

Uchepos

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

Para la salsa

Tomates Verdes: 8 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Quelites: 1 Kilo

Caldo De Pollo: 1 Taza

Sal: Cantidad necesaria

Pepita verde: Cantidad necesaria

Queso: Cantidad necesaria

Chile serrano: 2 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Cilantro: 2 Ramas

Manteca De Cerdo: 2 Cucharadas

Pimienta: Cantidad necesaria

Crema : Cantidad necesaria

Para los uchepos

Elote tierno desgranado: 1 Taza

Nata: 3 Tazas

Polvo para hornear: 2 Pizca

Azucar: 1 Taza

Hojas de elote: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los uchepos

- Mezclar en un tazón los granos de *elote* con una parte de la *nata* y licuar en un procesador.
- Batir el resto de la *nata* con el azúcar y el polvo para hornear, integrar esta mezcla a los granos licuados.
- Mezclar todo
- Colocar en cada hoja de *elote* una porción de la masa y formar los tamales
- Cocer en una vaporera de 25 a 30 minutos o hasta que se despeguen fácilmente de la hoja
- Servir calientes acompañados de quelites en salsa verde.

Para salsa

- *Blanquear* en agua caliente los tomates, media *cebolla*, chiles y ajos
- Retirar al hervor
- Cortar en medias lunas, la media *cebolla* restante
- Licuar todos los ingredientes blanqueados, con el caldo de *pollo*, *cilantro* y un poco de quelites, moler hasta obtener una salsa tersa
- Colocar en una *cacerola* caliente *manteca* y sofreír la *cebolla* picada, añadir la salsa verde, *sazonar* con sal y pimienta
- Cuando hierva incorporar los quelites, bajar el fuego y cocinar hasta que estén suaves ; rectificar la sazón y servir como espejo, encima acomodar los uchepos y bañar con *crema*, queso Cotija, y pepitas

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