

# Gorditas Rellenas de Chicharrón por Doña María - Guanajuato



## Ingredientes

**Aceite:** c/n

**Cal:** c/n

**Agua:** 6 Litros

**Maíz blanco:** 1 Kilo

## Nopales

**Cebolla:** 1 Unidad

**Agua:** c/n

**Laurel:** 2 Hojas

**Nopales:** 6 Unidades

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Cilantro:** c/n

**Ajo:** 2 Dientes

## Relleno

**Chicharrón en salsa roja:** c/n

**Ensalada de nopales:** c/n

**Queso ranchero:** 500 grs

**Gorditas:** c/n

## Salsa cocida de jitomate

**Aceite De Oliva:** 50 Mililitros

**Agua Caliente:** c/n

**Chile árbol:** 50 grs

**Jitomates:** 2 Unidades

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Chiles cascabel:** 5 Unidades

**Chicharrón:** 500 grs

**Ajo:** 2 Dientes

**Pimienta molida de tres colores:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una olla alta calentar el agua, agregar el maíz y la cal
- Revolver y cocinar por 20 minutos.
- Vaciar en un bowl descansar por 24 horas y colar.
- Moler en molino de mano hasta obtener una masa y refinar con el metate humedeciendo con el agua del nixtamal.
- Engrasar el comal, tomar porciones de masa, bolear, tortear y dar forma redonda hasta obtener una tortilla gruesa.
- *Dorar* de un lado y de otro
- Hacer una incisión en un extremo y reservar tibias.

## Salsa cocida de jitomate

- Quitar las semillas de los chiles, limpiar y escurrir
- Cortar el tallo de la *cebolla* de verdeo.
- Sofreír, en el aceite de oliva, la *cebolla* de verdeo, *ajo*, chiles y *jitomate* hasta *dorar*.
- Salar a gusto.
- Incorporar agua caliente y cocer hasta hidratar los chiles.
- Licuar y colar.
- Volver a la sartén y salpimentar.
- Agregar el **chicharrón** cortado en trozos y dejar que absorba los líquidos
- Mantener caliente.

## Nopales

- Verter en una olla con agua caliente todos los ingredientes reservando  $\frac{1}{2}$  *cebolla* cortada en cubitos, cocer por 30 minutos.
- Colar y disponer en un bowl con la *cebolla* picadita y *cilantro* para perfumar.

## Relleno

- Abrir las tortillas gorditas con cuidado, rellenar con chicharrón en salsa, la ensalada de nopalitos y el queso ranchero.
- Acompañar con salsa roja de *chile* de árbol o salsa verde a gusto.
- Acomodar por cucharadas el *chicharrón* en salsa, la ensalada de nopalitos, el queso ranchero y acompañar con salsa roja de *chile* de árbol o salsa verde a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gorditas-rellenas-de-chicharron-por-dona-maria-guanajuato>