



# Tételas de queso y jalapeño

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Rinde:** 10 tételas aproximadamente

## ***Ingredientes***

- 1 taza de harina MASECA Azul
- 3/4 de taza de agua
- 150 g de queso cheddar
- 1 cda. de jalapeño picado sin semillas
- 180 g de queso crema
- 1 diente de ajo picado
- 100 g de tocino
- Crema al gusto
- Cilantro al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Queso fresco al gusto

## ***Modo de preparación***

1. Dora el tocino con el ajo en un sartén a fuego medio.
2. En un recipiente agrega el queso cheddar, queso crema, jalapeño picado, sal, pimienta, ajo picado y tocino picado.
3. Mezcla bien hasta incorporar todos los ingredientes.
4. En otro recipiente agrega una taza de harina MASECA Azul y agua.
5. Amasa por 2 minutos hasta formar una masa consistente.
6. Forma una bolita de masa y coloca en una prensa para tortillas.
7. Cuando tengas la masa extendida, coloca en el centro una cucharada de la mezcla de quesos y dobla las orillas hacia el centro formando un triángulo.
8. Cocina en un comal caliente por ambos lados.
9. Repite el procedimiento hasta preparar todas las tételas.
10. Sirve en un plato con crema, salsa casera, queso fresco y cilantro al gusto.