



Taquitos Doblados de Frijoles Puercos

Ingredientes

Para las tortillas de maíz:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Amarillo
- 1 ½ tazas de agua

Para los frijoles refritos:

- 2 tazas de frijoles pintos refritos
- 6 rebanadas de tocino, finamente picado
- ⅓ de taza de chorizo
- ¼ de taza de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de jalapeños en escabeche picados
- ¼ de taza de queso Oaxaca deshebrado
- Sal al gusto
- Aceite para freír

Modo de preparación

Instrucciones para las tortillas de maíz:

1. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz amarillo MASECA® con el agua, mezclando hasta obtener una masa suave y homogénea. Si la masa se siente seca, añada agua poco a poco (de cucharadita en cucharadita). Cúbrala con un paño húmedo para evitar que se reseque.
2. Divida la masa en 24 porciones. Forme bolitas y manténgalas cubiertas. Prese cada porción hasta formar tortillas de aproximadamente 7.5 cm (3 pulgadas) de diámetro.
3. Cocine las tortillas en un comal o sartén caliente durante 30 segundos por cada lado. Manténgalas calientes y cubiertas con un paño para que conserven su suavidad y flexibilidad para doblarlas.

Instrucciones para los frijoles refritos y los taquitos:

1. En un sartén a fuego medio, cocine el tocino hasta que esté crujiente.
2. Agregue el chorizo y cocine hasta que se dore.
3. Incorpore la cebolla y el ajo. Cocine hasta que estén suaves.
4. Añada los frijoles refritos y mezcle hasta obtener una consistencia cremosa. Incorpore los jalapeños y el queso. Pruebe y ajuste de sal. Retire del fuego y deje enfriar ligeramente. Para una consistencia más uniforme, se puede utilizar una licuadora de inmersión para licuar un poco la mezcla.
5. Coloque 1 cucharada de la mezcla de frijoles sobre la mitad de cada tortilla caliente. Doble formando una media luna y presione ligeramente para sellar.
6. En un sartén a fuego medio, caliente una capa ligera de aceite. Coloque los taquitos en una sola capa.
7. Cocine durante aproximadamente 2 minutos por cada lado, hasta que estén ligeramente dorados y los bordes se sientan crujientes.
8. Sirva calientes acompañados de salsa de aguacate, gajos de limón y rebanadas de rábano.

Rinde: 24 mini tacos