

2do. TIEMPO

EL SABOR DEL ENCUENTRO



*Celebremos la verdadera
pasión por el campo.*

De pechito

TACOS DE CABRITO CON SALSA BORRACHA

4 porciones

Ingredientes:

Cabrito

- 3/4 de Kg de pecho de cabrito
- 1 hoja de plátano
- Sal de mar
- **12 tortillas hechas con MASECA**

Salsa borracha

- 4 chiles pasilla
- 3 chiles de árbol
- 2 dientes de ajo asados
- 2 tomates verdes asados
- 1/2 cebolla asada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1/2 taza de cerveza oscura
- Queso Cotija
- Cebolla picada
- Sal

Preparación:

Cabrito

Dorar el cabrito en un sartén, no tiene que cocinarse.

Asar la hoja de plátano para que esté suave. Envolver el cabrito con la hoja poniéndole suficiente sal. Acomodarlo en un refractario, ponerle una taza de agua y cubrirlo con aluminio. Cocinarlo al horno a 150° C durante una hora o hasta que la carne esté suave. Calentar las **tortillas hechas con MASECA** y servir la carne con la salsa.

Salsa borracha

Asar los chiles y remojarlos. Desvenarlos y quitarles las semillas. Licuarlos con el ajo, los tomates y la cebolla. Agregar sal al gusto y combinarlo con la cerveza. Servir decorado con el cilantro y queso cotija.



**MA
SE
CA**

El campo

TOSTADAS DE CAMARÓN CON MANGO

4 porciones

Ingredientes:

- 4 tortillas hechas con MASECA
- 1 cucharada de aceite
- 1 mango Manila
- 1 chile cuaresmeño
- 1 chile colorado
- 1/2 jícama
- 1/2 pepino
- 1/4 de una cebolla morada
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 16 camarones chicos, cocidos
- 1/4 de taza de jugo de naranja
- Sal



Preparación:

Untar las **tortillas hechas con MASECA** con el aceite y hornearlas hasta que estén doradas y crujientes. Cortar en cubos finos el mango, los chiles, la jícama, el pepino y la cebolla, combinarlos con los camarones, sal y el jugo de naranja, dejarlos marinar unos minutos antes de servirlos sobre las tostadas.



MASECA

La chilena

TACOS DE FILETE DE RES CON TRES CHILES

4 porciones

Ingredientes:

- 250 g de puntas de filete u otra carne suave cortada en cubitos
- 4 cucharadas de aceite
- 1 diente de ajo en rebanadas finas
- 1/2 cebolla en rebanadas
- 1 chile guajillo sin venas, cortado en aros
- 1 chile ancho sin venas, cortado en tiras finas
- 1 chile cascabel desvenado, cortado en tiras finas
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de jugo sazonador
- **8 tortillas hechas con MASECA**
- Guacamole para acompañar



Preparación:

Freír la carne hasta que esté dorada con la mitad del aceite, reservarla. En el mismo sartén calentar el resto del aceite y agregar la cebolla y el ajo, freírlos hasta que estén dorados. Agregar los chiles y cuando estén dorados, el jugo de limón, el jugo sazonador y la sal. Regresar la carne al sartén y cocinarla hasta que se caliente. Calentar las **tortillas hechas con MASECA** y servir las con la carne para hacer tacos. Acompañar con guacamole.



MASECA

El volado

TACOS DE POLLO CON SALSA DE CACAHUATE

4 porciones

Ingredientes:

- 4 tortillas hechas con MASECA
- 8 chiles de árbol
- 2 chiles guajillo
- 80 gr cacahuete tostado
- 3 dientes de ajo rebanados
- 500 gr pechuga de pollo deshuesada y cortada en tiras
- 4 rodajas de cebolla morada
- 4 hojas de lechuga
- 1/2 taza de granos de elote cocidos
- 1/2 taza aceite vegetal
- Sal



Preparación:

Calienta el aceite a fuego medio y agrega los ajos hasta que doren, después incorpora los chiles y cacahuates, mueve continuamente para evitar que se quemem, retira del fuego y licua con un poco de sal, vacía en un recipiente de vidrio y reserva hasta que esté fría. Coloca el pollo en el recipiente de la salsa y mezcla hasta que queden todos los trozos cubiertos, deja marinando durante 1 hora en refrigeración.

En un comal o parrilla asa las cebollas por ambos lados, retira cuando estén suaves y tengan marcas de color oscuras. Mezcla con los granos de elote y sazona con sal.

En un sartén o parrilla asa el pollo.

Con la tortilla caliente forma un cono, coloca adentro la lechuga y una porción de pollo, luego un poco de cebolla con elote y sirve.



MASECA

Gol olímpico

TOSTADAS DE CEVICHE DE PESCADO Y CILANTRO

4 porciones

Ingredientes:

- 2 filetes de pescado picados
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1/4 de taza de hojas de cilantro
- 1/4 de taza de hojas de hierbabuena
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 manzana verde en cubos finos
- 1 tomate verde picado en cubos finos
- 1 chile verde picado finamente
- 2 rebanadas finas de cebolla morada
- **4 tortillas hechas con MASECA**



Preparación:

Marinar el pescado en el jugo de limón. Licuar la mitad de las hojas de cilantro y hierbabuena con el aceite de oliva. Picar el resto. Escurrir el pescado y combinarlo con la manzana, el tomate, el chile y la cebolla, agregarle el aceite y sazonar con sal y pimienta al gusto. Calentar las **tortillas hechas con MASECA** en el comal hasta que estén crujientes pero no doradas. Servirlas con el ceviche.



**MA
SE
CA**

El clásico

TACOS DE POLLO AL PASTOR

4 porciones

Ingredientes:

Pollo al pastor

- 5 chiles guajillo asados
- 1/3 de taza de vinagre
- 2 dientes de ajo asados
- 1/2 cebolla
- 1/4 de cucharadita de orégano
- 4 cucharadas de pasta de achiote
- 1/4 de cucharadita de canela
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de sal
- 4 medias pechugas de pollo, deshuesadas
- **12 tortillas de maíz hechas con MASECA**

Salsa para acompañar:

- 2/3 de taza de piña en cubitos
- 1/4 de taza de cilantro picado
- 1/2 taza de jitomate picado
- 2 cucharadas de cebolla morada picada
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1 chile verde picado finamente
- Sal

Preparación:

Pollo al pastor

Remojar los chiles hasta que estén suaves. Licuarlos con el vinagre, el ajo, la cebolla, el orégano, el achiote, la canela, el jugo y la sal. Marinar el pollo con esta mezcla al menos dos horas y de preferencia una noche. Asar las pechugas de pollo y cortarlas en tiras finas. Servirlas con las **tortillas hechas con MASECA** calientes y la salsa.

Salsa

Combinar todos los ingredientes.



MASECA



ATENCIÓN A CONSUMIDOR

Lada sin costo

800 MASECA1
800 6273221

DESCUBRE MÁS EN:

www.maseca.com.mx



MASECA México



maseca.mexico