

Tapistes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: c/n

Chile chilpaya o chiltepín: 4 Unidades

Hojas de plátano para envolver: c/n

Pimienta: 6 Gramos

Pollo: 1 y 1/2 Kilo

Tomate verde: 1 Kilo

Acuyo u hoja santa: 20 hojas

Ajo: 4 Piezas

Cilantro: c/n

Limon: 3 Piezas

Plátano macho verde: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- El *pollo* ya marinado en *limón* y *pimienta*.
- Licuar con un poco de agua *tomate verde*, *cebolla*, *ajo*, *acuyo* (hoja santa), *cilantro* y los *chiles* al gusto.
- *Pelar* el *plátano macho* y cortar en rebanadas, reservar en agua para evitar que se oxide.
- Pasar las hojas de *plátano* por la hornilla para que cambien de *color* y se vuelva manejable.
- Cortar la hoja de *plátano* en forma de rectángulos como si fueran tamales.
- Extender la hoja de *plátano*, colocar una hoja de *acuyo*, dos piezas de *pollo*, bañar con la salsa, agregar rodajas de *plátano macho verde*, cerrar y amarrar el tamal con el hilo
- *Sazonar* con sal.
- Colocar los tapistes en la vaporera y dejar cocinar una media hora a fuego medio o bajo.
- Servir el tapiste abierto en la misma hoja de *plátano*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tapistes>