

Tlayuda Tradicional

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pasta De Frijol

Cebolla mediana: 1/3 unidad

Manteca De Cerdo: 1 Cucharada

Hoja de aguacate: 3 unidad

Sal: c/n

Salsa De Pasilla Mixe

Chiles pasilla mixe: 3 unidad

Jitomate: 1 unidad

Ajo: 2 Dientes

Sal: c/n

Tlayuda

Asiento De Manteca De Cerdo: c/n

Col: 1/4 unidad

Quesillo Desmenuzado: 200 g

Salsa De Chile Pasilla Mixe: c/n

Tepiche: 1 Rama

Chapulines: c/n

Pasta De Frijol Negro: c/n

Rabanitos: 1 unidad

Tasajo: 70 g

Tlayuda: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Freír la *cebolla* previamente cortada en julianas.
- *Dorar* ligeramente las hojas de *aguacate* en la misma *cacerola*.
- Añadir los frijoles previamente cocidos (con agua, *ajo*, *cebolla* y epazote)
- Licuar la mezcla de *frijol* con su caldo y las hojas de *aguacate*.
- Sofreír con la *manteca* la mezcla de *frijol* y cocinar a fuego medio sin dejar de
- Remover hasta que se forme una pasta que se pueda untar.
- *Sazonar* con sal y reservar.

salsa de pasilla Mixe

- Asar en una sartén el *jitomate* y los ajos.
- Limpiar los chiles retirando rabo y semillas, asar ligeramente.
- Rehidratar los chiles por unos minutos en una *cacerola* con agua caliente.
- Licuar los ingredientes con un poco de agua hasta obtener una salsa espesa y tersa.
- Sazonar con sal al gusto.

Preparación de la tlayuda

- Cocinar el chorizo.
- Rebanar la *col* en julianas y reservar
- Untar sobre la tlayuda el asiento de *manteca*.
- Añadir una capa de *frijol* negro.
- Colocar encima la *col*, el quesillo y doblar.
- Colocar la tlayuda sobre las brasas del carbón volteando constantemente hasta que el quesillo se derrita y la tortilla se dore.
- Asar el tasajo sobre las brasas
- Servir en un platón la tlayuda y acompañar con el chorizo, tasajo, salsa tepiche y rabanitos rebanados

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/tlayuda-tradicional>