



Tlacoyos con pollo

Ingredientes

- 1 kilogramo (2.2 libras) de harina de maíz Maseca® Nixtamasa
- 1 kilogramo (2.2 libras) de frijoles negros cocidos
- 500 gramos (17.65 onzas) de tinga de pollo
- 2 cucharadas de manteca de puerco
- 300 gramos (10.6 onzas) de queso fresco
- Cebolla Picada
- Salsa verde
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. En una sartén caliente, derrita la manteca y agregue los frijoles. Muélalos y revuelva hasta que queden como puré.
2. Mezcle la harina de maíz Maseca® Nixtamasa y el agua. Amase con las manos durante 2 minutos hasta formar una masa suave. Divida la harina en 16 porciones y forme bolitas de masa.
3. Coloque 2 hojas de plástico grueso en una prensa para tortillas y ponga una bolita de masa entre las dos hojas de plástico. Aplane hasta formar una tortilla gruesa.
4. Coloque en el centro de la tortilla un poco de los frijoles y doble los extremos de la tortilla hacia el centro rodeando los frijoles. Presione con sus manos para formar los tlacoyos.
5. Cuézalos en un comal bien caliente por ambos lados.
6. Una vez listos los tlacoyos, sívalos colocando encima la tinga de pollo, salsa verde, queso fresco y cebolla picada.