

Nada más
mexicano que
un **Antojito**



Recetario



Sope de frijoles charros

10 piezas

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 2 jitomates picados
- 1 taza de chorizo
- 1/2 taza de tocino ahumado picado
- 2 tazas de frijoles bayos enteros cocidos
- 1 taza de lechuga picada
- 1/2 taza de queso doble crema desmoronado
- 1/2 taza de cebolla morada en julianas
- 1 chile serrano rojo



Tip: Agrega chorizo extra al gusto y sirve con la salsa de tu preferencia.

Preparación

- Fríe el tocino y el chorizo, cuando comiencen a dorar retira la grasa, agrega el jitomate y los frijoles, aplasta y salpimenta.
- Mezcla la harina MASECA® Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 10 porciones, forma tortillas y cocínalas en un comal, “Pellizca” la orilla para darle forma. Unta frijoles sobre ellos y termina con la lechuga, queso, cebolla y chile serrano.



Tiempo de preparación: 30 minutos.



Para consentir a familia y amigos preparando platillos llenos de sabor

Calidad - Respaldo de calidad
100% natural MASECA.

Versátil - Elabora platillos diarios o para ocasiones especiales.

Variedad - Prepara sopes, quesadillas, gorditas, tlacoyos, panuchos, entre otros.

Desempeño - Se cuecen muy bien en el comal, en la parrilla o en el sartén.

Resistencia - Para acompañarlos con el guiso de tu preferencia sin importar su consistencia.

Baja absorción de grasa.

Gorditas de rajajas con crema

10 piezas

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos
- 1 1/3 tazas de agua tibia
- 3 chiles poblanos
- 1/2 cebolla en julianas
- 1 taza de granos de elote amarillo cocidos
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 taza de crema
- 5 tomates verdes
- 2 chiles serranos
- 1 taza de hojas de cilantro



Tip: Acompáñalas con queso rallado

Preparación

- Asa los chiles a fuego directo, súdalos en una bolsa de plástico, péralos y desvénalos; haz las rajajas y resérvalas.
- Sofríe la cebolla y ajo con el aceite, una vez suaves agrega las rajajas de poblano y los granos de elote. Agrega la crema y deja cocer a fuego bajo durante 10 minutos.
- En un tazón mezcla la harina MASECA® Antojitos y el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en diez partes, forma las gorditas y ásalas en un comal con un poco de aceite. Cuando estén cocidas, ábrelas por la mitad y rellénalas con las rajajas. Finalmente, sírvelas.
- Para la salsa, simplemente tritura tomates, chiles y cilantro; agrega sal al gusto y acompaña las gorditas.



Tiempo de preparación: 40 minutos.



Tlacoyitos de requesón con salsa de epazote

4 porciones de
3 piezas (12 piezas)

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 1 taza de hojas de epazote
- 4 tomates verdes
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de caldo de pollo
- 2 chiles serranos
- 1 taza de queso doble crema
- 1 taza de requesón
- 1 cucharada de aceite



Tip: Lo puedes acompañar con ensalada de nopales.

Preparación

- Mezcla la harina MASECA® Antojitos con el agua hasta formar una masa homogénea. Divide la masa en 12 porciones, rellena cada una con un poco de requesón y forma los tlacoyitos, ásalos en un comal hasta que estén cocidos por ambos lados.
- Licua el ajo, cebolla, chile serrano y epazote; después, agrega poco a poco el caldo de pollo, salpimentado.
- Baña los tlacoyitos con la salsa y decora con el queso doble crema.
- Cuando estén cocidas, ábrelas por la mitad y rellénalas con las rajadas. Finalmente, sírvelas.
- Para la salsa, simplemente tritura tomates, chiles y cilantro; agrega sal al gusto y acompaña las gorditas.



Tiempo de preparación: 40 minutos.



Quesadillas fritas de champiñones al epazote

10 piezas

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 3 tazas de champiñones fileteados
- 1/2 cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de epazote fresco picado
- 1 chile guajillo en tiras delgadas sin semilla
- 1 taza de salsa roja
- 1 taza de salsa verde cocida
- 1/2 taza de queso doble crema desmoronado
- Aceite suficiente para freír



Tip: Acompáñalas con crema al gusto.

Preparación

- Mezcla la harina MASECA® Antojitos con el agua en un tazón grande, amasar hasta obtener una masa suave, cubre con un trapo húmedo.
- Sofríe la cebolla y ajo con 2 cucharadas de aceite en un sartén a fuego alto. Agrega los champiñones y el chile, una vez cocidos salpimenta y agrega el epazote. Deja enfriar.
- Forma tortillas con la masa y rellena con los champiñones, pellizca las orillas y fríe en aceite caliente (180° - 200° C). Retira a papel absorbente cuando estén doradas. Coloca sobre los platos y baña con las salsas. Por último decora con queso doble crema.



Tiempo de preparación: 35 minutos.



Panucho de cochinita pibil

10 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos
- 1 1/3 tazas de agua tibia
- 1 kilo de carne de cerdo en cubos grandes (falda o pierna)
- 1 tazas de jugo de naranja
- 1/4 tazas de jugo de limón
- 3 cucharadas de achiote
- 1 cucharada de orégano
- 1 Hoja de plátano asada
- C/S Aceite
- 1 taza de lechuga fileteada
- 1 jitomate en rebanadas
- 1 aguacate en rebanadas
- 1 cebolla morada en julianas
- 1 taza de frijoles refritos



Tip: Acompáñalos con una salsa de chile habanero.

Preparación

- Licua el jugo de naranja y limón con el achiote y orégano, vacía sobre los cubos de carne, sazona con sal y pimienta, deja marinar durante 6 horas. Fríe la carne y la marinada en una olla, cúbrelo con hoja de plátano y deja cocer a fuego bajo durante 2 horas. Deshebra la carne en su mismo jugo y mantén caliente.
- Mezcla el agua con la harina MASECA® Antojitos hasta obtener una masa uniforme. Forma tortillas no muy delgadas y cocínalas en un comal. Cuando se inflen retíralas del comal y abrelas por la mitad sin llegar al otro extremo. Rellena con los frijoles, fríe los panuchos con un poco de aceite; coloca sobre los panuchos la cochinita pibil, decora con la lechuga, jitomate, cebolla morada y aguacate.



Tiempo de preparación: 1 hora.



Sope de cecina asada

4 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos.
- 4 nopales tiernos picados.
- 2 cucharadas de cebolla picada.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 200 g de cecina de res.
- 1/2 taza de crema de rancho.
- 3/4 de taza de frijoles bayo cocidos, caldosos
- Chile de árbol picado al gusto.
- Queso fresco desmenuzado.



Tip: Acompáñalos con un poco de queso fresco.

Preparación

- Mezcla la harina MASECA® Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 10 porciones, forma tortillas y cocínalas en un comal, “Pellizca” la orilla para darle forma.
- Freír los nopales con la cebolla en el aceite.
- Asar la cecina y picarla.
- Calentar los sopos y ponerles la crema, los frijoles, la cecina y los nopales, decorar con el chile de árbol y queso, servir con salsa.



Tiempo de preparación: 35 minutos.



Sopes de frijol con tinga de tres carnes

5 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 1/2 kg pechuga de pollo.
- 1/2 kg arrachera.
- 1/2 kg lomo de cerdo.
- 1 cebolla blanca.
- 4 chiles serranos en rodajas.
- 5 jitomates guajillos.
- 2 aguacates maduros.
- 1 lechuga romana.
- sal y pimienta.
- 1/2 taza de crema.



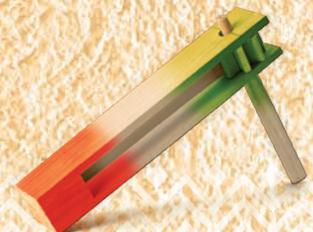
Tip: Decora con poco de queso doble crema.

Preparación

- Mezcla la harina MASECA® Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 15 porciones, forma tortillas y cocínelas en un comal, “Pellizca” la orilla para darle forma.
- Coce la pechuga y deshébrala.
- Corta la arrachera y el lomo en tiras delgadas.
- En un sartén, fríe la cebolla y ya que esté dorada, agrégale las carnes.
- Agrega los chiles y el jitomate, sazona.
- Pon encima de cada sope una porción de las tres carne; disfruta y acompaña con crema, lechuga y decora con aguacate y baña con las salsas..



Tiempo de preparación: 40 minutos.



¡Las grandes tradiciones
mexicanas siempre van
acompañadas de ricas
recetas y platillos
que convierten esos
momentos en
inolvidables memorias!



**MA
SE
CA**[®]
Antojitos

ATENCIÓN A CLIENTES
800 MASECA1
800 6273221

Descubre más en:

www.maseca.com.mx

[f](#) | MASECA México [@](#) | [maseca.mexico](https://www.instagram.com/maseca.mexico)