

TAMALES DE ELOTE O CHOCLO

Deliciosos y tradicionales tamalitos.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 20 TAMALES PEQUEÑOS

- Sal
- 1/3 taza aceite vegetal
- 1/2 taza azúcar
- 6 elotes (choclo)

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

y limpiamos 6 elotes o choclos. (Apartamos las hojas del elote) Los desgranamos con ayuda de un cuchillo y ponemos los granos en un recipiente.

en una licuadora 1/3 de taza de aceite vegetal. Agregamos 3 cucharones de granos de elote. Prendemos la licuadora y poco a poco vamos agregando el resto de los granos. Dejamos licuar por un minuto y medio. Vaciamos el contenido de la licuadora en un recipiente grande y agregamos $\frac{1}{2}$ taza de azúcar. Mezclamos hasta integrar bien los ingredientes. Agregamos una pizca de sal. Mezclamos. Metemos la mezcla al refrigerador 40 minutos.

ese tiempo, sacamos la mezcla del refrigerador. Tomamos una hoja de elote, ponemos en medio dos cucharadas y media

(soperas). Doblamos la hoja por los lados, como envolviendo la mezcla, empujamos un poquito la mezcla hacia arriba y hacemos un doblez hacia atrás, en la punta de abajo de las hojas. Vamos acomodando los tamales, paraditos en una charola. (cuidando de que no se vaya a salir la mezcla).

Para las personas que no consigan en su país los elotes con hojas, puede poner las dos cucharadas y media de mezcla en medio de un cuadro mediano de papel aluminio. Doblamos el papel hacia el centro de un lado y luego doblamos el papel hacia el centro, del otro lado. Sellamos el papel, doblando la parte de arriba y la parte de abajo.

una vaporera con un poco de agua, cuidando que el agua no rebase los orificios de la base que va encima. Colocamos una cama de hojas de elote en el fondo. Si no tienen hojas, pueden colocar un trapito limpio. Colocamos los tamales paraditos, muy juntitos. Al final ponemos otra capa de hojas de elote. Y encima un trapo limpio. Si no tienen las hojas, sólo ponen el trapo limpio. Ponemos la tapa y Encendemos el fuego a flama alta. A los 10 minutos, bajamos a flama medio baja. Los dejamos así por 50 minutos.

con cuidado y con una pinza, hacemos a un lado una parte del trapo, sacamos un tamal y revisamos. Si se desprende fácilmente de la hoja, ya está listo. Apagamos el fuego. Retiramos el trapo, las hojas y dejamos enfriar un poco.

.

Ver video

@martarosagarcia4335

muchas gracias, compré tres elotes y me puse a poner en práctica su receta. No hay como lo natural, usando las hojitas de los mismos elotes., buenísimo. Mamita que

Dios te dé larga vida a ti y a tu hijo..

@JugandoaSanar

Muy buena receta! Aquí en Chile hay una preparación típica muy similar, que se come mucho en los meses de verano, se llaman "humitas" :). Les invito a buscarla en internet y conocerla!

@andresfcebas

Que genial la receta. Aquí en Colombia los conocemos como "envueltos de choclo"

@andreamontero58

Está receta es muy típica en Ecuador, pero no es vegana, pensé que no podría volver a comerlos pero ustedes me han salvado c: no hay palabras para agradecerles muchas gracias.