



Tlacoyos de masa azul con habas verdes

Ingredientes

- 1 taza de harina de masa azul
- 2/3 de taza de habas verdes
- 2/3 de taza de requesón
- 1 cucharadita de epazote picado
- Sal

Modo de preparación

- 1.** Preparar la masa según las instrucciones. Pelar las habas y cocerlas en agua con sal. Dejarlas enfriar.
- 2.** Combinar el requesón con el epazote, sal y las habas.
- 3.** Formar tortillas pequeñas y ligeramente gruesas.
- 4.** Rellenar con un poco de la combinación de requesón y cerrar la bolita.
- 5.** Aplanarlas con la mano dejando la unión al centro para dar la forma clásica de los tlacoyos.
- 6.** Cocinarlos al comal.
- 7.** Repetir la operación hasta terminar la masa y el relleno.
- 8.** Servir con salsa.