

# 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>