

**MA
SE
CA**



Botanita con MASECA

Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes

- 1 taza de MASECA Azul
- 1 taza de MASECA Amarilla
- 2 tazas de agua
- 1 cda. de sal
- 2 cdas. de aceite de coco
- Chile en polvo al gusto
- Jugo de limón al gusto
- Salsa picante al gusto
- Agua mineral con limón y sal al gusto

Modo de preparación

Para la botana en forma de concha:

1. En un tazón mezcla 1 taza de MASECA Amarilla, $\frac{1}{2}$ taza agua, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y 1 cucharada de aceite de coco. Amasa muy bien; forma tiras de masa y córtalas en porciones de aproximadamente 1.5 cm.
2. Toma una porción en la palma de tu mano no dominante. Con el pulgar de la mano dominante presiónala hacia enfrente hasta lograr una forma de media luna o concha.
3. Dora la botana en una freidora de aire u horno a 180° C por 10 minutos

Para la botana en forma de churros:

1. En un tazón hondo vierte la MASECA Azul con $\frac{1}{2}$ de taza de agua, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y 1 cucharada de aceite de coco. Amasa muy bien y forma tiras de masa delgadas.
2. Dora la botana en una freidora de aire u horno a 180° C por 15 minutos o hasta que estén crujientes.
3. Retíralos del horno o la freidora y sazona con jugo de limón y chile en polvo al gusto.

Tip: Cada 3 minutos voltea la botanita para que se cocine parejo.

Acompañe la botana con jugo de limón, y salsa picante al gusto.