



Gorditas de suadero al chipotle

Categoría: Comida, Entrada

Este delicioso antojito es ideal para consentir a toda tu familia



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite
- 8 cdas de Cebolla blanca picada
- 4 tazas de Suadero cocido y picado
- 1 frasco de Salsa Taquera La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 12 piezas de Gorditas de maíz
- 1 cda de Cilantro picado
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 4 cdas de Queso panela rallado



Preparación

1. Calentar 2 cucharadas de aceite, freír la cebolla blanca, agregar el suadero cocido, freír hasta dorar ligeramente, agregar 4 cucharadas de salsa, mezclar, agregar 2 cucharadas chipotles y cocinar por 3 minutos a fuego lento.
2. Freír las gorditas en aceite caliente por ambos lados hasta dorar, abrir y rellenar con el suadero. Terminar con cebolla morada, cilantro, queso y salsa taquera al gusto.