

# Antojitos, tesoro popular

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chicharrón

**Jitomate:** 5 Unidades  
**Cebollas:** 2 Unidades  
**Aceite Vegetal:** 5 cdas.

**Sal:** A gusto  
**Chiles serranos verdes:** 5 Unidades  
**Chicharrón seco:** 400 g

### Chorizo con papa

**Papas:** 2 Unidades  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Chorizos:** 5 Unidades  
**Aceite Vegetal:** 5 cdas.

### Escabeche

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Orégano:** 1 cda.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Chiles en vinagre:** 1 Lata

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Ajo:** 3 Dientes  
**Vinagre:** A gusto

### Masa Tlacoyos

**Masa fresca:** 600 g  
**Sal:** A gusto  
**Masa azul:** 600 g

**Agua tibia:** 1 Taza

### Pata

**Ajo picado:** 3 Dientes  
**Pata de res:** 1/2 k  
**Sal y Pimienta:** A gusto

**Orégano:** 1 cda.  
**Cebolla picada:** Unidad

## Requesón

Epazote: 25 Hojas

Chiles serranos verdes: 6 Unidades

Requeson: 250 g

## Sopes

Tostadas:

## Varios

Jitomate: 1 Unidades

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Aguacates: 1 Unidades

Pasta De Frijol: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Masa Tlacoyos

- Tome pequeñas porciones de masa, rocíe con agua.
- Amase con las manos hasta darle forma de rollo.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque masa, baje la tapa y preñse
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico

### Chicharrón

- Pele la *cebolla* y pique finamente junto con los jitomates y los chiles.
- En una sartén con aceite vegetal caliente rehogue la *cebolla*, los jitomates y los ajíes, sazone con sal y cocine unos minutos
- Agregue luego el *chicharrón*, mezcle y cocine unos minutos más.

### Requesón

- Pique finamente el *epazote* junto con los chiles.
- Coloque en un bowl el *requesón*, los chiles y el *epazote*
- Mezcle bien.

### Pata

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pata de *res* previamente cortada en trozos junto con la *cebolla* y los ajos.
- Sazone con pimienta y *orégano*.
- Retire y desmenuce con las manos.

## Escabeche

- Pele la *cebolla* y los ajos, luego pique finamente junto con los chiles.
- Coloque los ingredientes picados en un bowl junto con la pata desmenuzada, el *vinagre* y el aceite, sazone con sal, pimienta y *orégano*
- Deje reposar unos minutos

## Chorizo con papa

- Desmenuce los chorizos.
- Corte las papas previamente cocidas en pequeños cuadraditos.
- En una sartén con aceite vegetal cocine los chorizos junto con la *papa*.
- Sazone con sal y pimienta.

## Armado

### - Para los tlacoyos

- Tome una de las tapas de masa y coloque en el centro el *chicharrón*, enrolle, cierre los extremos y preñe en la tortilladora suavemente.
- Repita el procedimiento pero con la masa fresca y rellene con *requesón*.
- Cocine los Tlacoyos en una sartén de ambos lados.
- Sirva en un plato.

### - Para los sopos

- Tome una tostada y rellene con la pata.
- Tome otra tostada y unte con pasta de *frijol*, sobre este coloque el *pollo* desmenuzado una *rodaja* de *jitomate* y un gajo de *aguacate*.
- Repita el procedimiento pero rellenando con chorizo con *papa*.

## Presentación

- Acompañe los tlacoyos con diferentes salsas y espolvoree con queso rallado.
- Sirva los sopos en un plato y coma en el momento.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/antojitos-tesoro-popular>