

GORDITAS DE MANTECA CON SALSA DE CHILE MULTIUSOS

Ingredientes para las gorditas:

- 4 tazas de Maseca
- 3 tazas de agua tibia
- 1 ½ cucharitas de sal
- 1/3 de taza de Manteca de Puerco

Preparación:

1. La maseca se prepara con el agua necesaria para que quede una masa como para hacer tortillas. Se le agrega la sal y la manteca y se mezclan los ingredientes amasando hasta que quede una masa tersa. Se hacen las gorditas con la mano torteándolas de un tamaño de 8 cms de diámetro por ½ cm de ancho. Se cuecen en el comal a temperatura mediana para que no se quemen. Al sacarlas del comal se abren con un cuchillo porque ya frías se batallan para partir.
2. Rinde para 30 gorditas.
3. Las gorditas se rellenan de frijoles, o de lo que se desee.

Ingredientes para la salsa:

- 1 diente de ajo
- 40 gms de Cebolla (1 rebanada)
- 1 Cubo de Caldo de Pollo
- 200 gms de Tomate rojo (2 tomates huajes)
- 60 gms de Chile Chipotle adobado (1/2 latita)
- 1 taza de agua
- 400 gms de Puré de Tomate

Preparación:

1. En la licuadora se pone el ajo, cebolla, el cubo, los tomates, el chile chipotle y el agua, se muele muy bien y se vacía a una ollita. Se le agrega el puré de tomate y se deja hervir 5 a 10 minutos suavemente.
2. Se conserva en el refrigerador. Rinde un litro.

