

**MA
SE
CA**

**Pasa el
11 IDEAL**

del Taco



PASTOR LOZANO

Tacos al pastor



Ingredientes

4 cdas. de aceite
1 kg. de lomo de cerdo marinado al pastor
24 tortillas de maíz **MASECA**
1 taza de piña asada en trozos

1/2 cebolla picada
1/2 taza de cilantro picado
2 limones cortados
Sal al gusto
Salsa picante

Modo de preparación

Calienta una parrilla a fuego medio con el aceite.

Agrega el lomo de cerdo marinado al pastor y cuando esté listo córtalo en finos trozos.

Asa las rebanadas de piña.

Forma los tacos al calentar las tortillas de maíz **MASECA**, ponle un poco de piña asada, cilantro, cebolla, limón y salsa al gusto para disfrutarlos.



RAJA MÁRQUEZ

Tacos de rajas con queso



Ingredientes

8 tortillas de maíz **MASECA**
4 chiles poblanos
1 cebolla en rebanadas finas
2 cucharadas de mantequilla

3/4 de taza de crema
1/2 taza de queso tipo manchego
o gouda, rallado
Sal

Modo de preparación

Asar los chiles, pelarlos, y quitarles las semillas. Cortarlos en rajas finas.

Freír la cebolla con la mantequilla a fuego bajo, hasta que esté suave pero no dorada.

Añadir las rajas y la crema.

Cocinar a fuego bajo hasta que espese, agregar el queso moviéndolo para que se funda con la crema.

Servir con las tortillas de maíz **MASECA**.



ESCABICHO

Tacos de chile ancho relleno de mariscos



Ingredientes

- 4 tortillas de maíz **MASECA**
- 4 piezas de chile ancho
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 2 cdas. de piloncillo
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1/2 cebolla morada en rebanadas finas
- 1 zanahoria en cubitos
- 1 ramita de tomillo
- 1 pedazo de 2 cm. de canela
- 1 hoja de laurel
- 1 cdta. de orégano seco
- 1 taza de camarones para cocktail cocidos
- 3/4 de taza de pulpo cocido y picado
- 1/2 taza de callos de hacha cocidos

Modo de preparación

Limpia los chiles y hierva, añade 3 cucharadas de vinagre con el piloncillo y agua. Agrega los chiles y déjalos a fuego bajo hasta que estén suaves.

Deja enfriar los chiles en el líquido. Abre cuidadosamente y desvena.

Fríe en aceite el ajo, cuando esté transparente incorpora la cebolla y zanahoria, deja cocinar por unos minutos. Incorpora tomillo, canela, laurel y orégano, baña con vinagre y deja hervir por unos minutos.

Fuera del fuego, incorpora los mariscos y deja marinar hasta que estén a temperatura ambiente.

Calienta las tortillas de maíz **MASECA**. Rellena los chiles con la mezcla de mariscos y sirve sobre las tortillas calientes.



EL PRINCIPITO

Tacos de queso flameado



Ingredientes

1	taza de nopales limpios	400 g.	de queso gouda rallado
50 g.	de chorizo	12	tortillas de maíz MASECA
1/2	taza de cebolla cortada en cubos	1	cdta. de sal
1	taza de tomate cortado en cubos	1	diente de ajo

Modo de preparación

Corta los nopales en cubos y masajéalos con 1/2 cucharada de sal hasta que suelten gran parte de su mucílago. Enjuaga con abundante agua y escurre con ayuda de un colador.

Precalienta el horno a 180 °C.

En un sartén a fuego medio-alto, dora el chorizo hasta que suelte su propia grasa. Agrega la cebolla dorada hasta que esté traslúcida, agrega el nopal y por último, el tomate. Deja guisar de 7 a 10 minutos, sazona con sal al gusto y reserva.

En el sartén apto para horno, agrega el queso rallado y gratina por 15 minutos o hasta que el queso se funda. Retira del horno y sirve de inmediato con la mezcla de chorizo y nopal por encima.

Disfruta en tacos con tortillas de maíz **MASECA** calentitas.



LA PULGA

Taquitos botaneros de barbacoa



Ingredientes

19 tortillas de maíz **MASECA**
600 g. de barbacoa de res o borrego
Aceite para freír
Palillos de madera

Para la salsa:

100 g. de chile de árbol limpio
50 g. de ajonjolí
3 dientes de ajo rebanados
Sal al gusto
1 taza de aceite de maíz

Modo de preparación

Rellena las tortillas de maíz **MASECA** con barbacoa, enrolla los tacos y fíjalos en dos puntos con los palillos.

Corta las orillas y luego a la mitad cada taco, reserve los taquitos con su palillo para freír.

Calienta la mitad del aceite a fuego medio-bajo y fríe los ajos, cuando estén dorados agrega el ajonjolí y luego los chiles moviendo constantemente. Retira inmediatamente y vacía en una licuadora.

Antes de licuar agrega el resto del aceite y sal al gusto, licúa y vacía a un sartén para sazonar la salsa. En cuanto se caliente, retira del fuego.

Sirve los taquitos en un platón con la salsa macha al centro.

TIP: Puedes hacer la salsa menos picante usando chile guajillo.



TACOCHOA

Tacos de pollo con salsa de cacahuete



Ingredientes

Para los tacos:

- 1 chile ancho desvenado
- 2 piezas de chile guajillo desvenado
- 1 diente de ajo asado
- 1/2 cebolla
- 1 pechuga entera de pollo deshuesada y cortada en tiras
- 1 cebolla morada
- 1 elote amarillo
- 1/4 de taza de hojas de cilantro

- 1 aguacate picado
- 1 taza de lechuga picada
- Sal y pimienta al gusto
- 8 tortillas de maíz **MASECA**

Para la salsa de cacahuete:

- 1/2 taza de cacahuete
- 1 jitomate chico asado
- 1/4 de una cebolla asada
- 1 diente de ajo asado
- 2 piezas de chile de árbol desvenado y asado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de agua

Modo de preparación

Para los tacos:

Remoja los chiles por unos minutos, luego licúalos con la cebolla, sal, pimienta y ajo.

Vierte esa salsa sobre el pollo y déjalo marinar por una hora.

Calienta una parrilla y asa el pollo, la cebolla morada partida por la mitad y el elote.

Pica la cebolla asada y desgrana el elote, mézclalos con cilantro, aguacate y salpimienta al gusto.

Calienta las tortillas de maíz **MASECA** y forma unos conos, rellénalos con el pollo y la mezcla de elote.

Acompaña con la salsa de cacahuete.

Para la salsa:

Asa en una parrilla el chile, cebolla, jitomate y ajo.

Licúa todos los ingredientes junto con los cacahuates y salpimienta al gusto.



EL BRODY

Tacos de pescado



Ingredientes

1½ kg de filete de pescado
30 tortillas de maíz **MASECA**
260 g de harina
2 huevos
1 litro de cerveza
Aceite

1/4 de col blanca
2 zanahorias
Sal y pimienta
6 limones

Modo de preparación

Coloca el pescado en un recipiente con sal y pimienta.

En otro recipiente agrega la harina, la cerveza y los huevos; añade sal, pimienta y bate. Deja reposar en el refrigerador por media hora. Mezcla de nuevo.

Sumerge el pescado en la preparación y fríe en aceite muy caliente hasta que adquiera un color dorado.

Filetea el pescado y colócalo dentro de las tortillas, añade por encima un poco de col y zanahoria rallada.

TIP: Agrega salsa chipotle al gusto.



EL CAPI CAPI

Tacos de carne asada



Ingredientes

- 1 kg. de carne de res para asar
- 1/2 kg. de cebollitas cambray
- 4 piezas de chile jalapeño
- 12 tortillas de maíz **MASECA**
- Sal de mar y pimienta al gusto
- Guacamole preparado al gusto

Modo de preparación

Marina la carne para asar con sal de mar y pimienta al gusto.

Calienta una parrilla a fuego medio.

Agrega la carne y cocínala hasta el término deseado.

Asa las cebollitas y los chiles jalapeños. Una vez que todo esté asado al gusto, retíralos.

Filetea la carne, calienta tortillas de maíz **MASECA** y forma los tacos. Acompaña con un poco de cebollitas, chiles asados y guacamole.



PIQUEDILLO

Tacos de picadillo dulce de pollo



Ingredientes

- 4 cdas. de aceite de oliva
- 1 cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 600 g. de pollo molido
- 4 jitomates asados y licuados
- 1 pimiento rojo asado y licuado
- 2 cdas. de piñones
- 2 cdas. de pasitas
- 2 cdas. de almendras picadas
- 2 cdas. de aceitunas picadas
- 1 cda. de azúcar
- 2 cdas. de chile jalapeño picado
- 12 tortillas de maíz **MASECA**
- Sal y pimienta al gusto
- Guacamole al gusto

Modo de preparación

Calienta en una sartén el aceite de oliva y fríe la cebolla hasta que esté suave.

Añade el ajo y cuando esté cocido, incorpora el pollo. Saltéalo hasta que esté ligeramente dorado.

Incorpora el puré de jitomate y pimiento junto con los piñones, chiles, pasitas, almendras, aceitunas, el chile jalapeño y azúcar.

Hierve hasta que espese y sal pimienta al gusto.

Calienta las tortillas de maíz **MASECA** y arma los tacos al agregarle el relleno y un poco de guacamole.

TIP: Puedes sustituir el pollo por pavo, res, cerdo molido o la carne que prefieras.



EL TRI TRI

Tacos de filete de res con tres chiles



Ingredientes

- 250 g. de puntas de filete u otra carne suave cortada en cubitos
- 4 cdas. de aceite
- 1/2 cebolla en rebanadas
- 1 diente de ajo finamente cortado
- 1 chile guajillo desvenado cortado en aros
- 1 chile ancho desvenado y cortado en tiras finas
- 1 chile cascabel desvenado y cortado en tiras finas
- 4 cdas. de jugo de limón
- 1 cdta. de jugo sazonador
- 8 tortillas de maíz **MASECA**
- Guacamole preparado al gusto
- Sal y pimienta al gusto.

Modo de preparación

Marina la carne con sal de mar y pimienta al gusto.

Con un poco de aceite, cocina en una parrilla la carne hasta que esté dorada y resérvarla.

Dora la cebolla y el ajo en la misma parrilla, para utilizar el resto del aceite.

Agrega los chiles y cuando estén dorados añade jugo de limón, jugo sazonador y la carne. Salpimienta al gusto y cocina por unos minutos.

Calienta las tortillas de maíz **MASECA** y forma los tacos, acompáñalos con un poco de guacamole.



CAMARÓN HERNÁNDEZ

Tacos de camarón a la diabla



Ingredientes

- 6 tortillas de maíz **MASECA**
- 4 cdas. de mantequilla
- 3 dientes de ajo picados
- 1 taza de champiñones frescos rebanados
- 2 piezas de chile de árbol seco desvenado y picado
- 18 camarones medianos pelados y desvenados
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa picante roja

Modo de preparación

Calienta en una sartén la mantequilla y pon a freír el ajo por un minuto.

Agrega los champiñones, chiles, sal y pimienta, cocina por 5 minutos.

Añade los camarones y apaga cuando cambien de color.

Calienta las tortillas de maíz **MASECA** y rellena con esta mezcla.

Sirve con salsa roja.





MASECA

Descubre más en:
www.maseca.com.mx



MASECA Mexico



maseca.mexico



masecamx



masecamexico