CON MUCHO GUSTO

UCHU

PERUVIAN FOOD

Harina de Maíz

la harina para tamal es una elaboración derivada del maíz en estado seco. Como su propio nombre indica, sirve para la preparación de Tamal.

El tamal de Perú es un platillo hecho a base de maíz que es oriundo de Perú y se conoce en existencia precolombina. La palabra Tamal es oriunda del idioma nahuatl (tamalli) que hablaron los mexicas. La palabra oriunda de la región andina es humita que viene del quechua. Se destaca una variante del tamal de Lima como un legado afroperuano que le suma sazón al sabor del tamal indígena y crea su propia variante en la gastronomía peruana.