



GREEN CHILE & CHEESE TAMALES



INGREDIENTS (8 tamales)

- 1 1/2 cup finely ground Santitas®
- 1/2 cup yellow masa harina corn flour
- 1/2 tsp. kosher salt
- 1 1/2 tsp. baking powder
- 1/4 cup melted butter
- 1 1/4 cup boiling hot chicken or vegetable stock
- 1/4 cup dried onion
- 1 poblano pepper, diced
- 1 jalapeno pepper, chopped
- 2 dried garlic, chopped
- 1 can (4 oz.) Hatch green chiles
- 1/2 cup Santitas Salsa Verde
- 10 large dried corn husks for tamales, soaked in water for one hour
- 1 lb. ground pepper jack cheese
- 1 cup Santitas Salsa con Queso

DIRECTIONS

- In the bowl of an electric mixer combine the ground Santitas®, masa harina, salt, and baking powder and mix until well combined.
- In a sauce pot, combine the stock, butter, onion, peppers, chiles and salsa verde and bring to a boil.
- On medium speed add the butter/stock/chile mixture, increase the speed until it forms a dough and then turn speed up to high for about 2 minutes until the masa is light and fluffy.
- Lay out 8 corn husks and divide the masa between them.
- Spread the masa out into a 5 inch square stretching from the broad edge of the corn husk 3/4 way to the top and centered from side to side. Make sure the thickness is even.
- Place about 1/2 cup of grated cheese in your hand and squeeze it into a 4 inch long bag and close in the center, then roll one side over the top, gently roll the corn husk away and roll the other side over so that they overlap masa on masa. Roll the corn husk up and then using a thin strip of corn husk tie the top of the tamale off about 2 inches from the top. Repeat until all tamales are formed.
- Gently steam the tamales for 15 minutes, turn the heat off and let rest for 10 more minutes before serving, garnished with avocado, lime pickled onions and a little grated Cotija cheese if desired.

LIME PICKLED ONIONS

- 1 red onion, fine julienne
 - 1/4 tsp. kosher salt
 - Juice of 1 lime
 - 1 Tbsp. chopped fresh cilantro
- Mix together in a small mixing bowl 5-10 minutes before ready to serve.

INGREDIENTES (8 tamales)

- 1 1/2 taza Santitas®
- 1/2 taza harina de maíz
- 1/2 cucharadita sal kosher
- 1 1/2 cucharadita polvo para hornear
- 1/4 taza mantequilla derretida
- 1 1/4 taza caldo de pollo o verduras, hirviendo
- 1/4 taza cebolla picada
- 1 chile poblano, picado
- 1 chile jalapeño, picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 lata (4 oz.) Chile Verde
- 1/2 taza Salsa Verde
- 10 hojas de maíz seco para tamales, remojadas en agua por una hora
- 1 libra queso pepper jack rallado
- 1 taza Salsa con Queso

PREPARACIÓN

- En el tazón de una batidora eléctrica combine el Santitas®, la harina de maíz, la sal y el polvo para hornear y mezcle hasta que estén bien combinados.
- En una cacerola, combine el caldo, la mantequilla, la cebolla, los chiles y la salsa verde y déjelo hervir.
- A velocidad media, agregue la mezcla de mantequilla / caldo / chile, aumente la velocidad hasta que forme una masa y luego aumente la velocidad a alta por unos 2 minutos hasta que la masa esté suave y esponjosa.
- Coloque 8 hojas de maíz y divida la masa entre ellas.
- Extendiendo la masa en un cuadrado de 5 pulgadas que se extiende desde el borde ancho de la hoja de maíz hasta 3/4 hasta la parte superior y centrado de lado a lado. Asegúrese de que el grosor sea uniforme.
- Coloque aproximadamente 1/2 de taza de queso rallado en su mano y apretándolo en un trozo de 4 pulgadas de largo y colóquelo en el centro, luego enrollé un borde sobre la parte superior, retire suavemente la hoja de maíz y enróllelo al otro lado para que se superponga la masa sobre la masa. Enrolle la hoja de maíz y luego, con una tira fina de la hoja de maíz, ata la parte superior del tamale a unos 2 pulgadas de la parte superior. Repita hasta que se formen todos los tamales.
- Cocine los tamales al vapor por 15 minutos, apague el fuego y déjelo reposar por 10 minutos más antes de servir, adorne con aguacate, cebolla escudridada con limón y un poco de queso cotija rallado si lo desea.

CEBOLLAS ESCUDRIDADAS CON LIMÓN

- 1 Cebolla morada, fine julienne
 - 1/4 cucharadita sal kosher
 - Jugo de 1 limón
 - 1 cda. cilantro fresco, picado
- Mezcla los ingredientes en un tazón pequeño para mezclar, 5-10 minutos antes de servir.



\$2.29 ONLY

GUARANTEED FRESH
• UNTIL PRINTED DATE •

Naturally and Artificially Flavored
CILANTRO LIME
CILANTRO Y LIMÓN
Con sabor natural y artificial



TORTILLA CHIPS • TOTOPOS DE MAÍZ

NET WT. • CONTENIDO NETO 10 1/2 OZ. (297.6 g)



Questions or Comments?
1-800-352-4477
GUARANTEED FRESH
Until printed date or this snack is on us
Mon-Fri 9:00am to 4:30pm CT email or chat at fritolay.com

Nutrition Facts Información Nutricional

About 11 servings per container / Aprox. 11 porciones por bolsa
Serving size / Tamaño de una porción
About 9 chips / Aprox. 9 piezas (28g)

Amount per serving / Cantidad por porción	
Calories / Calorías	140
% Daily Value* / % Valor Diario*	
Total Fat / Grasa Total 7g	8%
Saturated Fat / Grasa Saturada 1g	4%
Trans Fat / Grasa Trans 0g	
Cholesterol / Colesterol 0mg	0%
Sodium / Sodio 180mg	8%
Total Carbohydrate / Carbohidratos Totales 18g	7%
Dietary Fiber / Fibra Dietética 1g	5%
Total Sugars / Azúcares Totales 0g	
Protein / Proteína 2g	

Vit. D/Vit. D 0mcg 0% • Calcium/Calcio 30mg 0%
Iron/Hierro 0.3mg 0% • Potas./Potas 40mg 0%

Not a significant source of added sugars.
No es una fuente significativa de azúcares añadidos.
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
* El porcentaje valor diario (VD) le indica cuánto un nutriente en una porción de alimento contribuye a una dieta diaria. Se utiliza 2,000 calorías al día como recomendación general de nutrición.

INGREDIENTS: CORN, VEGETABLE OIL (CORN, CANOLA AND/OR SUNFLOWER OIL), MALTODEXTRIN (MADE FROM CORN), SALT, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORS, MONOSODIUM GLUTAMATE, WHEY, SPICES, JALAPENO PEPPER, GARLIC POWDER, SOUR CREAM (CULTURED CREAM, SKIM MILK), YEAST EXTRACT, ROSEMARY EXTRACT (ANTIOXIDANT), SUGAR, ONION POWDER, AND PARMESAN CHEESE (MILK, CHEESE CULTURES, SALT, ENZYMES).
CONTAINS MILK INGREDIENTS.

INGREDIENTES: MAÍZ, ACEITE VEGETAL (ACEITE DE MAÍZ, ACEITE DE CANOLA, Y/O ACEITE DE GIRASOL), MALTODEXTRINA (EXTRACTO DE MAÍZ), SAL, SABORIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES, GLUTAMATO MONOSÓDICO, SUERO DE LECHE, ESPECIAS, CHILE JALAPEÑO, AJO EN POLVO, CREMA AGRIA (CREMA CULTIVADA, LECHE DESCREMADA), EXTRACTO DE LEVADURA, EXTRACTO DE ROMERO (ANTIOXIDANTE), AZÚCAR, CEBOLLA EN POLVO, Y QUESO PARMESAN (LECHE, CULTIVOS DE QUESO, SAL, ENZIMAS).
CONTIENE INGREDIENTES DE LECHE.

FRITO-LAY, INC.
PLANO, TX 75024-4099
© 2021 FRITO-LAY NORTH AMERICA, INC.

Visit our website @ fritolay.com

