



## TLACOYITOS MEXICANOS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

#### Para el relleno

- 1 cda. de margarina La Villita, sin sal
- 1/2 tzs de cebolla
- 1 pqt. de queso panela cremoso La Villita
- 2 chiles serranos, (picados)
- 1/4 tazas de cilantro, (picado)
- Pimienta, (al gusto)

#### Para la masa

- 500 gr de masa de maíz
- 2 cdas.de manteca de cerdo
- 1 cda. de sal

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Aprende a hacer tlacoyos con el delicioso sabor de queso panela cremoso La Villita.

En un sartén a fuego medio calentamos un poquito de margarina y sofreímos la cebolla hasta que se vuelva transparente. Agregamos el queso panela cremoso, el chile serrano y el cilantro; sazonamos con sal y pimienta, cocinamos por 5 min. y reservamos.

En un tazón mezclamos la masa de maíz con la manteca y la sal, amasamos hasta integrar por completo, su consistencia deberá quedar ligeramente húmeda. Reservamos la masa tapada con un trapo de algodón para que no se reseque. Con ayuda de las manos formamos bolitas con la masa de maíz, ahuecamos y rellenamos con una cucharada de más queso panela cremoso. Cerramos y con las manos comenzamos a darle una forma de rombo. Vamos aplanando poco a poco, hasta tener el tamaño de la palma de nuestra mano, así formaremos todos los tlacoyos.

Cocinamos en un comal a fuego medio por 15 min. Servimos y les añadimos frijoles refritos, más queso panela cremoso, un poco de guacamole o salsa verde y cebolla morada.

¡A disfrutar!