



Cazuela de tamales al horno

Categoría: Plato Fuerte, Salsas, Frijoles, Tamales

¿Mucho apetito? Entonces esta receta te será muy útil.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 piezas de Tamal Verde La Costeña®
- 4 piezas de Tamal Rojo La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 2 cdas de epazote
- 1 pieza de hoja santa
- 1/2 taza de queso oaxaca deshebrado
- 3 cdas de crema ácida



Preparación

1. Cortar en tres los tamales, colocar tres partes de diferentes sabores en la base de la cazuela.
2. Mezclar los frijoles bayos refritos, la salsa verde, una vez mezclada agregar media porción sobre los tamales, seguida del epazote y la hoja santa, colocar los trozos restantes de los tamales, la media porción restante de la salsa de frijol, queso a cubrir y crema.
3. Hornear a 180°C por 20 minutos.