



# Gordita de Camarones con Pepita

## *Ingredientes*

- 2 tazas de MASECA Azul
- 1 taza de agua tibia
- 500 g. de camarón chico limpio
- 100 g. de tomate verde
- 1 chile serrano
- 1 cda. de cebolla picada
- ½ taza de pepitas de calabaza limpias y tostadas
- 2 clavos de olor
- 4 cdas. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

## ***Modo de preparación***

- 1.** Calienta 3 cucharadas de aceite en un sartén y coloca los camarones que entren en la superficie, deja que doren por ambos lados. Una vez dorados retíralos y apártalos en un recipiente; repite la operación hasta terminar con todos los camarones.
- 2.** Licúa el tomate, chile, cebolla, clavo y pepitas.
- 3.** Con el aceite restante fríe la salsa, sazónala al gusto e incorpora los camarones.
- 4.** Mezcla la harina MASECA Azul con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 10 porciones, forma gorditas y cocínalas en un comal.
- 5.** Abre las gorditas de un lado y rellénalas con los camarones.

**Tip:** Acompaña tus gorditas con lechuga y rábano fileteado.