

Tlacoyo con Relleno de Milpa



Ingredientes

Armado

Hojas de cilantro: Cantidad necesaria

Queso en hebras: Cantidad necesaria

Crema de leche: Cantidad necesaria

Ensalada

Orégano: 1 Pizca

Cebolla: 1/2 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Jitomate guaje: 1/4 Taza

Cabuches blanqueados: 6 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cilantro: 1 cda.

Nopales blanqueados: 5 Unidades

Relleno

Cebolla: 1/2 Unidad

Chicharrón prensado: 1/2 Taza

Frijoles: 1/2 taza

Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria

Chicharrón fresco: 1/2 Taza

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Quelites: 1 Taza

Tlacoyos

Masa De Maíz: 1/2 kg

Mantequilla: cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Cortar la *cebolla* en pequeños cubos
- Colocar en una sartén y sofreír en la *mantequilla* de *cerdo* .
- Añadir el *chicharrón* prensado y luego los quelites
- Salpimentar e incorporar los frijoles cocidos y licuados
- Retirar y agregar el *chicharrón* seco picado
- Reservar.

Tlacoyos

- Con la masa de maíz ya hidratada, tomar un bollo del tamaño de la palma de la mano
- Sobre un polipapel prensar el bollo y darle forma ovalada.
- Colocar un poco de relleno en el centro y cerrar con otra porción de masa
- Aplastar para formar el tlacoyo
- En una sartén con *mantequilla*, freír los tlacoyos de ambos lados
- Retirar y reservar.

Ensalada

- Cortar la *cebolla* en media lunas y el *jitomate* en tiras, sin semillas
- Trasladar a un tazón y mezclar
- Añadir los cabuches cortados a la mitad, los nopales cocidos cortados en tiras, el *cilantro* finamente picado y el *orégano*
- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- Servir el tlacoyo en un plato y regar con un poco de *crema*
 - Disponer por encima queso en hebras y luego la ensalada
 - Decorar con *cilantro* fresco.
-
- Al cocinar el *nopal*, este suelta un líquido pero no te asustes que es normal
 - Servirá para la cocción
 - El secreto de la ensalada es que todos los ingredientes que utilices sean bien frescos.

Para más

- Si recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de ["Sazón Casero"](#).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tlacoyo-con-relleno-de-milpa>