



# Gorditas de papa con chorizo

## *Ingredientes*

- 2 t $\frac{3}{4}$  de harina de ma $\acute{z}$  MASECA Antojitos
- 3 papas medianas
- 100g de chorizo
- $\frac{1}{4}$  cebolla
- 1 chile serrano
- Sal al gusto
- 100g queso manchego rallado

## ***Modo de preparación***

- 1.** Poner a hervir las papas, ya que están cocidas, pelarlas y cortarles en cubos.
- 2.** Dorar el chorizo en un poco de manteca o aceite, agregar papas, seguido de la cebolla y chile
- 3.** Sazonar con sal.
- 4.** Retirar del fuego y dejar enfriar un poco antes de agregar el queso rallado.
- 5.** Preparar la masa según las instrucciones del paquete. Formar las gorditas con la ayuda de nuestras manos o una prensa.
- 6.** Llevarlas al comal para su cocción.
- 7.** Abrirlas y rellenar con la mezcla de papa, chorizo y queso, regresar al comal hasta que gratinen.
- 8.** Servir con lechuga, jitomate, crema y tu salsa favorita.