



TAMALITOS DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO (5 porciones)

Ingredientes:

- 100g de queso manchego, rallado
- 100g de queso Oaxaca, deshebrado
- 100g de queso Chihuahua, rallado
- 10 hojas de maíz para tamal, frescas y lavadas
- 1 manojo de flor de calabaza, limpio
- 1 cebolla, picada finamente
- 3 chiles serranos, picados finamente
- 10 hojas de epazote

Método de preparación:

1. Mezcla los tres quesos en un tazón. En la base de cada hoja de tamal, coloca dos hojas de flor de calabaza, cubre con un poco de la mezcla de los quesos, agrega una cucharada de cebolla, una cucharadita de chile serrano y una hoja de epazote. Termina con un poco más de la mezcla de quesos.
2. Envuelve perfectamente el tamal, cierra con ayuda de de la misma hoja. Coloca los tamales en una vaporera y cocina de 15 a 20 minutos a fuego bajo, o hasta que los quesos estén bien fundidos.
3. Acompaña con salsa que puede ser de chile de árbol, jitomate con jalapeño, jitomate con xoconostle o la salsa de tu preferencia.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****