



Gorditas de rajas con crema

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1½ tazas de agua tibia
- 3 piezas de chile poblano
- ½ cebolla en julianas
- 1 taza de granos de elote amarillo cocidos
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas. de aceite
- ½ taza de crema
- 5 tomates verdes
- 2 piezas de chile serrano
- 1 taza de hojas de cilantro

Modo de preparación

- 1.** Asa los chiles a fuego directo, súdalos en una bolsa de plástico, pélalos y desuénalos; haz las rajadas y resérvalas.
- 2.** Sofríe la cebolla y ajo con el aceite. En cuanto estén suaves, agrega las rajadas de poblano y los granos de elote. Agrega la crema y deja cocer a fuego bajo durante 10 minutos.
- 3.** En un tazón mezcla la harina MASECA Antojitos y el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en diez partes, forma las gorditas y ásalas en un comal con un poco de aceite. Cuando estén cocidas, ábrelas por la mitad y rellénalas con las rajadas. Finalmente, sírvelas.
- 4.** Para la salsa, simplemente tritura tomates, chiles y cilantro; agrega sal al gusto.

Tip: Acompaña tus gorditas con queso rallado.