

TAMALES DE MASA CON CUAJADA DE QUESO
(Fantasía Colombiana)

Ingredientes

- 1 libra de maíz pilado
- 1 queso del país entero
- 1/2 libra de mantequilla
- leche crema
- puerco o gallina (o ambos)
- aceitunas rellenas, alcaparras, ciruelas pasas (sin semilla)

Procedimiento

1. Cocínese el maíz pilado más suave que para tortilla, como si fuera para tamal sin sal. Ahora muele el maíz con el queso blanco, se prueba y se le pone la sal al gusto y la mantequilla. Amásese.
2. Tienes que hacer un picadillo de puerco o de gallina guisado, cuando está cocido le agregas las alcaparras, aceitunas, ciruelas pasas.
3. Procede a hacer los tamales. Los puedes envolver en hojas de repollo grandes o col (ya cocidas) o en hojas de tallo (por supuesto ya hervidas).
4. Los amarras y los echas a cocinar en agua hirviendo, como 20 minutos.
5. Se sacan, se escurren, se ponen en la bandeja y para terminar los cubres con una lata de crema de hongos o pollo (sin diluir) o sino salsa blanca. Sírvanse caliente.