



Sorullos de Maíz con Queso

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz MASECA®
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de agua
- 1 taza de queso Mozzarella rallado

Modo de preparación

1. En una olla mediana, ponga a hervir el agua junto con la sal. Cuando rompa el hervor, añada poco a poco la harina de Maseca® y revuelva continuamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa suave.
2. Retire del fuego y agregue el queso rallado a la masa, mezclando con la cuchara hasta que se integre por completo.
3. Refrigere la masa durante 30 minutos para que repose y facilite el armado de los sorullos.
4. Con sus manos, tome una bolita de masa y forme un cilindro para dar forma a los sorullos.
5. Caliente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y fría los sorullos hasta que queden bien dorados y crujientes.
6. Transfíralos a un plato con servilletas de papel para absorber el exceso de aceite.
7. Sirva acompañados de crema, salsa rosada (cártsup con mayonesa) o su dip favorito.

Tip: Los sorullos también se pueden hacer rellenos de queso o de cualquier otro ingrediente.