

TAMALES DE ELOTE

Ingredientes:

- 4 tazas de elote desgranado (6 Elotes macizos)
- 1 barra de mantequilla sin sal derretida (90 gramos)
- 1 cucharita de sal
- 6 Cucharadas de Azúcar
- Hojas de Elote o de Tamal

Preparación:

1. Los granos de elote se muelen junto con la mantequilla, la sal y el azúcar en un procesador de alimentos hasta dejar muy tersa la mezcla. Se puede usar la licuadora pero moliendo de poco a poco para no forzar la máquina. También se puede usar molino de mano.
2. En las hojas de elote se ponen 2 cucharadas de mezcla y se envuelven enrollando la hoja y doblando la punta. Se ponen a cocer en una vaporera durante 40 a 60 minutos dependiendo de lo grueso del tamal. Es importante dejar reposar los tamales una vez que estén cocidos durante 20 a 30 minutos fuera del vapor para que tomen consistencia porque quedan muy tiernos recién cocidos.

Notas:

Hay que escoger los elotes macizos para que el granito no traiga mucho líquido. De esta receta salen aproximadamente 15 tamales.