



TAMALITOS DE QUESO CON RAJAS DE POBLANO EN HOJAS DE MAÍZ

Para 4 personas

PARA EL RELLENO:

- 1/8 taza de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, finamente picado
- 1/2 cebolla mediana, picada semigruesa
- 2 chiles poblanos asados, sudados en un lienzo, sin piel, desvenados, desflemados y cortados en rajas delgadas
- 1/2 kg de flor de calabaza limpia y picada
- 1/4 cucharadita de sal

PARA EL TAMAL:

- 20 hojas de elote fresco, enteras
- 20 tiras de elote para amarra los tamalitos
- Agua (la suficiente)
- 375 kg de queso Oaxaca, rallado semigrueso
- 175 g de queso manchego, rallado semigrueso

PARA PREPARAR EL RELLENO:

En una cacerola ponga a calentar el aceite con un poco de sal: agregue los dientes de ajo, la cebolla, las rajas de chile poblano y por último la flor de calabaza. Sazone nuevamente con otro poco de sal. Cocine a fuego mediano. Vuelva a sazonar y déjelo enfriar.

PARA PREPARAR EL TAMAL:

Lave las hojas de maíz, escúrralas y séquelas. Prepare una vaporera chica con la rejilla y vierta el agua. Ponga una cama de 10 hojas de maíz en el fondo de la vaporera. Mezcle los 2 quesos y en cada una de las 20 hojas restantes ponga una cucharada de los quesos rallados; añada una cucharadita de rajas con la flor al centro y cubra con otro poco de los quesos rallados (sin sobrellenar la hoja). Doble la hoja de un lado encima del relleno, recubra con la otra, marque con las manos las puntas y dóblela de la hoja al centro y, en caso de que no cierre bien el tamal, recúbralo con otra hoja. Amarre los tamalitos con tiras. Acomode los tamalitos parados en la vaporera y presiónelos para que no se suelten. Recubra con las hojas restantes. Ponga encima un trapo húmedo y cubra con papel aluminio. Cocínelos durante 30 minutos, aproximadamente.

PRESENTACIÓN:

Sirva 2-3 tamalitos hirviendo y póngalos en sesgo en cada plato. El resto de los tamalitos páselos muy calientes aparte en un recipiente profundo.