

Tamal asado relleno de jalea de guayaba y queso con MASECA®

Date : 15 mayo, 2015



Ingredientes

- 1 paquete de tamal asado MASECA®
- Agua
- 1 taza de jalea de guayaba
- 1 ½ tazas de queso fresco rallado

Preparación

1. Mezcle el paquete de tamal asado MASECA® en un tazón con agua, hasta obtener una consistencia cremosa.
2. Coloque la mitad de la mezcla en un recipiente y cubra con la jalea de guayaba y el queso.
3. Cubra con el resto de la mezcla de tamal y cocine a 350F hasta que dore y el centro salga limpio.