

GORDITAS INFLADAS VERACRUZANA

Ingredientes masa:

- ½ kg de masa de nixtamal
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharita de Sal
- Agua la necesaria
- Aceite vegetal el necesario

Ingredientes relleno:

- Cualquier guisado que se desee
- Frijoles refritos
- Lechuga rebanada
- Tomate rebanado
- Aguacate rebanado
- Queso molido
- Crema
- Salsa de chile

Preparación:

1. Se mezcla la masa con la harina, la sal y el agua necesaria para juntar. Debe quedar de la consistencia de una masa para tortilla. Se deja reposar tapada unas horas o toda la noche para que inflen mejor las gorditas.
2. En un sartén se agregan 2 a 3 cms de aceite que se calienta a fuego medio. Se hacen bolitas de masa que se aplastan en la tortillera para hacer unas tortillas delgadas de 10 cms, que se agregan al aceite caliente. De inmediato se le vacía aceite caliente con la cuchara sobre la tortilla para que se infle. Cuando infla se voltea para que se dore por el otro lado. Debe quedar color dorado por ambos lados. Se retiran del aceite a una rejilla.
3. Las gorditas se abren y se untan de frijoles y cualquier guisado tipo picadillo, chicharrón guisado, pollo en salsa, etc. Se decora la gordita por

encima con lechuga finamente rebanada, tomate en rodajas, aguacate, queso molido, un poquito de crema y un poco de salsa de chile.

