Tamales de zarzamora con atole de fresa y almendra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Atole de fresa y almendra

Fresas: 500 grs.
Azucar: 500 grs.
Leche: 2 L
Almendras fileteadas tostadas: 500 A gusto

Tamales de zarzamora

Harina: 2 Tazas
Agua Caliente: Cantidad necesaria
Azucar: 1/2 Taza
Manteca de cerdo fundida: 1 Taza
Hojas de elote: 24 Unidades
Polvo de hornear: 2 cditas.
Zarzamoras: 350 Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Tamales de zarzamora

- Coloque en la batidora la *manteca* de *cerdo* junto con el polvo de hornear y bata hasta que esponje.
- Coloque en un bowl la *harina* y agregue agua caliente de a poco, a medida que la *harina* necesite, mezcle y luego amase unos minutos, coloque nuevamente la masa en un bowl y añada la grasa batida, mezcle los ingredientes y luego agregue el azúcar, mezcle nuevamente hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados.
- Divida la masa en dos partes iguales.
- En una *cacerola* con agua caliente hidrate las hojas de *elote* unos minutos.

Atole de fresa y almendra

- Coloque en la licuadora la leche junto con la mitad de masa previamente desmenuzada, las fresas, azúcar y almendras, licue, luego vierta la preparación en una olla de barro y lleve a fuego , mezcle con una cuchara de madera hasta que espese.

Armado

- Tome la mitad restante de masa y forme a su vez pequeños bollitos, incorpore a cada bollito unas zarzamoras previamente machacadas y luego coloque la masa en el centro de una hoja de *elote* hidratada, enrolle y cierre uno de los extremos de la hoja, cocine en una vaporera con el orificio hacia arriba, cubra con un trapo húmedo y una bolsa de plástico
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.

Presentación

- Dibuje sobre el plato de presentación líneas con salsa de zarzamora, luego disponga zarzamoras enteras y dos tamales.
- Acompañe con el atole de **fresa** y almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-zarzamora-con-atole-de-fresa-y-almendra