



Tlacoyo con pollo

Porciones: 16

Tiempo de preparación: 70 min.

Ingredientes

- 1 kg. de harina de maíz MASECA Antojitos
- 1 kg. de frijol negro cocido con 3 hojas de aguacate y 1 cdta. de tequesquite.
- ½ kg. de guiso de pollo tipo tinga o a elección.
- 2 cdas. de manteca
- Sal al gusto
- 300 g. de queso fresco
- Salsa verde para acompañar
- Cebolla picada

Modo de preparación

- 1.** Muele los frijoles, añade la manteca caliente y revuelve hasta que queden como puré.
- 2.** Prepara la masa siguiendo las instrucciones del empaque.
- 3.** Haz tortillas con la masa, en el centro coloca los frijoles y dobla los dos extremos de la tortilla hacia el centro, rodeando el relleno para darles una forma alargada.
- 4.** Cuécelos en un comal bien caliente.
- 5.** Una vez listos los tlacoyos, sírvelos colocando encima el guiso de pollo y salsa verde. Decóralos con queso fresco y cebolla picada.