



## GORDITAS DE QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida  Desayuno

### INGREDIENTES

#### Para el relleno

- 1/2 taza de queso doble crema La Villita
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadas de epazote lavado y picado
- 1/4 de cebolla morada finamente picada
- 1 pizca de sal y pimienta negra molida

#### Para las gorditas

- 180 gramos de masa de maíz para tortillas
- Cebolla picada al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Esas gorditas que tanto nos gustan preparadas en casa saben mucho mejor. Nada como darle un toque casero y llenarlas de queso doble crema La Villita. ¡Espectaculares!

Para el relleno, mezclamos todos los ingredientes: queso doble crema La Villita, aceite de oliva, jugo de limón, epazote, la cebolla y salpimentamos.

Para las gorditas:

Formamos cuatro bolitas con la masa y hacemos un hueco al centro que rellenamos con el queso doble crema.

Con la ayuda del aplanador de tortillas hacemos la forma de la gordita.

Cocinamos en un comal con un poco de aceite y las volteamos para que se doren por ambos lados.

Amigas, con su salsa preferida y un poco de chorizo quedarán deliciosas.