



Gorditas con chía rellenas de requesón

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1 ¼ taza de agua potable tibia
- 400 g. de requesón o queso fresco
- 1 manojo de cebollín
- ¼ cebolla finamente picada
- 4 cdas. de chía
- Salsa al gusto
- Sal y pimienta para sazonar

Modo de preparación

- 1. Precalienta el comal. Lo necesitaremos a fuego medio alto para cocinar las gorditas.**
- 2. Prepara la masa siguiendo las indicaciones de empaque. Incorpora a la masa, la chía y forma de 8 a 10 bolitas que servirán para elaborar las gorditas.**
- 3. Cocina las gorditas en el comal durante 1 minuto por cada lado.**
- 4. En un cuenco o bowl desmorona el queso, incorpora el cebollín previamente picado y cebolla. Sazona con sal y pimienta.**
- 5. Forma las gorditas rellinando con el requesón. Acompaña con salsa al gusto.**