



Tamal en salsa agridulce

Categoría: Entrada, Tamales

Dale un toque de sabor y tradición a tus antojos con esta receta de tamales, chipotle y piña que se volverá tu favorita.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 pzas de Chipotles adobados La Costeña®
- 1 cda de mantequilla
- 40 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 frasco de Mermelada de piña La Costeña®
- 60 mls de agua
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 pzas de Tamal dulce La Costeña®
- 1/2 taza de Piña en almíbar La Costeña® trocitos
- Hojas de perejil al gusto



Preparación

1. Picar finamente los chipotles adobados La Costeña®, reservar.
2. Fundir la mantequilla en una olla caliente para sofreír la cebolla y el ajo picado.
3. Agregar el chipotle picado, la mermelada de piña La Costeña® y el agua. Mezclar y sazonar con sal y pimienta. Dejar cocinar a fuego lento durante 5 min.
4. Calentar los tamales dulces La Costeña en un sartén, retirar y servir en un plato.
5. Salsear por encima con la salsa agridulce caliente, espolvorear trocitos de piña La Costeña® drenados.
6. Decorar con una hojita de perejil y servir.