

Gorditas de haba

Porciones: 4

Ingredientes:

Para las gorditas:

2 tazas Habas cocidas
2 tazas Agua
c/s Sal

¼ tza Harina
2 cdas Epazote finamente picado
3 cdas Aceite

Para los nopalitos:

1 ½ tza Nopales en bastones
¼ tza Cebolla morada, fileteada
2 pzas Jitomate, sin semilla y en cubos
1 pizca Orégano seco
¼ tza Cilantro picado
2 pzas Rábanos, picados
1 cda Aceite de oliva
2 cdas Jugo de limón
c/s Sal

Para la salsa:

300 g Jitomate
2 pzas Chile verde
¼ tza Cilantro
1 trozo Cebolla blanca
c/s Sal

100 g Queso Chiapas, rallado
100 ml Crema ácida

Procedimiento:

1. **Para las gorditas**, cocer las habas previamente hidratadas en agua, en una olla de presión con agua y sal. A partir de que suelte vapor, cocinar por 20 minutos.
2. Una vez cocidas, escurrir y machacar. Mezclar con un poco de harina y epazote, sazonar.
3. Formar las gorditas con la mano, hacer bolitas y aplanar ligeramente con la palma de la mano.
4. En un comal caliente, cocer las gorditas por ambos lados, dejar dorar ligeramente.
5. **Para los nopalitos**, cocer en agua hirviendo con sal, cebolla y una pizca de bicarbonato para que queden verdes.

6. Mezclar los nopales con la cebolla, cilantro, rábanos, jitomate, sazonar con orégano, jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta.
7. **Para la salsa**, licuar todos los ingredientes, sazonar.
8. **Para el montaje**, servir con nopalitos, salsa, espolvorear queso y crema.