



## Tamal verde con rajas.

**Categoría: Plato Fuerte**

Descubre esta sencilla y deliciosa forma de comer tamales



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 pzas de Tamal Verde La Costeña®
- 1 cda de Aceite vegetal
- 40 g de Cebolla blanca fileteada
- 1 diente de Ajo picado
- 2 tazas de Rajas de chile poblano
- 1/2 lata de Elote dorado La Costeña® (410 g)
- 1/2 taza de Crema ácida
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de Queso tipo manchego rallado



### Preparación

1. En una sartén, calentar los tamales verdes por ambos lados hasta obtener un color dorado.
2. En una sartén, calentar el aceite, agregar la cebolla fileteada, el ajo picado y acitronar.
3. Agregar las rajas de chile poblano, el elote dorado y mezclar.
4. Incorporar la crema, sazonar con sal y pimienta queso manchego rallado, y mezclar todo hasta que el queso se derrita por completo.
5. En un plato, colocar un poco de salsa de rajas, luego el tamal y por encima más salsa de queso con rajas.