

## **TAMALES DE MAÍZ SALVADORENHOS** **(Por Luz de María Magaña de Rodríguez)**

25 elotes

2 barras de margarina

1 cucharadita de Sal

Media taza de azúcar

Primero cocemos cinco elotes en agua.

Retiramos las dos primeras hojas,

Se corta la punta y con cuidado se retira las hojas, se raspa cada una de las mazorcas no muy profundo para que no se amargue.

Lo pasamos por una licuadora y para facilitar utilizamos el agua de los elotes, se coloca en un colador para retirar el excedente de agua y continuar licuando.

Agregamos una barra de margarina, sal al gusto. A mis hijos les gusta con azúcar, así que es opcional.

Se prepara la olla dónde colocamos unos olotes y hojas para evitar que se quemem  
Ahora viene lo más emocionante: el arte de envolvernos, que nos transporta a nuestro país y a los lindos recuerdos con la familia que tanto añoramos y hoy con alegría enseñó a mis hijos .

Abrimos la hoja con dos dedos y se coloca la masa y luego se cierra y con otra hoja se envuelven

En la olla se colocan verticales con la segunda hoja hacia abajo para evitar que se salga la masa, se cocen por dos horas y listo para disfrutar con natilla y un delicioso queso.

Aunque mi nieta ya le dio un toque costarricense, lo disfruta con leche condensada..

Esta sencilla receta nos ha servido para compartir recuerdos, historias y coleccionar momentos inolvidables con nuestros nuevos amigos en esta maravillosa tierra.