

## **Tamal de Frijol**

Para la Masa puedes utilizar tu receta tradicional con Maseca o utilizar Maseca Tamal si hay en tu país.

Ingredientes:

3 tazas de Maseca  
1 taza de aceite  
1 cucharada de sal  
1 pieza de mantequilla 1 taza de agua tibia

Para el relleno:

3 tazas de frijoles refritos  
1 pieza de queso fresco  
3 piezas de chile

Preparación:

En un recipiente colocar la Maseca, el polvo de hornear, la sal y el aceite. Agregar al recipiente la mantequilla derretida, el agua tibia poco a poco hasta que la masa no se pegue, como unos 10 minutos. Dejar reposar otros 10 minutos la masa.

Para el relleno:

Cuando transcurra ese tiempo, en las hojas ya previamente remojadas y escurridas, colocar unas dos cucharadas de la mezcla en la hoja del tamal, y agregar los frijoles refritos, una tirita de chile y el queso, cerrar el tamal y ponerlo adentro de una vaporera.