



Trilogía de Flautas

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Amarillo
- 1½ tazas de agua
- ½ taza de papa cocida
- ¼ taza chorizo dorado
- ½ taza de frijoles refritos
- 100 g. queso asadero
- 1 chile chipotle adobado picado
- 1 taza de carne deshebrada
- Palillos
- Aceite para freír
- Queso
- Crema
- Sal

Modo de preparación

- 1.** Mezcla la harina MASECA Amarillo con el agua hasta formar una masa homogénea. Divide la masa en 18 porciones, forma las tortillas lo más delgadas posible y cocínalas en un comal.
- 2.** Mezcla la papa con el chorizo. Aparte mezcla los frijoles, queso y chipotle. Sazona la carne deshebrada.
- 3.** Rellena 6 tacos de cada relleno, con un palillo junta cada dos tacos para evitar que se abran.
- 4.** Calienta el aceite en un sartén y fríe los tacos poco a poco hasta que queden crujientes.
- 5.** Sírvelos calientes acompañados de la salsa de tu preferencia, queso y crema.