elGourmet

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