



TLACOYITOS CON QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 2 tazas de nopales
- 1/2 taza de manteca de cerdo
- 250 g de queso doble crema La Villita
- 1 k de masa de maíz
- 90 g margarina La Villita sin sal
- Agua

MODO DE PREPARACIÓN

Para ese antojito familiar, sorpréndelos con unos ricos tlacoyitos y el sabor de La Villita.

Masa para tlacoyos: Mezclamos la masa con la manteca y agregamos la cantidad de agua necesaria para obtener una pasta homogénea.

Formamos pequeños cilindros; hacemos un pequeño hueco y rellenos con queso doble crema, cerramos y creamos la forma de tlacoyitos, cosemos en un comal con 3 cucharadas de margarina cada pieza.

Una vez listos los tlacoyitos, agregamos nuestra salsa favorita, encima queso doble crema y por último los nopalitos cocidos y rebanados. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita