Gorditas Rellenas de Chicharrón por Doña María - Guanajuato



Ingredientes

Aceite: c/n
Agua: 6 Litros
Cal: c/n
Maíz blanco: 1 Kilo

Nopales

Cebolla: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Agua: c/n
Cilantro: c/n
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Nopales: 6 Unidades

Relleno

Chicharrón en salsa roja: c/n
Ensalada de nopales: c/n
Gorditas: c/n
Queso ranchero: 500 grs

Salsa cocida de jitomate

Aceite De Oliva: 50 Mililitros
Agua Caliente: c/n
Chicharrón: 500 grs
Chile árbol: 50 grs
Ajo: 2 Dientes
Jitomates: 2 Unidades
Pimienta molida de tres colores: c/n
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Sal: c/n
Chiles cascabel: 5 Unidades

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 ½ *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 chicarrón 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