

Sorpréndelos cada día

RECETARIO



Pan de elote recién horneado

PORCIONES: 6 / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 MINUTOS

Ingredientes

- 4 huevos
- ½ tz. de harina de maíz MASECA.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 queso crema de 180 gr.
- 7 elotes desgranados.
- 1 cdita. de polvo para hornear.
- ½ tz. de canela en polvo.
- ½ tz. de azúcar glass.

Preparación

1. Calienta el horno a 180° centígrados.
2. Licúa los huevos, la leche condensada, el queso crema y los elotes. Vierte la mezcla en un tazón y agrega la harina MASECA, el polvo de hornear, la canela y mezcla hasta integrar.
3. Vierte la mezcla en un molde de pastel previamente enharinado y hornea por 1 hora o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.
4. Deja enfriar y desmolda.

Tip: Una vez frío, decora con un poco de azúcar glass y la leche condensada.



**MA
SE
CA**®



Taquitos botaneros con salsa macha

PORCIONES: 38 TAQUITOS / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS

Ingredientes

- 19 tortillas hechas con harina de maíz MASECA.
- 600 gr. de barbacoa de res o borrego.
- Aceite para freír.
- Palillos de madera.

PARA LA SALSA

- 100 gr. de chile de árbol limpios.
- 50 gr. de ajonjolí.
- 3 dientes de ajo rebanados.
- Sal al gusto.
- 1 tz. de aceite de maíz.

Preparación

1. Rellena las tortillas con la barbacoa, enrolla los tacos y detén en dos puntos con los palillos.
2. Corta las orillas y luego a la mitad cada taco, reserva los taquitos con su palillo para freír.
3. 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, vacía a una licuadora.
4. Antes de licuar agrega el resto del aceite y la sal al gusto, licúa y vacía a un sartén para sazonar la salsa. En cuanto se caliente retira del fuego.
5. Sirve los taquitos en un platón con la salsa macha al centro.

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

MASECA[®]



Flautas de pollo con crema y queso

PORCIONES: 12 / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS

Ingredientes

- ½ kg. de pechuga de pollo deshebrada.
- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA.
- 3 dientes de ajo.
- ½ cebolla.
- Aceite para freír.
- 50 gr. de queso fresco.
- 3 tzs. de lechuga.
- 100 ml. de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto
- Palillos.

Preparación

1. Cuece el pollo en suficiente agua con sal, ajo y un trozo de cebolla.
2. Desmenuza y sazona con pimienta al gusto.
3. Agrega una porción en una tortilla, enrolla en forma de flauta y asegúrala con un palillo.
4. En una sartén con aceite caliente, fríe las flautas hasta que estén doradas y colócalas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Sirve las flautas decorándolas con lechuga, queso desmoronado, crema y salsa de tu preferencia.

Tip: Puedes sazonar con una crema de aguacate al servir.



**MA
SE
CA**®



Galletas de avena con coco y amaranto

PORCIONES: 12 (APROX.) / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 MINUTOS.

Ingredientes

- 1 tz. de avena.
- ½ tz. de harina de maíz MASECA.
- ½ tz. de fécula de maíz (maicena).
- ¼ tz. de azúcar.
- ½ tz. de coco.
- ¼ tz. de amaranto.
- 75 gr. de mantequilla fundida.
- 1 cda. de miel de maíz.
- 1 pz. de clara de huevo.
- ½ cda. de polvo para hornear.
- 2 cdas. de agua.

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C y prepara una charola para hornear engrasada.
2. Mezclar en el bowl de la batidora la avena, harina de maíz MASECA, maicena, azúcar, coco, polvo para hornear y amaranto a baja velocidad.
3. Incorpora la mantequilla, miel y agua.
4. Forma bolitas con las manos colocar en la charola y presiona para formar la galleta.
5. Hornea de 20 a 25 minutos, las galletas deben estar ligeramente doradas.

Tip: Puedes agregar, pasitas, arándanos o chispas de chocolate.



**MA
SE
CA**®



Atole de frutos rojos

PORCIONES: 10 TAZAS / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS.

Ingredientes

- 3 tzs. de agua.
- 1 trozo de canela, de aproximadamente 5 cm.
- 1 taza de harina de maíz MASECA disuelta previamente en 2 tazas de agua fría.
- 1 tz. de fresas.
- ½ tz. de frambuesas.
- ¼ tz. de agua para licuar las frutas.
- 2 latas de leche evaporada.
- ⅓ tz. de azúcar.

Preparación

1. Hierva las tres tazas de agua en una olla grande, con la canela.
2. Cuando rompa el hervor, agrega la harina de maíz MASECA y deja que hierva durante 4 minutos, a fuego medio.
3. Licúa poco a poco las fresas y frambuesas en ¼ taza de agua junto con el azúcar. Cuela y agrega a la olla. Deja que hierva durante 5 minutos más, sin dejar de mover.
4. Una vez que las frutas estén cocidas, integra lentamente la leche evaporada en un chorrito delgado.
5. Deja que toda la mezcla hierva durante otros 3 minutos, sin dejar de mover.

Tip: Puedes acompañarlo con fresas frescas y canela espolvoreada.



Chilaquiles en salsa de habanero

PORCIONES: 4 / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS.

Ingredientes

- 20 tortillas hechas con harina de maíz MASECA.
- ½ kg. de jitomate.
- ½ kg. de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 3 chiles habaneros.
- 1 litro de agua.
- ½ kg. de arrachera.
- ½ tz. de aceite.

PARA DECORAR:

- ½ cebolla morada fileteada.
- ½ taza queso fresco rallado.

Tip: Puede ser con la carne que más te guste.

Preparación

1. Corta las tortillas en triángulos y fríe en aceite caliente, escurre el exceso de aceite en papel absorbente y resérvalo.
2. Pon a hervir los jitomates en agua. Asa en un comal los chiles habaneros, ajos y cebolla, resérvalos.
3. Licúa los jitomates cocidos con los chiles, la cebolla y los ajos; vierte la mezcla en una olla precalentada a fuego medio y agrega sal al gusto.
4. Asa la carne al término que prefieras y mantén a buena temperatura.
5. Agrega las tortillas a la salsa caliente, sirve en un plato junto con la arrachera, el queso fresco, la cebolla morada y el chile habanero en rodajas.

MASECA[®]



Contigo desde siempre.



*“Acompaña tu platillo favorito,
con **tortillas calientitas**
y **recién hechas en casa**”*

*Tacos de chicharrón
en salsa verde*





Descubre más en:

 MASECA México

www.maseca.com.mx

 maseca.mexico



ATENCIÓN A CONSUMIDOR
Lada sin costo

800 MASECA1
800 6273221

DESCUBRE MÁS EN:

www.maseca.com.mx

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