

Para ese

Antojito

que nos encanta



¡PREPÁRALOS TODOS!

- ✓ Sope
- ✓ Gordita
- ✓ Tlacoys
- ✓ Quesadilla
- ✓ Huarache



Trilogía
del sabor
TLACOYITO, SOPE
Y GORDITA

Rinde hasta
2.3 Kilogramos
de masa

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.

Sopes de frijoles charros



10 PIEZAS

Ingredientes

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



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.

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



Tiempo de preparación: 30 MINUTOS.

Gorditas de rajas con crema



10 PIEZAS

Ingredientes

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



Preparación

- Asa los chiles a fuego directo, súdalos en una bolsa de plástico, péralos y desuénalos; haz las rajas y resévalas.
- Sofríe la cebolla y ajo con el aceite, una vez suaves agrega las rajas 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 rajas. Finalmente, sírvelas.
- Para la salsa, simplemente tritura tomates, chiles y cilantro; agrega sal al gusto y acompaña las gorditas.

Tip: Acompáñalas con queso rallado



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



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, salpimenta.
- Baña los tlacoyitos con la salsa y decora con el queso doble crema.

Tip: Lo puedes acompañar con ensalada de nopales.



Tiempo de preparación: 40 MINUTOS.

Quesadillas fritas de champiñones al epazote



10 PIEZAS

Ingredientes

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



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.

Tip: Acompáñalas con crema al gusto.



Tiempo de preparación: 35 MINUTOS.

Panuchos de cochinita pibil



10 PORCIONES

Ingredientes

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



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.

Tip: Acompáñalos con una salsa de chile habanero.



Tiempo de preparación: 1 HORA.

**MA
SE
CA**®

Antojitos

ATENCIÓN A CONSUMIDOR

Lada sin costo

800 MASECA1

800 6273221

DESCUBRE MÁS EN:

www.maseca.com.mx



MASECA México



[maseca.mexico](https://www.instagram.com/maseca.mexico)