



Tlacoyos de masa azul reellenos de requesón

Porciones: 4

Ingredientes

- 1/2 empaque de MASECA Azul
- 2 tazas de agua
- 1/2 cucharada de sal
- 250 g. de requesón
- 1 cucharadita de epazote deshidratado
- 1/2 taza de habas frescas cocidas y picadas
- 2 piezas de chile verde picados
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 taza de hojas de cilantro
- 1/2 Kg. de queso rayado
- 2 jitomates rebanados
- Salsa picante

Modo de preparación

Para la salsa:

- 1.** Mezcla la harina con 2 tazas de agua tibia y 1/2 cucharada de sal, hasta formar una masa suave.
- 2.** Mezcla en un tazón el requesón, chile, cebolla, epazote y habas. Reserva.
- 3.** Amasa la masa 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. Dales 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.