

# 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>