



**Serves**

4

## Ingredients

6 Cucharadas de Harina Pan

1 Lata de Maíz

1 Cucharadita de Oregano

2 Cucharadas de Pure de Tomate

3 Dientes de Ajo

Media Cebolla

Medio Pimiento Verde

Medio Pimiento Rojo

Chicharrones o Masas de Cerdo

Sal

Aceite

Papel de Aluminio

Hojas de Platano

# Cuban Tamales

1. Moler el Maíz completamente en la batidora. Que quede bien liquido y verterlo a un recipiente para mezclarlo con la harina de Maíz (PAN).
2. Mezclar bien la harina con el Maíz líquido hasta que te quede espesa.
3. Preparar sofrito empezando con moliendo los ajíes y la cebollas juntas. Lo pasamos a un sartén con aproximadamente 2-3 cucharas de aceite en fuego alto y agregamos los pedacitos de chicharrones . Remover bien para que se mezclen bien.
4. Después de un minuto se le echa el comino y oregano. Mesclar y agregar el pure de tomate y revolver.
5. Pasamos Todo el sofrito al recipiente con el maíz y mesclamos todo muy bien y le echamos la sal a gusto.
6. Crear el tamal. Pican las hojas de plátano y papel aluminio aproximadamente 1x1 pulgadas.
7. Poner el papel aluminio en la mesa y después la hoja de plátano arriba del aluminio y le agregan la mezcla de tamal.
8. Envolvemos el tamal con el cordon de cocina y lo pasamos para una cazuela de agua hirviendo con sal.
9. Repitan 7 y 8 hasta tener los tamales que quieran comer.
10. Dejar los Tamales Cocinarse en el agua por aproximadamente 40 minutos en fuego Medio/Alto.
11. Con cuidado, sacar los tamales calientes y dejar reposar por 5-10 minutos antes de desenvolver.
12. Abrir los tamales y Buen Provecho!



**Serves**

4

## Ingredients

6 Tablespoon Flour Pan

1 Can of Corn

1 Teaspoon Oregano

2 Tablespoons Tomato Puree or Sause

3 Garlic Cloves

Half Onion

Half Green Pepper

Half Red Pepper

Chicharrones Or Pork Masses

Salt

Oil

Aluminum Foil

Banana Leaves

# Cuban Tamales

1. Grind the corn completely in the mixer. Let it be well liquified and pour it into a container to mix it with the Cornmeal (PAN).
2. Mix the cornmeal well with the liquid corn until it has a good thick texture.
3. Prepare sofrito starting with grinding the peppers and onions together. We then take it to a pan on high heat with approximately 2-3 tablespoons of oil and add the pieces of pork rinds. Stir it for about a minute.
4. Add the cumin and oregano, Stir and add the tomato puree and stir again for a min.
5. Now take the sofrito from the pan to the container with the corn and mix everything together and add salt to taste.
6. Cut the banana leaves and aluminum foil about 12x12 inches
7. Put the aluminum foil on the table and then the banana leaf on top of the aluminum and add the tamale mixture.
8. Wrap the tamale with the cooking twine or rope and we pass it to a pot of light salted boiling water.
9. Repeat 7 and 8 until you have the amount of tamales you'd like to cook.
10. Let the Tamales Cook in water for about 40 minutes on Medium / High heat.
11. Carefully remove the hot tamales and allow to rest for 5-10 minutes before unwrapping.
12. Open the tamales and Buen Provecho!