



Gordita tipo turca con quinoa y pollo

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1¼ taza de agua potable tibia
- 1 pieza de tomate huaje
- 1 pieza de pepino
- 2 pechugas de pollo en corte mariposa
- 1 cebolla morada
- 1 lechuga francesa
- ¼ de taza de quinoa
- Sal y pimienta (cantidad necesaria)
- ½ cdta. de ajo en polvo
- ½ cdta. de comino en polvo
- ½ cdta. de pimentón en polvo
- 200 g. de mayonesa
- 20 g. de alcaparras
- 20 g. de pepinillos
- 1 cdta. de aceite vegetal
- 1 huevo duro bien cocido
- ¼ de cebolla finamente picada
- 1 cda. de mostaza

Modo de preparación

- 1.** Precalienta el comal a fuego medio.
- 2.** Elabora la masa que utilizaremos para las gorditas siguiendo las indicaciones de empaque. Amasando con agua potable tibia. Forma de 6 a 8 gorditas de maíz y cocine en el comal por un minuto de cada lado. Permite que enfríen un poco para abrir con ayuda de un cuchillo realizando una incisión en un costado de la gordita.
- 3.** Para la salsa prepara una tártara, picando finamente o licuando, alcaparras, pepinillo, el huevo duro, mostaza y añade mayonesa para mezclar bien. Sazona con un poco de sal y pimienta.
- 4.** Enjuaga la quinoa al chorro de agua fría para lavar. Cocina utilizando una proporción de 1 parte de quinoa por 2 de agua, a fuego medio, durante 20 minutos o hasta que evapore el agua. Reserva.
- 5.** Sazona el pollo con ajo en polvo, comino, pimentón, sal y pimienta.
- 6.** Cocina a la plancha con una cucharadita de aceite y corta en cubos.
- 7.** Rellena las gorditas con el pollo, una cdta. de quinoa, la lechuga, una a dos rebanadas de tomate, cebolla morada, el pepino en rodajas finas y con un poco de la salsa tártara.

Tip: Puedes lavar a chorro de agua fría la quinoa hasta que el agua residual quede limpia, esto reducirá considerablemente el sabor amargo.