






## TLACOYOS CON CHORIZO, NOPALES Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

### INGREDIENTES

- 1/2 kilo de masa para tortillas
- Agua, la necesaria
- 1 1/2 tazas de frijoles refritos
- Aceite
- Margarina sin sal La Villita
- 4 cucharadas de cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 350 gramos de chorizo, picado
- 6 nopales, cocidos y cortados en cuadritos
- Queso fresco/panela La Villita
- Sal, al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los antojitos son prácticos de hacer y unos Tlacoyos son de lo mejor para compartir con la familia, toma nota de mi receta.

Amasamos la masa con un poco de agua para volverla suave y manejable y no se cuartee a la hora de trabajarla.

Tomamos porciones, hacemos bolas del tamaño deseado, introducimos una cucharada de frijoles en cada una, damos forma ovalada y aplanamos, sin dejarlas muy delgadas. Cocemos los tlacoyos en un comal caliente, a fuego medio. Cuando estén listos, los podemos freír.

En un poco de Margarina sin sal La Villita freímos la cebolla, el ajo y el chorizo; cuando esté bien frito el chorizo añadimos los nopales cocidos. Salpimentamos al gusto.

Ahora servimos sobre los tlacoyos fritos y acompañamos con la salsa que más nos guste con un poco de queso fresco o panela La Villita.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita