



Tipo de platillo: Plato fuerte

Gorditas de frijol enchilado
Chef Mariano Sandoval

Porciones: 4

Ingredientes:

1 kg Masa de maíz

Para la salsa:

¼ pza Cebolla

1 pza Ajo

1 pza Chile guajillo, asado desvenado y suavizado

3 pzas Chile chipotle, adobado

½ tza Caldo de pollo

¼ pza Cebolla, finamente picada

2 tzas Frijoles negros, con caldo

½ tza Queso panela, en cubos chicos

2 tzas Ensalada de nopal

1 tza Crema

Procedimiento:

- **Para la salsa,** colocar en la licuadora todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa de textura lisa y homogénea.
- **Para los frijoles,** en un sartén con aceite caliente sofreír cebolla, añadir frijoles y sofreír unos minutos más. Verter salsa y, con ayuda de un machacador, comenzar a aplastar hasta obtener una textura homogénea, añadir queso e integrar. Rectificar sazón.
- **Para las gorditas,** tomar una porción de masa, formar una bolita, hacer una cavidad al centro, colocar una porción de relleno, cerrar y, con ayuda de las manos, presionar ligeramente.
- En una cacerola con suficiente aceite caliente freír gorditas a fuego medio hasta cocer por dentro y dorar por fuera. Retirar y escurrir sobre papel absorbente.
- **Para el montaje,** servir gorditas calientes, abrir y acompañar con queso y ensalada de nopal, al gusto.