



Molotes potosinos

Ingredientes

- ½ kg. de masa hecha con MASECA Azul
- 100 g. de queso añejo
- 1 taza de manteca o aceite
- 200 g. de carne molida
- ¼ taza de almendras picadas finamente
- ¼ taza de acitrón picado finamente
- 1 pizca de clavo de olor molido
- ½ cdta. de canela molida
- 2 jitomates asados
- 1 cebolla
- ½ taza de agua
- 1 taza de lechuga cortada finamente
- 4 jitomates frescos en rodajas
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa picante

Modo de preparación

- 1.** Amasa la masa de MASECA Azul con un poco de agua si es necesario.
- 2.** Mezcla la masa con el queso desmoronado y un poco de sal. Reserva.
- 3.** Calienta en una sartén la manteca o el aceite para acitronar la cebolla, luego agrega la carne junto con las almendras, acitrón, clavo, canela y sal.
- 4.** Licúa el jitomate asado con la cebolla y agua.
- 5.** Incorpora lo licuado al sartén y cocina a fuego bajo hasta que se haya absorbido el líquido. Déjalo enfriar.
- 6.** Forma gorditas con la masa y rellénalas con el picadillo.
- 7.** Calienta en una sartén o comal la manteca o aceite restante y asegúrate que se cocinen por ambos lados.
- 8.** Sirve acompañadas con lechuga, jitomate y salsa picante.