Bocoles de Rajas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Bocoles

Agua Caliente: c/n
Manteca De Cerdo: 2 cdas
Polvo de hornear: 1 cdta
Sal: c/n
Frijoles refritos: 1 Taza
Masa De Maíz: 1 Kilo
Queso Fresco: 200 Gramos

Rajas

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 unidad
Cilantro Picado: c/n
Chile chilaca: 4 Unidades
Crema: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Rajas

- Tostar los chiles sobre el fuego directo de la hornilla, meter dentro de una bolsa de plástico por 10 minutos.
- Después de enfriar un poco, retirar la piel quemada mojándose la mano, desvenar y cortar en rajas los chiles y la *cebolla* en pluma
- Sofreír la *cebolla* en un sartén con un poco de aceite de oliva hasta que este transparente, añadir las rajas de *chile* y cocer unos minutos más.
- Agregar la *crema* y el *cilantro* picado, *sazonar* con sal y dejar cocinar hasta reducir y espesar.
- Reservar.

Bocoles

- Mezclar la masa de maíz con la *manteca* de *cerdo*, polvo de hornear y agua de a poco hasta obtener una masa suave.
- Formar bolitas medianas y aplanar con la máquina de tortillas o con la alma de la mano para que queden de medio centímetro de grosor
- Cocer sobre el comal a fuego medio por ambos lados.

Armado

- Abrir por la mitad y rellenar con un poco de frijoles refritos, rajas, queso fresco y *cilantro* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocoles-de-rajas