Tamales De Elote Con Crema



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azu´car: 1 Cucharada
Hojas De Elote Tierno: 10 Unidades
Manteca De Cerdo: 120 g
Granos De Elote: 6 Tazas
Piloncillo o Panela: 120 g

Servir

Crema: c/n
QUeso Cotija: c/n

Preparación de la Receta

- Derretir en una sartén la *manteca*.
- Licuar los granos de **elote** y añadir la *manteca* derretida, agregar el resto de los ingredientes y licuar hasta que estén bien incorporados.
- Llenar las hojas de *elote* y doblar la hoja hacia atrás.
- Cocinar en una vaporera con agua, cubrir el fondo con hojas de *elote* a manera de cama, y colocar los tamales en forma circular, cubrir con mas hojas y un trapo húmedo, tapar la olla y cocinar por 1 hora y media a 2 horas aproximadamente.
- Retirar los tamales de la olla y servir acompañados de **crema** y queso cotija.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-elote-con-crema