



TAMALITO TRADICIONAL DEL NORTE DEL PERÚ

(de 10 a 12 porciones)

Ingredientes:

- 1 kilo de choclo tierno desgranado
- 200 gramos de culantro
- 150 gramos de cebolla
- 4 dientes de ajo molido
- 100 gramos de aji escabeche
- 1 cucharada de aji panca molido (sibarita)
- 1/4 de litro de aceite
- 1/2 cucharada de sal
- Pancas de choclo
- Pabilo o hilo para amarrar

Preparación:

1. Para la elaboración del tamalito se recomienda usar un molino. (En caso de no tener se puede utilizar un procesador de alimentos o una licuadora. Si usa licuadora, cuide que la textura resultante no sea muy líquida porque afecta la consistencia de los tamalitos).
2. Moler o procesar el choclo, incorporar culantro, cebolla y el aji escabeche.
3. Hasta que quede una masa homogénea.
4. En una sartén poner el aceite, ajo y el aji panca en polvo, sofreír por unos 3 a 5 minutos.
5. Luego incorporar el sofrito ④ a la pasta ② revolver para que quede uniforme, incorporar la sal.
6. Mezcle bien hasta que la masa esté homogénea.
7. Se procede a formar los tamalitos: Poner 2 pancas de choclo 1 sobre otra, echar 2 cucharadas de la masa, se unen las pancas y se forma el tamalito, proceder amarrarlos.
8. Poner una olla con agua a llevar a ebullición y luego cuando hierve se incorporan los tamalitos los cuales hervirán por 45 a 50 minutos.

♥ Sugerencia ♥

* Puedes comer los tamalitos inmediatamente; pero es mejor si esperas unos minutos (mientras más, mejor) para que se enfrien y conserven forma.

* Se presentan acompañados con una salsa de cebolla criolla.



Dulces tradicionales y platos típicos

Delicias.K

una experiencia deliciosa comienza aquí.

Myriam Kihara S. miryamhk52@gmail.com 0806534052

MANAGER

タマリトス・ベルデス ペルーとうもろこしのちまぎ

材料 10 ~ 12人

- とうもろこし(芯から粒を外したもの) 1 Kg
*生で甘みの少ないもの
- コリアンダー(生) 200g
- 玉ねぎ 150g
- にんにくのすりおろし 4片分
- エスカベッチェ(ペルー唐辛子の一種) 100g
- アヒ・パンカ粉末 小さじ1
(辛味のない唐辛子: "シバリタ")
- サラダ油 1/4ℓ
- 塩 大さじ1/2
- とうもろこしの葉
- 結ぶためにひも

作り方

1. とうもろこしの粒、コリアンダー、玉ねぎをミンチ機、なればば。
2. フードプロセッサーかミキサーにかけて滑らかなペースト状にする。
3. フライパンでサラダ油、にんにくのすりおろし、アヒ・パンカの。
4. 粉末を入れ、焦がさないように気を付けながら3~5分ほど炒める。
5. ②のとうもろこしペーストに④の調味料を入れ、塩も少しずつ加えながら。
6. よく混ぜる。
7. とうもろこしの葉を3~4枚重ねておき、その上に③の生地を大さじ2杯のせて包み、とうもろこしの葉を細長く裂いたものかタコ糸などでしっかりしぼる。
8. 大きめの鍋に湯を沸かし、沸騰したらタマリトスを入れ、約45分茹でる。

♥ 提案 ♥

提案:

1. タマレはすぐに食べられます。しかし、数分待つと(長ければ長いほど良い)、彼らが冷えて形を保つのを待つ方が良いでしょう。
2. クリオージャソースを添えて食べる

Tamalito Tradicional del Norte del Perú

