

GORDITA DE CHICHARRÓN



INGREDIENTES

- 500 g de masa de maíz nixtamalizado
- 200 ml de agua
- 600 g de chicharrón prensado o moronitas (tier-ritas) de cerdo
- 1 taza de Aceite de Maíz Mazola®
- Salsa
- 4 cucharadas de Aceite de Maíz Mazola®
- 6 tomates verdes
- 1/4 de cebolla blanca 2 chiles jalapeños
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de taza de agua Sal al gusto
- Extras
- 1 taza de crema ácida
- 40 g de brotes de betabel
- 20 jitomates cherry 20 hojas de epazote

PASOS A SEGUIR

Mezclar la masa de maíz con el agua y amasar hasta obtener una masa tersa y maleable.

Hacer 6 porciones de masa de aproximadamente 120 g cada una.

Rellenar estas porciones de masa con 100 g de chicharrón procurando que quede al centro de la masa. Aplanar a mano o con ayuda de una prensa para tortillas hasta lograr un disco delgado con el chicharrón por dentro.

Calentar el Aceite de Maíz Mazola® en un sartén hondo. Freír las gorditas una por una hasta dorar.

Salsa

En el Aceite de Maíz Mazola® freír el tomate, la cebolla, el chile y el ajo. Saltear hasta cocer. Moler el salteado anterior con la sal, el agua y el cilantro.

Servir cada gordita sobre un espejo de la salsa verde con jitomates cherry, hojas de epazote, crema ácida y los brotes de betabel.

