Gorditas martajadas rellenas de flor de calabaza y quelites con ensalada de frijoles

Ingredientes

Ensalada

Fríjoles sin caldo: 1 Taza
Ajo chilote: 1 Diente
Aceite De Oliva: 40 Ml
Orégano: 1/2 cda.
Venas de chiles: 4 Unidades

Gorditas

Sal:
Masa fresca: 450 g
Mantequilla suave: 45 g
Hoja santa seca: 1 Unidad

Relleno

Flores de calabaza: 1 Manojo pequeño
Epazote: 1 Rama
Ajo asado: 2 Dientes
Verdolagas: 1 Manojo pequeño

Salsa

Vinagre: 30 Ml.
Cebolla en trozos: 40 g
Ajo asado: 1 Unidad
Aguacate: 1 Unidad
Cilantro: 1 Manojo pequeño
Tomates crudos en trozos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para las gorditas

- Acremar en la batidora la *mantequilla*.
- Hacer polvo la hoja santa deshidratada y mezclarla con sal.
- Incorporar la hoja santa a la *mantequilla*.
- Integrar la masa de poco a poco.
- Formar las gorditas con pequeñas bolitas de masa, aplastarlas, palmearlas y colocarlas en un sartén con un poco de aceite.
- Voltear de cada lado cuando estén bien cocidas.

Para la ensalada de frijol

- Moler en el *molcajete* las venas de *chile* asadas, *orégano*, sal y un poco de aceite de olivo.
- Integrar los frijoles cocidos y escurridos.
- Terminar con un poco de aceite.

Salsa de aguacate

- Moler el *aguacate*, *cebolla* en trozos, *cilantro*, *ajo* asado, *vinagre* blanco y un poco de sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gorditas-martajadas-rellenas-de-flor-de-calabaza-y-quelites-con-ensalada-de-frijoles