

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PESCADO**

### **TAMALES DE CAMARÓN**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Bolsa de hojas de maíz
- 2 Cubitos de caldo de camarón
- 6 Tazas de agua
- 6 Tazas de masa para tamal
- 1 Taza de aceite de maíz
- 1 Cucharada de sal
- 1 Cucharada de polvo de hornear
- 2 Onzas de camarón en polvo
- 60 Camarones cocinados y cortados en pedacitos.

#### *PROCEDIMIENTO:*

Remoja las hojas de maíz en agua tibia hasta que estén suaves.

Disuelve los cubitos de camarón en las 6 tazas de agua.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Añade la masa para tamal, el aceite, la sal, el polvo de hornear y el camarón en polvo.

Utilizando una mezcladora, une todo bien hasta formar una masa consistente y uniforme.

Con una cuchara de plástico, en el centro de las hojas de maíz unta la masa de una forma pareja.

Pon una cucharada del camarón picado sobre la masa y envuelve el tamal hasta cubrir la masa.

Cocínalo al vapor por unos 35 a 40 minutos verificándolo pasado 20 minutos.

Una vez que el tamal se desprenda de la hoja fácilmente ya está listo.