



# Gorditas de rajas con crema

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 1/3 tazas de agua tibia
- 3 chiles poblanos
- 1/2 cebolla en julianas
- 1 taza de granos de elote amarillo cocidos
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 taza de crema
- 5 tomates verdes
- 2 chiles serranos
- 1 taza de hojas de cilantro

## Modo de preparación

1. Asa los chiles poblanos a fuego directo, retire del fuego, colóquelos dentro de una bolsa de plástico y permita que suden para que se afloje la piel. Remueva la piel, las venas y las semillas de los chiles. Córtelos en rajas y reserve.
2. En una sartén caliente, sofríe la cebolla y el ajo con el aceite, una vez suaves agrega las rajas de poblano y los granos de elote. Agrega la crema y deja cocer a fuego bajo durante 10 minutos.
3. En un tazón mezcla la harina MASECA® Antojitos 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. Cuando estén cocidas, ábrelas por la mitad y rellénalas con las rajas.
4. En una licuadora, agrega los tomates, los chiles serranos, el cilantro y sal al gusto, simplemente tritura tomates, chiles y cilantro; agrega sal al gusto y acompaña las gorditas.

Tip: Acompáñalas con queso panela rallado