

**MASECA**



# Tortitas de rajas

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Rinde:** 8 tortitas aproximadamente de 80 gramos c/u

## ***Ingredientes***

- 1/2 taza de harina MASECA Antojitos
- 1 taza de rajas de chile poblano limpias
- 1/2 taza de cebolla
- 1 taza de elote amarillo
- 3 dientes de ajo picado
- 1 pieza de huevo
- 3/4 taza de agua
- 1 cdta. de sal
- 2 pizcas de polvo de hornear
- 1 aza de espinacas
- 1 taza queso tipo mozzarella de baja humedad rallado
- Aceite de coco

**Para la salsa de aguacate, serrano y cilantro**

- 2 piezas de aguacate
- 1/4 taza de aceite de aguacate
- 2 limones
- 1 taza de cilantro
- 1 cda. de chile serrano sin semillas

## ***Modo de preparación***

### ***Para la salsa:***

1. Licúa todos los ingredientes hasta obtener una consistencia de crema espesa.
2. Reserva en refrigeración

### ***Para las tortitas:***

1. En un tazón mezcla de forma envolvente  $\frac{1}{2}$  de taza de harina MASECA Antojitos con agua, huevo, ajos, cebolla, elote, rajas, queso y espinacas.
2. Precalienta un comal a fuego medio-alto y agrega un poco de aceite de coco.
3. Toma un poco de la mezcla de harina y vierte en el comal caliente para formar la tortita.
4. Cocina por ambos lados hasta dorar las tortitas.
5. Sirve y acompaña con la salsa de aguacate, serrano y cilantro.