



Molotes Potosinos

Ingredientes

- ½ kilogramo (1.1 libras) de masa hecha con harina de maíz MASECA® Azul
- 100 gramos (3.52 onzas) de queso añejo, desmoronado
- 1 taza de manteca o aceite
- 200 gramos (7.05 onzas) de carne de puerco molida
- ¼ taza de almendras picadas finamente
- ¼ taza de acitrón picado finamente
- 1 pizca de clavo de olor molido
- ½ cucharadita de canela molida
- 2 jitomates asados
- 1 cebolla picada
- ½ taza de agua
- 1 taza de lechuga cortada finamente
- 4 jitomates frescos en rodajas
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa picante

Modo de preparación

1. Prepare la masa utilizando la harina de MASECA® Azul siguiendo las instrucciones en el empaque.
2. Mezcla la masa con el queso desmoronado y un poco de sal. Reserva.
3. En una sartén caliente, agrega una cucharada de manteca o aceite para acitronar ¼ de la cebolla, luego agrega la carne de puerco molida y cocina. Después agrega las almendras, acitrón, clavo, canela y sal.
4. Licúa el jitomate asado con la cebolla y agua.
5. Incorpora lo licuado a la carne y cocina a fuego bajo hasta que se haya absorbido el líquido. Resérvalo y déjalo enfriar.
6. Divida la masa en 16 porciones iguales y forme bolitas de masa. Con sus manos forme gorditas y agregue una cucharada de la carne de puerco. Cierre la bolita de masa y aplaste con sus manos para formar los molotes.
7. Calienta en una sartén o comal la manteca o aceite restante y asegúrate que se cocinen por ambos lados.
8. Sirve acompañadas con lechuga, jitomate y salsa picante.