



Tlacoyos de masa azul rellenos de requesón

Ingredientes

- ½ empaque de MASECA Azul
- 2 tazas de agua
- ½ cda. de sal
- 250 g. de requesón
- 1 cdta. de epazote deshidratado
- ½ taza de habas frescas cocidas y picadas
- 2 piezas de chile verde picado
- ½ cebolla picada
- ½ taza de hojas de cilantro
- ½ kg. de queso rayado
- 2 jitomates rebanados
- Salsa picante

Modo de preparación

- 1.** Mezcla la harina MASECA Azul con agua tibia y la sal, hasta formar una masa suave.
- 2.** En un tazón incorpora el requesón, chile, cebolla, epazote y habas. Resérvalo.
- 3.** Amasa la masa hecha con MASECA Azul salpicándola con un poco de agua para volverla manejable.
- 4.** Haz bolitas de masa del tamaño que quieras e introduce 1 cucharada de la mezcla de requesón. Dale forma ovalada y trata de que el relleno quede cubierto por la masa al aplanar las bolitas.
- 5.** Cocina los tlacoyos en un comal caliente a fuego medio por ambos lados, hasta que la masa esté bien cocida.
- 6.** Agrega un poco de queso rallado, cebolla, jitomate, cilantro y salsa picante de tu preferencia.