






## GORDITAS CON QUESO PANELA CREMOSO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

### INGREDIENTES

- 1 k de masa de maíz
- 125 g de harina de maíz
- Sal, (al gusto)
- 400 g queso panela cremoso La Villita
- Aceite, (suficiente)
- Lechuga, (al gusto)

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! ¿Cómo les caería un antojito a todos en casa para este día? Prepáralas estas deliciosas gorditas rellenas de queso panela cremoso La Villita.

Coloca la masa en un recipiente grande junto con la harina de maíz y la sal, agrega un poco de agua y amasa, añade más agua en caso de ser necesario, hasta obtener una mezcla manejable. Forma bolitas del tamaño deseado, rellénalas con queso panela cremoso La Villita y presiónalas con las manos para aplanarlas un poco.

Calienta el aceite en un sartén a fuego medio-alto y fríe las gorditas hasta que se hayan cocido por dentro y dorado por fuera. Abre cada gordita y con cuidado rellena con más queso panela cremoso La Villita y un toque de lechuga previamente rallada. Acompáñalas de tu salsa favorita.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita