



# Gorditas de camarón

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Azul
- 1 taza de agua tibia
- 500 gramos (1.1 libra) de camarón chico limpio
- 100 gramos (3.52 onzas) de tomate verde
- 1 chile serrano
- 1 cucharada de cebolla picada
- ½ taza de pepitas de calabaza limpias y tostadas
- 2 clavos de olor
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

## Modo de preparación

1. En una sartén caliente, agrega 3 cucharadas de aceite y agrega solamente los camarones que cubran la superficie de la sartén y dóralos por ambos lados. Una vez dorados retíralos y apártalos en un recipiente; repite la operación hasta terminar con todos los camarones.
2. Licúa el tomate, chile, cebolla, clavo y pepitas.
3. Agrega el aceite restante en la sartén y fríe la salsa, sazónala al gusto e incorpora los camarones.
4. En un tazón mezcla la harina MASECA® Azul y el agua hasta obtener una masa suave y uniforme. Divide la masa en diez partes y forma bolitas de masa. Con sus manos, aplane cada bolita hasta formar las gorditas y cocine en un comal con un poco de aceite.
5. Cuando estén cocidas, ábrelas por la mitad y rellénalas con los camarones.  
Tip: Acompaña tus gorditas con lechuga y rábano fileteado