

GORDITAS DE SARDINAS DE MAMÁ CHELITO

Ingredientes para las gorditas:

- 2 Tazas de Maseca
- 2 ½ a 3 tazas de agua tibia
- 1 ½ cucharita de sal
- 1/3 de taza de Manteca de Puerco

Ingredientes para el relleno:

- 1 Lata de Sardinias en Salsa de Tomate de 425 gms
- ¼ de taza de cebolla picada
- 1/3 de taza de Tomate rojo picado
- 3 Cucharas de Cilantro picado
- 1 C de Orégano seco
- 3 C de vinagre
- 3 C de aceite de oliva
- 1 a 2 Chiles jalapeños picados (opcional)
- Sal al gusto

Para adornar:

- 2 papas
- 4 zanahoria
- 2 betabeles
- 4 ½ Cucharadas Aceite de Oliva
- 3 cucharitas de Orégano
- Sal

Preparación:

1. La maseca se prepara con el agua tibia necesaria para hacer una masa como para tortillas. Se le agrega la sal y la manteca. Se revuelve todo amasado y combinando hasta integrar bien los ingredientes.

2. Se forman las gorditas con la mano de un tamaño de 8 cms de diámetro y de un grueso de $\frac{1}{2}$ cm. Se ponen en el comal calentado a temperatura media a cocerse por los dos lados. Se abren con un cuchillo a la mitad, sin despegar del todo.
3. Las sardinas se ponen en un tazón, sin su salsa, y se desmenuzan con un tenedor con todo y los huesitos. Se le agrega la cebolla picada, el tomate, el cilantro, el orégano, el vinagre, el aceite y el chile en caso de usarse. Se mezclan todos los ingredientes sin desbaratar. En caso que se vea muy seco, se le agrega un poco de la salsa de la lata de sardinas.
4. Para hacer las verduras se pelan las papas y se cortan en cuadritos de 1 cm. Se ponen en una ollita, se cubren de agua fría, se les pone una pizca de sal, y se ponen a hervir hasta que la papa esté cocida. Que no se desbaraten, deben conservar su forma. Se escurren y se dejan enfriar. Se les agrega $1 \frac{1}{2}$ C de aceite de oliva, se le espolvorea una cucharita de orégano y se agrega la sal.
5. Las zanahorias se pelan, se cortan en cubitos de 1 cm y se ponen en una ollita cubiertas de agua fría. Se pone a hervir hasta que la verdura esté cocida, se escurre y se deja enfriar. Se les agrega $1 \frac{1}{2}$ C de aceite de oliva, se le espolvorea una cucharita de orégano y se agrega la sal.
6. Los betabeles enteros con cáscara se ponen en una ollita cubiertos de agua y se ponen a hervir durante 1 a $1 \frac{1}{2}$ hrs hasta que se sientan suaves al picarlos. Se retiran del agua, se pelan y se cortan en cuadritos de 1 cm. Se deja enfriar. Se les agrega $1 \frac{1}{2}$ C de aceite de oliva, se le espolvorea una cucharita de orégano y se agrega la sal.
7. Para armar las gorditas se calientan en el comal, se rellenan con la sardina a temperatura ambiente, además se les pone un poco de las tres verduras y se sirven. Se comen con la mano.

Notas:

Salen aproximadamente 30 gorditas.