

Tetela De Frijol

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Hoja santa: 1 unidad

Manteca De Cerdo: a gusto

Crema: 1 Taza

Masa De Maíz: 100 g

Pasta De Frijol Negro: 1 Taza

Queso rallado: 100 g

Salsa Floja

Ajo: 1 unidad

Cilantro: c/n

Miltomate: 8 Unidades

Chile habanero: 2 Unidades

Cebolla: 1/4

Jugo de Limón: 1 oz

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar en un tazón la masa con la sal y un chorrito de agua para que se pueda amasar correctamente
- Armar una esfera de masa y aplanar con la ayuda de una prensa para tortillas
- Colocar la hoja santa, untar la pasta de **frijol** y formar un triángulo con la tortilla
- Cocinar la tortilla en un comal por ambos lados por unos minutos
- Freír la tetela en *manteca* o aceite, si se desea
- Retirar abrir con un cuchillo por un extremo y rellenar con el queso, la *crema* y salsa al gusto.

Salsa

- Licuar todos los ingredientes con un chorrito de agua.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tetela-de-frijol>