



Huaraches de frijoles con papa

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- 1 ½ tazas de agua
- 2 tazas de frijoles negros refritos
- 3 papas cocidas y cortadas en cubos
- 2 tazas de lechuga fileteada
- 200 gramos (7 onzas) de crema
- Aceite de maíz

Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® Nixtamasa y el agua. Amase con las manos durante 2 minutos hasta formar una masa suave.
2. Forme una bolita de masa pequeña y aplaste para formar una tortilla gruesa. Agregue una cucharada de frijoles refritos en el centro de la tortilla gruesa y vuelva a cerrar la masa para formar de nuevo una bolita de masa.
3. Aplane nuevamente con las manos hasta formar el huarache (forma ovalado). Cocine el huarache en un comal caliente por ambos lados con un poco de aceite para que quede bien doradito.
4. Sirva los huaraches untando una capa de frijoles refritos, papa, lechuga y crema. Acompáñelos con su salsa favorita.