Picaditas de Colores

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/2 Unidad
Cilantro: c/n
Frijoles negros: 1/4 Taza
Queso doble crema: 100 grs
Sal y Pimienta: c/n
Agua: c/n
Grasa de Cerdo: 2 cdas
Masa De Maíz: 250 grs
Salsa de tomate: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Tortear la masa en círculos de ½ centímetro de grosor
- Colocar las pequeñas tortillas sobre el comal caliente
- Cocer un poco por un lado y voltearlas
- Cocer del otro dejándolas un poco crudas
- Sacarlas del comal y sobre la tabla, con las manos mojadas, pellizcar las orillas para formar un borde, picar en el centro para hacer unas "onditas" en medio.
- Derretir la grasa de cerda en una sartén abierta
- Agregar a cada picada un poco de grasa de *cerdo*, dos cucharadas de frijoles refritos negros, dos cucharadas de salsa picante, un poco de *cebolla* y *cilantro* picado y añadir queso desmenuzado
- Calentar un par de minutos sobre el comal hasta que estén bien calientes y el queso se derrita un poco.
- Servir calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/picaditas-de-colores