Tamal dulce con salsa de frutos rojos

Categoría: Postre, Tamales, Dulces

Con esta salsa de frutos rojos, tus tamales de dulces nunca sabrán igual.

Preparación **20 min.**

Dificultad **Baja**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 taza de Mermelada de Frutos Rojos La Costeña®
- 1/2 taza de Jugo de arándano
- 2 cdas de Jugo de limón
- 1 cda de Vinagre blanco La Costeña®
- 4 cdas de Fresa picada
- 4 piezas de Tamal Dulce La Costeña®

Preparación

1. Mezclar la mermelada, el jugo de arándano, el jugo de limón, el vinagre, llevar a ebullición, agregar la fresa, mezclar y hervir por 5 minutos.

2. En una sartén caliente asar el tamal por ambos lados, servir con salsa de frutos rojos.