

## TAMALES DE CAMARÓN. CRISTY FLORES.

2 KG. MASA  
2 KG CAMARON FRESCO  
1/2 KG CAMARON SECO MOLIDO  
1/2 KG MANTECA DE CERDO  
1/4 KG MANTEQUILLA  
1/4 KG. MANTECA VEGETAL  
2 CDAS. ROYAL  
1 CDA. BICARBONATO  
2 CHILACATES REMOJADOS, LICUADOS Y COLADOS  
1/2 KG. JITOMATE  
1 CEBOLLA CHICA  
2 MANOJOS DE HOJAS PARA TAMAL (remojadas, limpias y secas)  
CHILES SERRANOS VERDES  
AJO, SAL Y PIMIENTA

Batir la manteca cerdo y vegetal con la mantequilla juntas hasta esponjar. Agregar el royal, la masa y el camarón seco y molido, los chilacates, caldo de camarón y un poco de sal.

### GUISADO DE CAMARON:

Sancochar los camarones frescos, retirar del fuego, pelarlos.

En poco aceite se guisa cebolla, ajo, chile verde y el jitomate todo bien picadito, se sazona y añadimos el camaron pelado. (podemos utilizar también el camarón entero sin pelar como los de sinaloa)

Las hojas ya remojadas, escurridas y secas.

Se untan con una cuchara y en medio ponemos el guisado de camarón. (o si elegimos enteros colocar unos 4 ó 5 camarones)

Se envuelven y vamos acomodando en la vaporera que ya tendrá el agua hirviendo para que cuajen.

Tardan aproximadamente 1:30 hrs.

