

GORDITAS MEXICANAS

INGREDIENTES

400 g de massa de milho
200 g de carne
100 g de cebola
100 g de queijo fresco
100 g de alface
100 g de creme azedo
10 g de coentro e salsinha
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta-do-reino
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada
Adicione a carne e tempere com sal e pimenta ou tempero a gosto
Separadamente, forme bolas com a massa de milho e faça um buraco no centro
Recheie com a carne
Feche a bola e achate suavemente com as mãos até obter um disco
Frite as gorditas com óleo quente e deixe escorrer em papel toalha
Depois, abra as gorditas e recheie com queijo, alface, creme azedo, salsinha e coentro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11330-gorditas-mexicanas.html>