

TLACOYOS

Ingredientes:

- 1 kilo de masa de maíz
- 1 cucharita de sal para la masa
- ½ kilo de Frijoles Negros
- 6 Ramas de Epazote
- 4 Pencas de Nopal
- 2 Tomates huajes picados
- ¼ de taza de cebolla picada
- 5 ramas de cilantro picado (las hojas)
- ½ cucharita de sal para los nopales
- 1 cucharita de orégano
- 300 gms de Queso Añejo
- 4 Chiles Jalapeños crudos
- 2 Cucharadas de aceite vegetal

Preparación:

1. Los frijoles se muelen y se calientan en el sartén hasta que se sequen.
2. Las hojas de epazote se cortan en tiritas muy finas.
3. A la masa se le agrega la sal y se revuelve. Se divide la masa en 12 partes y se aplanan en un círculo como para hacer una gordita. Se rellena con una cucharada de frijoles y un poco de epazote. Se dobla como empanada, sellando bien las orillas. Se presiona la empanada para aplanarla y que quede una gordita de forma puntiaguda y de un grosor de ½ cm aproximadamente.
4. Se cuecen los tlacoyos en el comal a fuego bajo para darle tiempo de cocerse por dentro. Se voltean para que tomen un color dorado claro por ambos lados.
5. Mientras se cuecen los tlacoyos se preparan los nopales cortándolos en tiritas que se agregan a un sartén caliente sin nada de agua ni aceite para que los nopales suelten su jugo y se deshidraten por

completo. Se añade la cebolla picada, el tomate y el cilantro y se deja cocinar unos minutos para que se integren bien los sabores. Se sazona con sal y orégano.

6. Los chile jalapeños crudos se cortan en rajas y se doran en un sartén con el aceite durante unos minutos para que se suavicen
7. Al servir se calientan los tlacoyos en el comal, se les pone encima los nopales guisados, se espolvorean del queso y rajas de chile.

