



Tlacoyos de requesón

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 1 taza de hojas de epazote
- 4 tomates verdes
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ¼ taza de caldo de pollo
- 2 chiles serranos
- 1 taza de queso doble crema
- 1 taza de requesón
- 1 cucharada de aceite

Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® Antojitos con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
2. Divida la masa en 12 porciones y forme bolitas de masa. Con sus manos, aplane las bolitas de masa dando forma de tlacoyo (ovalada). Cocine los tlacoyos en un comal caliente a fuego medio hasta que estén cocidos por ambos lados.
3. En una licuadora, mezcla el ajo, cebolla, chile serrano y epazote, después, agrega poco a poco el caldo de pollo y sazona con sal y pimienta.
4. Baña los tlacoyitos con la salsa y decora con el queso doble crema.

Tip: Acompaña con ensalada de nopales.