



TLACOYITOS CON SALSA ROJA Y VERDE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 1 kilo de masa de maíz preparada
- 1 kilo de frijol negro cocido
- 5 chiles serranos
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 300 gramos de queso fresco La Villita, rallado
- Salsa roja
- Salsa verde

MODO DE PREPARACIÓN

Los tlacoyos son más que un antojito, una tradición culinaria de nuestro México así que tienes que aprenderte esta receta.

Molemos los frijoles con los chiles y ponemos a freírlos en una sartén a fuego medio con una cucharada de margarina. Dejamos que se sequen hasta que tengan consistencia de un puré. Con la masa formamos bolitas y colocamos en el centro una cucharada del puré de frijol. Doblamos los dos extremos de la tortilla hacia el centro rodeando el relleno y dándoles una forma ovalada.

Cocinamos los tlacoyos en una sartén con ayuda de una cucharada de margarina y retiramos hasta que estén dorados, ya que colocamos cada tlacoyo en un plato combinamos unos con salsa roja y otros con salsa verde, añadimos crema y queso fresco La Villita al gusto. ¡Riquísimos!

 LaVillitaMX  @LaVillita