



Tamal verde asado con salsa suiza

Categoría: Plato Fuerte, Salsas, Tamales

Dale a tus tamales una sazón diferente con esta deliciosa receta.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Crema ácida
- 2 tazas de Salsa Verde La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 piezas de Tamal Verde La Costeña®
- 4 cdas de Queso Cotija desmoronado
- 4 piezas de Cebolla cambray en aros



Preparación

1. Licuar la crema ácida con la salsa verde, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y llevar a ebullición, hervir por 5 minutos.
2. En una sartén caliente asar el tamal por ambos lados, servir con la salsa suiza.