



Flautas borrachas

Ingredientes

Para las flautas:

- 12 tortillas hechas con MASECA Amarillo
- 600 g. de barbacoa
- ½ taza de aceite
- 4 cdas. de crema
- ½ taza de queso cotija desmoronado
- ½ lechuga en tiras finas
- ¼ de cebolla morada en tiras finas
- 12 palillos de madera

Para la salsa borracha:

- 1 chile mulato desvenado
- 4 piezas de chile pasilla desvenado
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 3 tomates verdes
- ½ taza de cerveza
- 1 cdta. de piloncillo molido o azúcar mascabado
- 3 cdas. de queso cotija desmoronado
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Para las flautas:

- 1.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Amarillo, sin llegar a dorarlas.
- 2.** Coloca la barbacoa dentro de las tortillas y enróllalas, fijando cada una con un palillo.
- 3.** Calienta una sartén con aceite y fríe cada taco, hasta que doren.
- 4.** Sirve con crema, queso, lechuga, cebolla y acompaña con la salsa borracha.

Para la salsa borracha:

- 1.** Asa los chiles, el ajo, la cebolla y los tomates.
- 2.** Licúa lo que acabas de asar con la cerveza y el resto de los ingredientes. Sazona con sal y pimienta.
- 3.** Decora con queso cotija desmoronado.