



## Hojaldre de Tamal

**Categoría: Plato Fuerte**

¡No te quedes con el antojo! Prueba esta receta



Preparación  
**45 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 8 cdas de Harina de trigo
- 4 cuadros de Pasta hojaldre (de 20 x 20 cm )
- 4 pzas de Tamal Verde La Costeña®
- 2 pzas de Huevo
- 2 cdas de Ajonjolí
- 6 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 4 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 5 g de Ajo picado
- 2 tazas de Crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 hojas de Cilantro fresco



### Preparación

1. Esparcir el harina de trigo sobre una superficie y extender un poco los cuadros de pasta hojaldre, colocar un tamal en el centro de cada cuadro de pasta hojaldre, barnizar con huevo en las orillas y envolver los tamales. Voltear con la unión del hojaldre boca abajo.
2. Marcar con un cuchillo líneas sobre la superficie del hojaldre formando rombos, (no marcar fuertemente para evitar que se rompa el hojaldre al hornearse). Barnizar con huevo y espolvorear con ajonjolí.
3. Hornear a 200°C por 13 minutos aproximadamente, o hasta obtener un color dorado. Retirar del horno y reservar.
4. Picar los chipotles en trocitos.
5. Calentar en un sartén el aceite y sofreír la cebolla blanca picada y el ajo. Agregar la mitad de los chipotles picados y cocinar por 1 minuto. Agregar la crema y sazonar con sal y pimienta al gusto.
6. Licuar y regresar al fuego, incorporar el resto del chipotle picado. Cortar los tamales por la mitad.
7. Servir en un plato ½ taza de salsa y colocar el tamal por encima, decorar con hojas de cilantro.