

Pellizcada

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pellizcada

Asiento De Manteca: c/n

Masa De Maíz: 200 g

Rabanito En Láminas:

Cebolla picada: c/n

Queso Fresco: a gusto

Salsa De Chicatanas

Chicatanas: 1 Taza

Ajo: 2 Dientes

Sal: c/n

Chile costeño: 4 Unidades

Pimientas Gordas: 3 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidades

Preparación de la Receta

- Amasar la masa añadiendo un poco de agua de ser necesario para manipularla.
- Formar 2 bolas o esferas de acuerdo a la medida necesaria.
- Colocar en la prensa una pieza de plástico, encima de ella la masa en forma de bola y cubrir con la otra pieza de plástico.
- Cerrar la prensa con fuerza de acuerdo al grosor deseado de la tortilla.
- Cocinar en el comal, retirar del comal, pellizcar la tortilla todo alrededor y en el centro.
- Untar en el comal caliente colocar la tortilla pellizcada, un poco del asiento de *manteca*,
- Una vez derretida añadir la salsa de chicatana y espolvorear con el queso fresco.
- Agregar un poco de chicatanas doradas, decorar con hierbas y láminas del rabanito.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pellizcada>