



Tamal de elote con salsa de manzana

Categoría: Postre, Tamales, Dulces

¿Te atreves a preparar estos tamales con salsa de manzana?



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Mantequilla
- 6 cdas de Manzana picada
- 1 taza de Mermelada de manzana con canela La Costeña®
- 60 mls de Jugo de manzana
- 2 mls de Jugo de manzana
- 2 piezas de Pimienta gorda
- 2 piezas de Clavo de olor
- 1 pieza de Anís estrella
- 4 piezas de Tamal de Elote La Costeña®
- 1/2 taza de Aceite



Preparación

1. Derretir la mantequilla, saltear la manzana, agregar la mermelada, mezclar, incorporar el jugo de manzana, anís estrella, clavo, pimienta gorda y el vinagre, mezclar, llevar a ebullición, hervir por 5 minutos.
2. Calentar el aceite, freír los tamales por ambos lados hasta dorar, servir con salsa de manzana.