

GORDITAS DE HARINA PARA RELLENAR

Ingredientes gorditas:

- 2 Tazas de harina
- 1 cucharita de sal
- 60 gms de manteca vegetal
- ½ taza de agua
- 1 a 2 chiles guajillos (Opcional ver nota)

Rellenos opcionales:

- Chicharrón en salsa verde
- Papas con chorizo
- Queso guisado

Preparación:

1. Para preparar la masa se mezcla la harina y la sal. Se añade la manteca y se desbarata con la mano hasta que se vea una mezcla arenosa. Se añade el agua para juntar la masa en una bola. Se amasa durante 5 a 10 minutos para lograr una masa suave y tersa. Se deja reposar una hora o más cubierta.
2. Se hacen bolitas que se extienden con el palote como tortillas de aproximadamente 10 cms de diámetro por ½ cm de grueso. Se cuecen en el comal caliente hasta que tomen color dorado de ambos lados. Se abren con un cuchillo estando calientes.
3. Se rellenan del guisado deseado.

Notas:

Si las gorditas se desean hacer enchiladas entonces se ponen a cocer los chiles sin semillas ni rabo en suficiente agua a cubrirlos. Se hirven durante 5 minutos. Se muelen los chiles en la licuadora junto con el agua de cocción y se cuele en

caso necesario. De este puré de chile con agua se mide la ½ taza de líquido con el que se van a preparar la masa de las gorditas.

Rinde de 12 a 15 gorditas.

