



GORDITAS DE CARNITAS

Ingredientes:

1. Mezcla la harina de maíz con el caldo de pollo y la sal hasta formar una masa.
2. Toma porciones de masa del tamaño de una naranja, forma una bolita y rellénala con las carnitas aplánalas ligeramente para dar forma a las gorditas. Calienta el aceite y fríe las gorditas hasta que doren ligeramente. Retira del fuego y escurre en papel absorbente.
3. Con ayuda de un chuchillo has una pequeña abertura a las gorditas y rellenas con un poco de la crema, el queso y salsa. Ofrece.

Procedimiento:

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4