



Gorditas de chicharrón

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1 taza de agua tibia
- ½ kg. de chicharrón prensado
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 jitomates
- 2 piezas de chile guajillo
- ½ cebolla picada
- ½ taza de cilantro picado
- ½ taza de crema
- ½ taza de queso fresco rallado

Modo de preparación

- 1.** Hierve la cebolla, ajo, guajillo y jitomate por 10 minutos, licuar y reservar. Fríe el chicharrón, cuando comience a dorar retirar la grasa y agregar la salsa, deja cocer hasta que prácticamente se haya reducido.
- 2.** Mezcla la harina MASECA Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en diez partes, aplastar cada bolita y coloca al centro 2 cucharadas de chicharrón. Aplanar un poco pon a asar las gorditas en un comal hasta dorar por ambos lados.
- 3.** Abre la gordita por la mitad y coloca el queso, cilantro, crema y cebolla.

Tip: Acompaña tus gorditas con lechuga al gusto.