



Flautas Ahogadas

Porciones: 7

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 2 tazas de Agua
- 350 g Carnitas de cerdo
- Crema al gusto
- Queso fresco al gusto
- Lechuga al gusto

Para la salsa

- 500 g de Jitomate
- 150 g de Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 2 pzas. de Chile serrano rojo
- Sal al gusto

Modo de preparación

- 1.** Para la salsa roja cocina los ingredientes en un olla con agua hirviendo por 5 minutos, una vez transcurrido el tiempo, escurre el agua y muele en un molcajete hasta tener una salsa homogénea, sazona con sal al gusto y reserva.
- 2.** En un tazón coloca la harina con el agua y amasa por 2 minutos.
- 3.** Toma pequeñas porciones de masa de aproximadamente 50 g o divide la masa en 14 partes iguales.
- 4.** Colocar el testal en la prensa para tortillas y cocinar en un comal caliente por ambos lados. Reserva las tortillas en un tortillero. Repite el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.
- 5.** Rellena con una cucharada de carnitas de cerdo o el guiso de tu preferencia y enrolla. Con ayuda de un palillo de madera junta 2 flautas para evitar que se abran en la cocción. Repite este proceso hasta terminar de rellenar todas las flautas.
- 6.** Dora las flautas en una freidora de aire a 180 °C aproximadamente por 15 minutos o hasta que estén crujientes.
- 7.** Sirve las flautas ahogadas en salsa en un vaso y agrega crema, lechuga y queso fresco al gusto.