



Sabor a
México
en tu mesa

Procedimiento:

PARA EL MOLE VERDE

1. Licua el tomate, chile, pepita, ajonjolí, comino, ajo y cebolla hasta obtener una salsa homogénea.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe ahí la salsa, agrega la sal y deja que se evapore un poco para obtener una salsa espesa.
3. Incorpora el pollo desmenuzado y reserva.

PARA LAS ESPINACAS

1. Calienta el aceite en un sartén saltea la cebolla y el ajo, agrega las espinacas y tapa para que se cocinen con su vapor a fuego medio/bajo.
2. Sazona con sal y reserva.

PARA EL CHICHARRÓN EN SALSA ROJA

1. Licua el jitomate, guajillo, ajo y cebolla hasta obtener una salsa tersa.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe la salsa, deja evaporar hasta lograr una salsa espesa, sazona con sal al gusto.
3. Incorpora el chicharrón y reserva.

Para armar los tacos:

1. Cubre la canasta con el plástico, luego el papel de estraza.
2. Arma los tacos de cada relleno con la tortilla caliente.
3. Acomódalos en la canasta “cuatrapeados” hasta terminar las 30 tortillas.
4. Coloca una cama de cebolla en la parte de arriba y vacía el aceite caliente.
5. Cubre con papel de estraza y luego con plástico para que suden.
6. Sirve los tacos con tu salsa favorita, se acostumbra una salsa verde cocida con cebolla y cilantro picados.

¡Sabores que se disfrutan en familia!



Tip: Puedes rellenar los tacos de frijol, adobo, chicharrón en salsa verde o el guisado de tu preferencia.

TACOS DE CANASTA

Mole verde, espinacas y chicharrón en salsa roja

Porciones: 30 tacos.

Ingredientes

30 tortillas elaboradas con MASECA (de acuerdo a las indicaciones del empaque)
1 cebolla grande fileteada
100 ml aceite caliente
papel de estraza
canasta
plástico para cubrir los tacos

PARA EL CHICHARRÓN EN SALSA ROJA

150 gr chicharrón prensado picado
100 gr jitomate cocido
1 pieza de chile guajillo cocido
10 gr de cebolla
1 cucharadita de aceite
sal al gusto.

PARA EL MOLE VERDE

150 gr pollo cocido y deshebrado
100 gr tomate verde cocido
1 pieza chile serrano cocido
50 gr pepita de calabaza pelada y tostada
1 cucharada de ajonjolí tostado
1 pizca de comino
1 diente de ajo chico
10 gr de cebolla
1 cucharadita de aceite
sal al gusto

PARA LAS ESPINACAS

4 tazas de espinacas limpias
¼ cebolla fileteada
1 diente de ajo picado finamente
1 cucharadita de aceite
sal al gusto.



FLAUTAS

Papa con chorizo, frijoles con queso y deshebrada

Porción 18 piezas



Ingredientes

- 2 tazas de harina MASECA AMARILLO
- 1 1/3 tazas de agua
- 1/2 taza de papa cocida
- 1/4 taza de chorizo dorado
- 1/2 taza de frijoles refritos
- 100 gr de queso asadero
- 1 chipotle adobado picado
- 1 taza de carne deshebrada
- palillos
- aceite para freír
- queso
- crema
- sal

Tip: Van muy bien con guacamole tricolor de chile, tomate y cebolla.

Procedimiento:

1. Mezcla la harina MASECA AMARILLO con el agua hasta formar una masa homogénea. Divide la masa en 18 porciones, forma las tortillas lo más delgadas posible y cocínalas en un comal, resévalas.
2. Mezcla la papa con el chorizo. Aparte mezcla los frijoles, queso y chipotle. Sazona la carne deshebrada.
3. Rellena 6 tacos de cada relleno, con un palillo junta cada dos tacos para evitar que se abran.
4. Calienta el aceite en un sartén y fríe los tacos poco a poco hasta que queden crujientes.
5. Servir calientes acompañados de la salsa de su preferencia, queso y crema.



TLACOYITOS

De cochinita pibil

Porción 12 piezas

Ingredientes

- 2 tazas de harina MASECA ANTOJITOS
- 1 1/3 taza de agua tibia
- frijoles negros refritos
- 1 kg pulpa de cerdo
- 100 gr pasta de achiote
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1/3 taza de manteca de cerdo
- sal
- 1 hoja de plátano asada

PARA LA SALSA

- 1 taza de cebolla morada picada
- 1/3 taza de jugo de limón
- 1 pieza de chile habanero asado y picado
- orégano al gusto
- sal al gusto

Procedimiento:

1. Mezcla la harina MASECA ANTOJITOS con el agua hasta formar una masa homogénea. Divide la masa en 12 porciones, rellena cada una con los frijoles y forma los tlacoyitos, cocínalos en un comal hasta que estén cocidos por ambos lados.
2. Disuelve el achiote con los jugos y sal, agrega a la carne y deja reposar por 2 horas en refrigeración.
3. En una olla coloca la hoja de plátano, vaciar la carne y agregar la manteca, tapa y cocina a fuego medio por 1 hora 30min. Retira y deshebra.
4. Mezcla todos los ingredientes de la salsa y deja reposar
5. Coloca la cochinita sobre los tlacoyos y salsa de habanero al gusto.



Tips: Acompáñalos con crema espesa y queso añejo. El chile habanero es opcional

TAMALES

En salsa verde, relleno de pollo

Porciones: 10 tamales.

Ingredientes

PARA LA SALSA:

- ½ kg de pechuga de pollo.
- ½ kg de tomate verde.
- 4 chiles serranos.
- 1 diente de ajo.
- ½ taza de hojas de cilantro.

PARA MASA DE TAMAL:

- ¼ de kg de manteca.
- ½ cucharada de polvo para hornear.
- ½ cucharada de sal.
- 3 tazas de caldo de pollo.
- ½ kg de harina de maíz MASECA TAMAL.
- hojas de maíz, remojadas en agua caliente y escurridas.

Tip: *Sabe muy bien con un atole calentito de frutos rojos.*

Procedimiento:

1. Hierva la pechuga, enfría y deshebra.
2. Hierva en 1 litro de agua los ingredientes de la salsa por 10 minutos, licúa y reserva.
3. Bate la manteca en un tazón grande hasta que se esponje. Añade el polvo para hornear, la sal, el caldo de pollo y la harina MASECA TAMAL; sigue batiendo hasta que todos los ingredientes se hayan incorporado. La masa estará lista cuando una bolita de la misma pueda flotar en un vaso con agua.
4. Para armar los tamales, pon 2 cucharadas de masa, un poco de pollo y salsa en cada hoja de tamal. Dobla bien los tamales y acomódalos sobre la parrilla de una olla vaporera con agua hirviendo. Tapa y cuece hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja (aproximadamente 1 hora).



GORDITAS

De camarones con pepita

Porciones: 10 gorditas.

Ingredientes

- 2 tazas de harina MASECA AZUL
- 1 $\frac{1}{8}$ tazas de agua tibia
- 500 gr de camarón chico limpio
- 100 gr tomate verde
- 1 pieza chile serrano
- 1 cucharada de cebolla picada
- $\frac{1}{2}$ taza de pepitas de calabaza limpias y tostadas
- 2 piezas clavo de olor
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto

Tip: Puedes acompañarlas con lechuga y rábano fileteado

Procedimiento:

1. Calienta 3 cucharadas de aceite en un sartén y coloca los camarones que entren en la superficie, dejar que doren y voltear, una vez dorados retirar y mantener en un recipiente; repite la operación hasta terminar con todos los camarones.
2. Licua el tomate, chile, cebolla, clavo y pepitas.
3. Con el aceite restante fríe la salsa, sazona al gusto e incorpora los camarones.
4. Mezcla la harina MASECA AZUL con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 10 porciones forma gorditas y cocínalas en un comal.
5. Abre las gorditas de un lado y rellénalas con los camarones.





ATENCIÓN A CONSUMIDOR

Lada sin costo

800 MASECA1
800 6273221

DESCUBRE MÁS EN:



MASECA México

www.maseca.com.mx



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