Gorditas de Migajas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Preparación de la Receta

SALSA DE CHILE MANZANO

- *Tatemar* en un comal *jitomate*, chiles, *ajo* y *cebolla* hasta que estén negros.
- Licuar ligeramente con un poco de agua hasta obtener una salsa martajada, *sazonar* y reservar

GORDITAS

- Tomar una porción de masa, extender con las manos, rellenar con migajas y tapar con otra porción de masa, trabajar obtener la forma deseada.
- Freír en abundante aceite hasta que estén doradas.

ARMADO

- Abrir la gordita por la mitad y rellenar de *lechuga* y queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gorditas-de-migajas-queretaro