



# Trilogía de flautas

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de MASECA® Amarillo
- 1 ½ tazas de agua
- ½ taza de papa cocida
- ¼ taza de chorizo dorado
- ½ taza de frijoles refritos
- 100 gramos (3.5 oz.) de queso asadero
- 1 chipotle adobado picado
- 1 taza de carne deshebrada
- Palillos
- Aceite para freír
- Queso panela
- Crema
- Sal

## Modo de preparación

1. Mezcla la harina de MASECA® Amarillo con el agua hasta formar una masa homogénea.
2. Divida la masa en 18 bolitas. Coloque en una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico y aplasta hasta formar una tortilla muy delgada. Cocine cada tortilla por 30 segundos en cada lado en un comal caliente
3. En un recipiente, mezcle la papa con el chorizo. En otro recipiente, mezcla los frijoles, queso y chipotle. En otro recipiente, sazona la carne deshebrada.
4. Rellena 6 tortillas con cada uno de los rellenos, enrolle cada taquito y utilizando un palillo, sostenga dos flautas juntas para evitar que se abran al freírlas.
5. Calienta el aceite en un sartén y fríe las flautas hasta que queden doradas y crujientes.
6. Servir calientes acompañados de la salsa de su preferencia, queso panela y crema.