



Pastel de Tamales

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 55 minutos

Porciones: N/A

Es llevar el tamal a otro nivel. Me encanta ver cómo cuando combinamos recetas entre sí salen platillos maravillosos y tan sencillos.

Esta receta me gusta para darle un giro al típico recalentado de tamales o bien para hacerlo así desde el inicio. Yo particularmente no soy muy afín a los tamales, pero este pastel de tamal es de mis consentidos.

Esta receta parte de que ya tienen sus rajas hechas, les pongo el link a la receta y también sus frijolitos colorados listos. Las cantidades son al gusto, incluso pueden hacerlo directo en el plato, sin armar el refractario, solo bañando los tamalitos con las rajas.

Ingredientes (cantidades al gusto):

- Rajas poblanas (Ver receta: [Rajas Poblanas con Crema](#)).
- Tamales (carne, frijoles o pollo).
- Queso manchego.



Ingredientes para rajas y pastel de tamal



Rajas poblanas con crema

Procedimiento:

Acomodar en un refractario rectangular (o cuadrado) por capas, lo siguiente:

Tamales, rajas poblanas, queso manchego. Repetir una vez más de manera que quede el queso en la



Pastel de Tamales

parte de arriba.



Tapar con papel aluminio (engrasado para que no se pegue el queso) y meter a calentar al horno a 180°C por 45 minutos o hasta que esté muy caliente.

Se sirve con frijoles colorados (Ver receta: [Frijoles Colorados](#))

¡BUEN PROVECHO!



BY KATIA VIDAL