



Flautas borrachas

Ingredientes

Flautas:

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Amarillo
- 600 gramos (21 oz) de barbacoa
- 1/2 taza de aceite
- 4 cucharadas de crema
- 1/2 taza de queso Cotija desmoronado
- 1/2 lechuga en tiras finas
- 1/4 de cebolla morada, en tiras finas
- 12 palillos de madera

Salsa borracha:

- 1 chile mulato desvenado
- 4 chiles pasilla desvenados
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 3 tomates verdes
- 1/2 taza de cerveza
- 1 cucharada de piloncillo molido o azúcar mascabado
- 3 cucharadas de queso Cotija desmoronado
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Flautas:

1. Calienta las tortillas hechas con MASECA®.
2. Coloca la barbacoa dentro de las tortillas y enróllalas, fijando cada una con un palillo para formar la flauta.
3. En una sartén caliente, agregue aceite y fríe las flautas, hasta que se doren.
4. Sirve con crema, queso, lechuga, cebolla y acompaña con la salsa borracha.

Salsa borracha:

5. Asa los chiles, el ajo, la cebolla y los tomates.
6. Licúa con la cerveza y el resto de los ingredientes. Sazona con sal y pimienta.
7. Decora con queso Cotija.