



Chile relleno de tamal

Categoría: Chile, Frijoles, Tamales

La tradición y el sabor se unen con esta deliciosa y rápida receta con Tamal Verde La Costeña®.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles bayos enteros La Costeña®
- 2 pzas de Chipotles adobados La Costeña®
- 40 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 pzas de Tamal verde La Costeña®
- 4 pzas de chile poblano sin piel y sin semillas
- 4 cdas de crema acida
- 40 g de tocino frito picado
- 2 cdas de queso fresco desmoronado



Preparación

1. Licuar los frijoles bayos enteros La Costeña® con los chiles chipotle, cebolla y el ajo.
2. Vaciar la salsa de frijol en una olla, cocinar durante 5 min y sazonar con sal y pimienta. Reservar.
3. Rellenar el chile poblano con el tamal verde La Costeña®, calentar en un sartén caliente.
4. Servir en un plato una cama de salsa de frijol, colocar encima el chile relleno caliente.
5. Preparar con crema, tocino frito y queso desmoronado al gusto. Servir.