

# Gorditas De Chicharrón Con Quesillo



## Ingredientes

### Acompañar

**Cilantro Picado:** 1/2 Taza

**Queso rallado:** ½ Taza

**Cebolla picada:** 1/2 Taza

**Salsa Verde Cruda:** 1/2 Taza

**Crema:** 1/2 Taza

### La Masa

**Aceite:** 1 Cucharada sopera

**Chicharrón Prensado Molido:** 1 Taza

**Masa De Maíz:** 150 g

### Relleno

**Aceite Caliente:** 2 cucharaditas

**Chicharrón Prensado Picado:** 2 Tazas

**Cilantro Picado:** 1/2 Taza

**Cebolla picada:** 1/2 Unidad.

**Jitomate picado:** 2 Unidades

**Quesillo:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezclar la masa con el **chicharrón** prensado molido hasta integrar perfectamente.
- Formar bolitas y con la ayuda prensa de tortilla y 2 plásticos.
- Cocinar en el comal caliente por ambos lados y posteriormente freír en abundante aceite caliente.
- Abrir con ayuda de un cuchillo por la mitad y reservar

## Relleno

- Sofreír en aceite caliente *cebolla*, *jitomate* picado, *cilantro* y el *chicharrón* prensado.
- Agregar el *quesillo* hasta integrar.
- Rellenar las *gorditas* abiertas por la mitad.

## Acompañamiento

- Servir cada una de las *gorditas* y disponerlas con *crema*, queso rallado, *cilantro* y *cebolla* picada y salsa verde.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gorditas-de-chicharron-con-quesillo>