



# Huarache de frijoles con papas

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 30 min.

## *Ingredientes*

- 2 tazas de harina de maíz MASECA Amarillo
- 2 tazas de frijoles negros refritos
- 3 papas cocidas y cortadas en cubos
- 2 tazas de lechuga fileteada
- 200 g. de crema
- Aceite
- Salsa al gusto

## ***Modo de preparación***

- 1. Prepara la masa siguiendo las instrucciones del empaque.**
- 2. Toma porciones de la masa y dales forma de cazuelita.**
- 3. Rellena con los frijoles y cierra haciendo la forma de huarache.**
- 4. Coloca en un comal o sartén a fuego medio y da una o dos vueltas para que se cueza muy bien la masa.**
- 5. Arma los huaraches agregando una capa de frijoles refritos, papa, lechuga y crema.**
- 6. Acompáñalos con salsa.**