# Tamales de arroz al vapor



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Hierbas secas**: 1 cdita.
**Azucar**: 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 raiz**: 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 calentar.

## 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**