



Tipo de platillo: Plato fuerte

Gorditas de lomo adobado

Porciones: 4

Ingredientes:

1 kg Masa de maíz
2 tzas Lomo adobado, picado

Para salsa:

2 pzas Tomate verde, en cuartos
¼ pza Cebolla
1 pza Ajo
1 pza Chile manzano

1 tza Queso rallado

Procedimiento:

1. **Para las gorditas**, tomar una porción de masa, formar una bolita, hacer una cavidad al centro, colocar una porción lomo, cerrar y dar forma con las manos. En un sartén caliente asar gordita por ambos lados.
2. Posteriormente, en una cacerola con aceite caliente freír a fuego medio hasta cocer por dentro y dorar por fuera. Retirar y escurrir sobre papel absorbente.
3. **Para la salsa**, colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea. Rectificar sazón.
4. **Para el montaje**, con ayuda de un cuchillo abrir gorditas acompañar con queso y salsa. Servir y, si lo desea, acompañar con ensalada de nopal.