



## Tételas mixtas

**Categoría: Plato Fuerte, Frijoles**

Las tételas mixtas son una joya de la cocina mexicana: masa azul y blanca, relleno de frijoles con chorizo y el toque irresistible del Mole La Costeña®.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 40 g de cebolla blanca picada
- 1 tza de chorizo de cerdo
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 200 g de masa azul de maíz
- 200 g de masa blanca de maíz
- Flores orgánicas al gusto
- 1 frasco de Mole La Costeña®
- 1 1/2 litros de caldo de pollo



### Preparación

1. Calentar un sartén y agregar el chorizo y cebolla picada, cocinar por 6 minutos, agregar los frijoles y terminar de incorporar.
2. Extender la masa azul y blanca formando una tortilla, rellenar al centro con los frijoles y chorizo. Cerrar en forma de triángulo.
3. Colocar por encima pétalos de flor orgánica al gusto.
4. Asar en el sartén.
5. Diluir el mole en el caldo de pollo y servir con las tételas.