

MA
SE
CA

El Sabor
Botanero



Pared de sabores

Botanita con MASECA



Ingredientes

- 1 taza de **MASECA Azul**
- 1 taza de **MASECA Amarilla**
- 2 tazas de agua
- 1 cda. de sal
- 2 cdas. de aceite de coco
- Chile en polvo al gusto
- Jugo de limón al gusto
- Salsa picante al gusto
- Agua mineral con limón y sal al gusto

Modo de preparación

Para la botana en forma de concha:

En un tazón mezcla 1 taza de **MASECA Amarilla**, $\frac{1}{2}$ taza agua, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y 1 cucharada de aceite de coco. Amasa muy bien; forma tiras de masa y córtalas en porciones de aproximadamente 1.5 cm.

Toma una porción en la palma de tu mano no dominante. Con el pulgar de la mano dominante presiónala hacia enfrente hasta lograr una forma de media luna o concha.

Dora la botana en una freidora de aire u horno a 180° C por 10 minutos

Para la botana en forma de churros:

En un tazón hondo vierte la **MASECA Azul** con $\frac{1}{2}$ de taza de agua, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y 1 cucharada de aceite de coco. Amasa muy bien y forma tiras de masa delgadas.

Dora la botana en una freidora de aire u horno a 180° C por 15 minutos o hasta que estén crujientes.

Retíralos del horno o la freidora y sazona con jugo de limón y chile en polvo al gusto.

Acompañe la botana con jugo de limón, y salsa picante al gusto.

Cada 3 minutos voltea la botanita para que se cocine parejo.



Saque de banda

Banderillas



Ingredientes

- 3 piezas de salchicha de pavo
- 1 taza de **MASECA Amarilla**
- 2 tazas de leche
- 1/2 cda. de sal
- 1/2 cda. Polvo de hornear

Para el chimichurri:

- 1 manojo perejil liso picado
- 1/4 de taza de vinagre de vino tinto
- 1 cabeza de ajo picado
- 2 cdas. de orégano seco
- 1 cda. de sal
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cda. de chile en hojuelas
- 1 taza de agua caliente

Modo de preparación

Para el chimichurri:

En un tazón, vierte el agua caliente con la sal y mezcla hasta que se disuelva.

Agrega el perejil, ajo, orégano, vinagre, aceite y las hojuelas de chile.

Deja reposar hasta servir.

Para las banderillas:

En un tazón mezcla la **MASECA Amarilla**, leche, polvo de hornear y sal.

Amasa hasta que los ingredientes estén muy bien incorporados y no queden grumos. Si es necesario, agrega un poco de agua para que la masa no quede seca.

Porciona testales de masa y extiéndelas con ayuda de una prensa para tortillas.

Cubre las salchichas con la masa y cocina en airfryer u horno a 180° C por 15 minutos o hasta que estén doradas.

Inserta una brocheta de madera (opcional).

Sirve las banderillas calientes y acompáñalas con la salsa estilo chimichurri.

Tip Para lograr un mejor sabor, realiza esta salsa desde un día antes.



Dominadas Tricolor

Tortillas tricolor



Ingredientes

Para el color rojo:

- 1 taza de betabel en cubos
- 3/4 de taza de agua

- 1 taza de **MASECA Blanca**

Para el color verde:

- 2 tazas de espinacas
- 3/4 de taza de agua

- 1 taza de **MASECA Blanca**

Para el color blanco:

- 1 taza de **MASECA Blanca**
- 3/4 de taza de agua

Modo de preparación

Para la masa de color rojo:

Licúa el betabel cocido con el agua.

Pasa la mezcla a un recipiente. Añade la **MASECA** y la sal.

Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Para la masa de color verde:

Licúa las espinacas con el agua.

Pasa la mezcla a un recipiente. Añade la **MASECA** y la sal.

Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Para la masa de color blanco:

Vierte la **MASECA** en un recipiente con sal y agua.

Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Para formar la tortilla tricolor:

Toma una pequeña porción de masa de cada color e intégralas hasta formar un testal (bolita de masa) tricolor.

Coloca el testal en una prensa para tortillas y cocina por ambos lados en un comal caliente.

Repite el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.

Tip

Sirve las tortillas tricolor acompañadas de guacamole.



Tiki Taka Botanero

Tetelas de queso y jalapeño



Ingredientes

- 1 taza de harina **MASECA Azul**
- 3/4 de taza de agua
- 150 g de queso cheddar
- 1 cda. de jalapeño picado sin semillas
- 180 g de queso crema
- 1 diente de ajo picado
- 100 g de tocino
- Crema al gusto
- Cilantro al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Queso fresco al gusto

Modo de preparación

- Dora el tocino con el ajo en un sartén a fuego medio.
- En un recipiente agrega el queso cheddar, queso crema, jalapeño picado, sal, pimienta, ajo picado y tocino picado.
- Mezcla bien hasta incorporar todos los ingredientes.
- En otro recipiente agrega una taza de harina **MASECA Azul** y agua.
- Amasa por 2 minutos hasta formar una masa consistente.
- Forma una bolita de masa y coloca en una prensa para tortillas.
- Cuando tengas la masa extendida, coloca en el centro una cucharada de la mezcla de quesos y dobla las orillas hacia el centro formando un triángulo.
- Cocina en un comal caliente por ambos lados.
- Repite el procedimiento hasta preparar todas las tételas.
- Sirve en un plato con crema, salsa casera, queso fresco y cilantro al gusto.



Tiempo Extra

Quesadillas de gloria



Ingredientes

- 1 taza de **MASECA Blanca**
- 3/4 taza de agua
- 9 glorias
- 9 rebanadas de queso manchego
- 1/4 taza de cajeta
- 2 cda. de nuez picada

Modo de preparación

Coloca la harina **MASECA Blanca** en un recipiente con sal y agua.

Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa.

Toma una pequeña porción de la masa y forma una bolita (testa).

Coloca el testa en una prensa para tortillas y luego cocina en un comal caliente por ambos lados.

Repite el procedimiento hasta hacer todas las tortillas.

Ahora, en una tortilla extendida, coloca una rebanada de queso manchego y una gloria (previamente extendida con las manos).

Calienta en un comal por ambos lados.

Sirve en un plato, sobre un papel de celofán rojo, agrega 1 cucharada de cajeta y nuez picada al gusto.



La Ruleta



Tortitas de rajadas

Ingredientes

- 1/2 taza de harina **MASECA Antojitos**
- 1 taza de rajadas de chile poblano limpias
- 1/2 taza de cebolla
- 1 taza de elote amarillo
- 3 dientes de ajo picado
- 1 pieza de huevo
- 3/4 taza de agua
- 1 cda. de sal
- 2 pizcas de polvo de hornear
- 1 taza de espinacas
- 1 taza queso tipo mozzarella de baja humedad rallado
- Aceite de coco
- Para la salsa de aguacate, serrano y cilantro**
- 2 piezas de aguacate
- 1/4 taza de aceite de aguacate
- 2 limones
- 1 taza de cilantro
- 1 cda. de chile serrano sin semillas

Modo de preparación

Para la salsa

Licúa todos los ingredientes hasta obtener una consistencia de crema espesa.

Reserva en refrigeración

Para las tortitas

En un tazón mezcla de forma envolvente $\frac{1}{2}$ de taza de harina **MASECA Antojitos** con agua, huevo, ajos, cebolla, elote, rajadas, queso y espinacas.

Precalienta un comal a fuego medio-alto y agrega un poco de aceite de coco.

Toma un poco de la mezcla de harina y vierte en el comal caliente para formar la tortita.

Cocina por ambos lados hasta dorar las tortitas.

Sirve y acompaña con la salsa de aguacate, serrano y cilantro.



Atajada de portero

Tostadas ribeteadas



Ingredientes

- 20 tortillas de maíz **MASECA Blanca**
- 500 g de tomate guaje
- 1/2 cebolla
- 10 g de chile de árbol
- 3 tomatillos
- 2 dientes de ajo
- 1.5 de cucharadas de sal de mar
- 4 limones para hacer jugo
- Queso fresco al gusto
- Cilantro picado al gusto

Modo de preparación

Tatema el tomate, cebolla, chile de árbol, tomatillo y ajo de 10 a 15 minutos.

Licúa hasta obtener una salsa.

Calienta las tortillas de maíz **MASECA Blanca** en un asador y voltéalas constantemente hasta obtener tostadas con las orillas ligeramente quemadas (ribeteadas).

Baña las tostadas con la salsa y sirve en un plato hasta formar una torre de 6 a 7 tostadas.

Espolvorea cilantro picado y queso fresco al gusto.

Si lo prefieres, puedes hacer la salsa en el molcajete.



Pase al centro

Nachos al horno



Ingredientes

- 500 g de tortillas hechas con harina **MASECA Blanca**
- 250 g de queso tipo americano
- 1 pieza de pimiento rojo asado y cortado en cubos pequeños
- 1/4 de cebolla morada picada
- 1/4 de taza de cilantro picado
- 500 g de arrachera
- 1 pieza de aguacate
- Sal y pimienta al gusto
- Chiles jalapeños en vinagre al gusto
- 4 cdas. de vinagre de los chiles

Modo de preparación

Corta las tortillas de maíz **Maseca Blanca** en forma de triángulo y dora en una freidora de aire a 180 C por 10 min aproximadamente o hasta que estén bien crujientes.

En un recipiente apto para microondas derrite la mezcla de queso americano con 4 cucharadas del vinagre de los chiles por 1 minuto y medio aproximadamente en el microondas o a fuego bajo en una olla.

Sazona la arrachera con sal y pimienta al gusto y ácala en tu término favorito. Una vez asada déjala reposar cubierta por al menos 15 minutos. Cortar en cubos o láminas.

Sirva los totopos en un plato y vierta la salsa encima, agregue la cebolla morada, el cilantro, la arrachera asada, aguacate en cubos, pimiento rojo asado y si prefiere, jalapeños en vinagre al gusto para un picor extra.







MASECA


Descubre más en:

www.maseca.com.mx

 MASECA Mexico

 maseca.mexico

 masecamx

 masecamexico