



Tlacoyos rellenos de requesón

Ingredientes

- 500 gramos (1.1 libras) de harina de maíz MASECA® Azul
- 2 tazas de agua
- ½ cucharada de sal
- 250 gramos de requesón
- 1 cucharadita de epazote deshidratado
- ½ taza de habas frescas cocidas y picadas
- 2 chiles serranos picados
- ½ cebolla picada
- ½ taza de hojas de cilantro
- ½ kilogramo (17.6 onzas) de queso rayado para derretir
- 2 jitomates rebanados
- Salsa picante

Modo de preparación

1. En un tazón incorpora el requesón, chile, cebolla, epazote y habas. Resérvalo.
2. Mezcle la harina de maíz MASECA® Azul con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
3. Haz bolitas de masa del tamaño que quieras e introduce 1 cucharada de la mezcla de requesón. Dales forma ovalada y trata de que el relleno quede cubierto por la masa al aplanar las bolitas.
4. Cocina los tlacoyos en un comal caliente a fuego medio por ambos lados, hasta que la masa esté bien cocida.
5. Agrega un poco de queso rallado, cebolla, jitomate, cilantro y salsa picante de tu preferencia.