



## Tlacoyitos de requesón con salsa de epazote

### *Ingredientes*

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1½ tazas de agua tibia
- 1 taza de hojas de epazote
- 4 tomates verdes
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ¼ taza de caldo de pollo
- 2 piezas de chile serrano
- 1 taza de queso doble crema
- 1 taza de requesón
- 1 cda. de aceite

## ***Modo de preparación***

- 1.** Mezcla la harina MASECA Antojitos con el agua hasta formar una masa homogénea. Divide la masa en 12 porciones, rellena cada una con un poco de requesón y forma los tlacoyitos, ásalos en un comal hasta que estén cocidos por ambos lados.
- 2.** Licúa el ajo, cebolla, chile serrano y epazote, después, agrega poco a poco el caldo de pollo, salpimenta.
- 3.** Baña los tlacoyitos con la salsa y decora con el queso doble crema.

*Tip: Acompaña tus tlacoyitos con ensalada de nopales.*