



Tamal de dulce con salsa de chocolate y fresa

Categoría: Postre

Con este toque extra de sabor, disfrutarás mucho más el sabor de los tamales



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Crema para batir
- 1 taza de Chocolate semiamargo picado
- 120 mls de Mermelada de fresa La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Dulce La Costeña®
- 4 hojitas de Menta fresca



Preparación

1. En una olla, calentar la crema para batir. Una vez caliente (sin hervir) retirar del fuego y agregar el chocolate semiamargo.
2. Mezclar hasta incorporar completamente.
3. Agregar la mermelada de fresa y terminar de mezclar.
4. En una sartén, dorar los tamales de dulce.
5. Servir un poco de salsa de chocolate, luego el tamal y por encima más salsa y mermelada de fresa y decorar con hojitas de menta.