

Tamalito verde



Para la MASA



500g de masa para tamal



1 cd de royal



1 cdta de sal



1/2 taza de aceite de oliva



2 tazas de caldo de pollo



Pollo deshebrado



4 tomates verdes



1 diente de ajo



1 ramita de cilantro



2 cd de aceite vegetal



2 cds de cebolla



Sal y pimienta



chile verde al gusto

Para la SALSA

Preparación:



1

Poner a hervir los tomates, 5 min aproximadamente.

2

Licuar junto con los demás ingredientes y sofreír en 2 cd de aceite.

3

Sazonar con sal y pimienta.

4

Poner a remojar las hojas de tamal.

5

Prepara la vaporera con agua al fondo y coloca una rejilla delgada.

6

Integrar la masa de tamal con el aceite de oliva, el caldo, el royal y la sal.

7

Escurrir las hojas de tamal remojuadas y con una cuchara grande poner en la hoja la mezcla de masa, aplasta y coloca el pollo y la salsa encima.

5

Envuelve la hoja de tamal, dobla la punta y acomoda en la vaporera

6

Tapa bien la vaporera y cocina a fuego medio durante 45 min.

7

Coloca un poco de salsa verde y un poco de cilantro picado para decorar y ¡A comer!

