



## Tamal de elote con mole

**Categoría: Pollo, Arroz, Tamales**

Descubre cómo hacer el tamal perfecto con esta receta de Tamal de Elote La Costeña®. ¡Sabor y Tradición al Momento!



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 frasco de Mole rojo La Costeña®
- 3 1/2 tazas de caldo de pollo
- 2 cdas de aceite vegetal
- 1/2 pza de pechuga de pollo en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 pzas de Tamal de elote La Costeña®
- 60 mls de crema acida
- 30 tazas de queso fresco desmoronado
- 1 lata de elote dorado La Costeña® drenado
- Hojas de verdolaga al gusto
- Arroz blanco con verduras al gusto



### Preparación

1. Hidratar el mole rojo La Costeña® con el caldo de pollo.
2. Calentar un sartén con aceite y cocinar los cubos de pollo, sazonar con sal y pimienta. Reservar.
3. Calentar en otro sartén el tamal de elote La Costeña®, retirar y cortar en 4 partes iguales.
4. Servir en un plato una cama de mole rojo caliente, colocar encima los trozos de tamal de elote, agregar más mole rojo por encima y crema acida.
5. Espolvorear cubos de pollo, queso fresco desmoronado y elote dorado al gusto.
6. Decorar con hojas de verdolaga y acompañar con arroz blanco al gusto. Servir.