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 m&aacute

- S 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