



Mini gorditas asadas de picadillo

Categoría: Plato Fuerte, Salsas, Frijoles

Nuestras Mini Gorditas Asadas Rellenas de Picadillo La Costeña® son perfectas para compartir estas fechas.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 cdas de aceite
- 40 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de carne molida de res
- 1 lata de Ensalada de verduras La Costeña® drenada
- 2 pzas de hojas de laurel
- 2 rama de tomillo fresco
- 1/2 frasco de Salsa casera mexicana La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de masa de maíz hidratada
- 1 lata de Frijoles bayos refritos La Costeña®



Preparación

1. En un sartén caliente con aceite sofreír la cebolla y el ajo, agregar la carne molida de res y la ensalada de verduras La Costeña®.
2. Incorporar la salsa casera mexicana La Costeña®, agregar hojas de laurel y tomillo. Dejar cocinar a fuego bajo, sazonar con sal y pimienta.
3. Calentar en un sartén los frijoles bayos refritos La Costeña®, sazonar con sal y pimienta. Reservar.
4. Formar mini gorditas con la masa de maíz y calentar en un sartén hasta dorar.
5. Cortar las gorditas, untar con los frijoles bayos refritos y rellenar con picadillo.