Tlacoyos Rellenos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Chiles de árbol: 2 Unidades
Grasa de Cerdo: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Agua Caliente: c/n
Frijoles: 2 Tazas
Harina de Maíz: 500 grs

Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén los chiles y la *cebolla* picados
- Agregar los porotos hervidos y dejar cocer unos minutos
- Procesar todo.
- Colocar la masa de maíz nixtamalizado en un tazón y mezclar con la sal y el agua caliente poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea.
- Tomar una bolita de masa pequeña con las manos y hacer un hueco con la ayuda de los dedos y rellenar con un poco de frijoles refritos
- Cerrar la bolita y darle forma de rombo para formar el tlacoyo
- Seguir con el mismo procedimiento hasta terminar.
- Cocer sobre el comal a fuego medio, primero por un lado y después del otro
- Voltear una vez más y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tlacoyos-rellenos