



Gorditas de Chía con requesón

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- 1 ½ tazas de agua tibia
- 400 gramos (14.10 onzas) de requesón o queso fresco
- 1 manojo de cebollín picado
- ¼ cebolla finamente picada
- 4 cucharadas de chía
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa al gusto

Modo de preparación

1. Precaliente el comal. Lo necesitaremos a fuego medio alto para cocinar las gorditas.
2. Prepare la masa siguiendo las indicaciones del empaque. Incorpore a la masa la chía y forme de 8 a 10 bolitas de masa.
3. Con sus manos, aplane cada bolita hasta formar las gorditas y cocine en un comal durante 1 minuto por cada lado o hasta que estén cocidas.
4. En un tazón desmorone el queso, incorpore el cebollín y la cebolla. Sazone con sal y pimienta.
5. Abra las gorditas y rellene con la mezcla del requesón. Acompáñe con salsa al gusto.

4 porciones