



INGREDIENTES

- 1 kg de masa de maíz.
- 1/3 de taza de frijoles refritos.
- 1/3 de taza de requesón.
- Aceite Mazola.
- Queso rallado y crema al gusto.
- Cebolla picada al gusto.
- Salsa al gusto.
- Sal al gusto.

TLACOYOS DE ESTADO DE MÉXICO



PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la masa de maíz con un poco de agua y sal al gusto hasta obtener una masa de consistencia suave y manejable que no se desmorone.
- 2 Forma con la masa tortillas ovaladas y realiza una cavidad alargada en el centro de cada una para colocar en ella un poco de frijoles o de requesón.
- 3 Cierra cada tlacoyo juntando los bordes externos y dale forma nuevamente con las manos hasta que quede una tortilla gruesa con forma ovalada uniforme.
- 4 Fríe cada tlacoyo en un comal engrasado con un poco de aceite Mazola, volteándolo algunas veces para que se cueza por ambos lados.
- 5 Cuando estén listos, coloca encima de cada uno un poco de crema, queso rallado, cebolla picada y acompáñalos con tu salsa favorita.

TIP GOURMET

Puedes añadir un poco de huitlacoche preparado encima para un toque diferente de sabor.

Te puede interesar

Romertitos Navideños

Dificultad Fácil

Tiempo 40 min

Sopa Tarasca

Dificultad Fácil

Tiempo 20 min

Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad Fácil

Tiempo 40 min

Enchiladas Mineras

Dificultad Fácil

Tiempo 30 min

TORTAS AHOGADAS
ESTILO JALISCO

Tortas ahogadas estilo Jalisco

Dificultad -

Tiempo -