



# Tortillas tricolor

**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Rinde:** 33 tortillas aproximadamente de 30g c/u

## ***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:***

1. Licúa el betabel cocido con el agua.
2. Pasa la mezcla a un recipiente. Añade la MASECA y la sal.
3. Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

### ***Para la masa de color verde:***

1. Licúa las espinacas con el agua.
2. Pasa la mezcla a un recipiente. Añade la MASECA y la sal.
3. Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

### ***Para la masa de color blanco:***

1. Vierte la MASECA en un recipiente con sal y agua.
2. Amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

### ***Para formar la tortilla tricolor:***

1. Toma una pequeña porción de masa de cada color e intégralas hasta formar un testal (bolita de masa) tricolor.
2. Coloca el testal en una prensa para tortillas y cocina por ambos lados en un comal caliente.
3. Repite el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.

Tip: Sirve las tortillas tricolor acompañadas de guacamole.