



Gorditas de papa con chorizo

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz Maseca® Nixtamasa
- 1 1/3 tazas de agua tibia
- 3 papas medianas
- 100 gramos (3.5 onzas) de chorizo
- 100 gramos (3.5 onzas) de queso manchego
- 1/4 de cebolla
- 1 chile serrano
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. Ponga a hervir las papas. Una vez cocidas, pélelas y córtelas en cubos.
2. Dore el chorizo en un poco de manteca o aceite.
3. Agregue las papas, seguido de la cebolla y el chile serrano. Sazone con sal al gusto.
4. Retire del fuego y deje enfriar un poco antes de agregar el queso rallado.
5. En un tazón mezcle la harina MASECA® Nixtamasa y el agua hasta obtener una masa suave y uniforme. Divida la masa en diez partes y forma bolitas de masa.
6. Con sus manos, aplane cada bolita hasta formar las gorditas y cocine en un comal con un poco de aceite.
7. Cuando estén cocidas, ábrelas por la mitad y rellénalas con la mezcla de papa, chorizo y queso. Regrese al comal hasta que gratinen.
8. Sirva con lechuga, jitomate, crema y su salsa favorita.