Molotes De Papa Con Chorizo



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Guacamole Líquido

Agua: c/n
Aguacate: 1 unidad
Sal: c/n

Masa

Masa De Maíz: 450 g
Lechuga: 5 hojas
Manteca cerdo: 500 g
Papa con chorizo: c/n
Queso Fresco: 1/2
Sal: c/n

Papa Con Chorizo

Chorizo De Tlacolula: 200 g
Manteca De Cerdo: 1/2 Cucharada
Papa: 3 Unidades
Sal: a gusto

Salsa Roja

Chiles de árbol: 2 unidad
Chiles guajillo: 3 unidad
Ajo: 1 Diente
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Pelar* la **papa**, cortar en cubos y cocinar con un poco de sal, una vez cocidas escurrir y reservar.
- Sacar la pulpa del chorizo de la tripa, en una sartén caliente colocar *manteca* y freír el chorizo a baja temperatura.
- Agregar en otra sartén caliente un poco de *manteca* y sofreír las papas cocidas, agregar el chorizo frito y *sazonar* con sal
- Retirar del fuego y reservar.

Salsa Roja

- Tatemaren una sarte´n ligeramente los chiles sin semillas ni venas, cuidando que no se quemen, así´ mismo el *ajo*
- Remojar n una *cacerola* con agua hirviendo los chiles y *ajo* recién tostados.
- Licuar todos los ingredientes con un poco de agua de cocción.

Guacamole líquido

- Colocar en una licuadora el *aguacate* y moler con agua suficiente para una consistencia líquida, *sazonar* con sal, reservar.

Molotes

- Mezclar la masa con la *manteca* y *sazonar* con sal.
- Formar 4 esferas, aplanarlas con la mano y con la ayuda de la prensa de tortillas sin presionar fuerte dar forma de tortilla
- Colocar un poco de relleno del guiso de *papa* con chorizo, a lo largo de la masa y enrollar dándole una forma cilíndrica con puntas en el extremo
- En una sarte´n profunda precalentar *manteca* suficiente para freír los molotes hasta que adquieran un tono dorado por fuera.
- Retirar poner sal y escurrir en un paño absorbente.

Presentación

- Colocar las lechugas en un plato, montar los molotes, bañar con el *guacamole*, el queso desmoronado y la salsa roja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molotes-de-papa-con-chorizo