GORDITAS MEXICANAS

INGREDIENTES

400 g de massa de milho

200 g de carne

100 g de cebola

100 g de queijo fresco

100 g de alface

100 g de creme azedo

10 g de coentro e salsinha

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola picada

Adicione a carne e tempere com sal e pimenta ou tempero a gosto

Separadamente, forme bolas com a massa de milho e faça um buraco no centro

Recheie com a carne

Feche a bola e achate suavemente com as mãos até obter um disco

Frite as gorditas com óleo quente e deixe escorrer em papel toalha

Depois, abra as gorditas e recheie com queijo, alface, creme azedo, salsinha e coentro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11330-gorditas-mexicanas.html