

PASTEL DE TAMALES CON RAJAS Y ELOTE

Ingredientes:

- 1 Cucharada de Aceite vegetal
- 2 Chiles Poblanos crudos en rajas, sin semillas
- ½ Cebolla rebanada
- 2 Elotes crudos rebanados
- ½ kilo de tomate rojo
- Sal al gusto
- 1/2 taza de crema
- 150 gms de Queso Chihuahua rallado
- 20 Tamales sin hojas

Preparación:

1. En un sartén se calienta el aceite y se acitronan las rajas de poblano, la cebolla y el elote desgranado.
2. El tomate se muele en la licuadora y se vacía a las rajas hasta que la salsa y las verduras estén cocidas. Se sazona con sal al gusto.
3. En un molde se acomoda una capa de tamales, se cubre con la mitad de la salsa con rajas, se le vacía la mitad de la crema y se espolvorea con la mitad del queso.
4. Se hace otra capa de tamales, salsa, crema, queso y se meten al horno a que gratine el queso.