañe con la ensalada y la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-arroz-al-vapor>