

Tamales dulces de moras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Café

Vainilla: 1 cdita.

Leche Condensada: 175 grs.

Dulce de leche: 250 grs.

Mantequilla: 90 grs.

Chilaquiles

Caldo De Pollo: 100 cc

Sal: A gusto

Cilantro: 10 g

Chiles: 30 g

Cebolla: 1/2 k

Pollo deshebrado: 400 g

Crema: 100 ML.

Epazote: 10 g

Tortillas: Cantidad necesaria

Queso: 100 g

Tomates: 500 g

Tamales

Frambuesas: 125 grs.

Polvo de hornear: 1/4 cdita.

Azucar: 1 1/4 Taza

Nueces: 1/4 Taza

Mantequilla: 400 grs.

Zarzamoras: 125 g

Maíz: 24Hojas

Masa: 1K

Preparación de la Receta

Tamales

- Remojar las hojas de maíz en agua caliente.
- En un bowl batir *mantequilla*, agregar polvo para hornear y la masa.
- Integrar todos los ingredientes.
- Moler frambuesas y zarzamoras y vaciarlas a la mezcla.
- Batir y agregar azúcar.
- Picas nueces y agregarlas.
- Rellenar las hojas de maíz con la mezcla, envolver y cerrar.
- Meter los tamales en una vaporera y cocinar unos minutos.

Café

- En una olla calentar agua
- Agregar *piloncillo*, canela en vara, unos pedazos de cáscara de *naranja* y dejar en la lumbre hasta obtener una miel.
- En otra olla calentar agua, una vez que hierva, agregar el *café*.
- Colar y endulzar con la miel.

Chilaquiles

- Cortar tortillas en tiras y dejar secar.
- En un comal asar los tomatillos con los chiles.
- Ya asados, moler en un procesador con *cebolla*, *epazote* y *cilantro*.
- Agregar un poco de caldo de *pollo* para que no quede tan espesa.
- En una cazuela caliente, vaciar la salsa y *sazonar* con un poco de sal.
- Agregar *pollo* deshebrado a la salsa y seguir sazonando hasta que hierva.
- Agregar los totopos e integrarlos.
- Servir en un plato con *crema*, *cebolla* y queso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-dulces-de-moras>