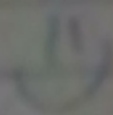




TAMALES DE RES

Receta:

Tomamos una hoja de Mashan y agregamos un cucharado de Masa, luego añadimos un pequeño trozo de carne de res e incorporamos el recado y cerramos el tamal con la misma hoja, dejamos cocer en agua por 1 a 2 horas ~~listo~~ y listo. Nuestro tamal está preparado.



Ingredientes:

- Masa o Morca
- Hoja de Mashan
- Carne de Res
- Chile pimiento (opcional)
- Pasas (opcional)
- Aceitunas (opcional)
- Recado (?)



