



## Tlacoyos de frijol con chorizo en salsa casera con habanero

**Categoría: Cena, Salsas, Frijoles**

Ponle tu estilo a este clásico antojito, ¡ánimate a prepararlos!



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos con Chorizo La Costeña®
- 8 cdas de cilantro picado
- 4 cdas de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 1/2 taza de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto
- 500 g de masa de maíz nixtamalizado
- 1/2 taza de Queso fresco
- 1/2 taza de Cebolla picada



### Preparación

1. Mezclar los frijoles con una cucharada de cilantro y dos cucharadas de salsa.
2. Mezclar la crema con dos cucharadas de salsa; sazonar con sal y pimienta. Reservar.
3. Hacer bolitas de masa y rellenar con los frijoles.
4. Dar forma ovalada y aplanar las bolitas de masa ya rellenas para formar los tlacoyos; cocerlos en un sartén o comal por ambos lados.
5. Servir los tlacoyos calientes, acompañarlos con la crema preparada, el queso, la cebolla y el cilantro restante.