



## MOLOTES

 Porciones: 16  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 400 g de papas
- 300 g de chorizo de cerdo
- 500 g de masa de maíz
- 1 cucharada de harina de trigo
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- ½ cucharada de sal
- ½ taza de aceite

## MODO DE PREPARACIÓN

Una receta tradicional mexicana siempre será la elección perfecta para la comida, amigas, por eso hoy les diré cómo preparar unos molotitos.<o:p></o:p>

Cocemos las papas en una olla con agua hirviendo, con sal hasta, por aproximadamente 20 minutos. Las pelamos y cortamos en cubitos. Reservamos.<o:p></o:p>

Freímos el chorizo ya desmenuzado en una sartén, a fuego medio, hasta que quede bien doradito. Escurremos el exceso de grasa y agregamos la papa. Dejamos que se cocine unos minutos y reservamos.<o:p></o:p>

Mezclamos la masa con harina de trigo, manteca y sal, agregando agua a cucharadas hasta lograr una masa tersa y manejable. Creamos 16 bolitas del mismo tamaño y cubrimos con una servilleta de tela húmeda.<o:p></o:p>

Tomamos una bolita y formamos una tortilla gruesa, la rellenamos con la papa con chorizo y doblamos como si fueran quesadillas. Sellamos muy bien la orilla y enrollamos entre las manos dando forma de cilindro, con los extremos ligeramente alargados. Repetimos con cada una de las bolitas.<o:p></o:p>

Calentamos el aceite en una sartén y freímos los molotitos hasta que se doren uniformemente. Los colocamos en una charola forrada con toallas de papel para eliminar el exceso de grasa y servimos inmediatamente.<o:p></o:p>

Amigas, al servir, colocamos nuestros molotitos en un plato, les ponemos crema, cebolla y queso panela rallado. Un poco de salsa le darán ese toque delicioso y muy mexicano.<o:p></o:p>