



GORDITAS DE SUADERO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 kg de masa para tortillas
- 1 kg de suadero
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Margarina con sal La Villita
- Queso Fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, consiente a todos en casa con uno de nuestros antojitos favoritos: gorditas de suadero.

En una cacerola cocinamos el suadero con el ajo, la cebolla, la sal y agua suficiente para cubrirlos hasta que la carne esté suave. Escurremos y la picamos en trozos pequeños, para posteriormente empezar a freírlos en margarina hasta que estén dorados.

Trabajamos la masa para hacerla manejable, tomamos porciones y elaboramos las gorditas. Las freímos en margarina y escurremos el exceso; abrimos y rellenamos con el suadero. Para darle más sabor añadimos cebollita, cilantro y claro el toque de queso fresco de La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita