

Picaditas de Veracruz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la masa:

Harina de Maíz: 250 Gramos

Queso añejo: 200 Gramos

Manteca de cerdo derretida: 250 Gramos

Cebolla picada: 1 Unidad

Salsa roja:

Jitomates: 3 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Chile serrano: 5 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Salsa verde:

Tomate verde: 3 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidades

Cilantro: 1 Ramita

Chile habanero: 2 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- *Tatemar* jitomates chiles y *ajo*, una vez asados moler en un *molcajete*. Sazonar con sal, reservar.
- Licuar tomates, *cebolla*, *chile* habanero, *cilantro*, *ajo* y un poco de agua.
- Calentar en una olla una cucharada de *manteca* y freír la salsa, *sazonar* con sal y pimienta, cocinar a fuego medio, hasta que espese.

Para la masa

- Preparar la masa con un poco de sal, agua y *manteca*, mezclar y amasar.
- Porcionar en bolitas y se forman las tortillitas para las picaditas.

- Poner en un comal las picaditas. Cuando estén cocidas se pellizcan todo el rededor como si formaras cazuelitas.
- Fundir *manteca*, en una sartén, colocar las picaditas y poner un poco de *manteca* encima de cada una y un poco de salsa roja.
- Espolvorear queso desmoronado y *cebolla* picada.
- Retirar del comal y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/picaditas-de-veracruz>