



Tamales de arándano



Fácil



60 minutos



4 porciones

Ingredientes

225g	media crema
100g	mantequilla derretida
1¾ tazas	harina de maíz
2 cucharaditas	royal
½ cucharadita	sal
2 tazas	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
15	hojas de maíz, remojadas
1 taza	queso manchego rallado



Preparación

Mezcle la media crema con la mantequilla; integre la harina de maíz, el royal y la sal. Mezcle con las manos hasta obtener una consistencia homogénea; añada los arándanos y divida la mezcla en 15 porciones iguales; deles forma y póngalas en las hojas de maíz, cierre con un listón y acomode en la vaporera. Cueza a fuego medio por 40 minutos y sirva con queso manchego.