



# Tostadas ribeteadas con salsa colorada

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Rinde:** 20 tostadas y 700 ml de salsa

## ***Ingredientes***

Para el color rojo:

- 20 tortillas de maíz MASECA Blanca
- 500 g de tomate guaje
- 1/2 cebolla
- 10 g de chile de árbol
- 3 tomatillos
- 2 dientes de ajo
- 1.5 de cucharadas de sal de mar
- 4 limones para hacer jugo
- Queso fresco al gusto
- Cilantro picado al gusto

## ***Modo de preparación***

1. Tatemá el tomate, cebolla, chile de árbol, tomatillo y ajo de 10 a 15 minutos.
2. Licúa hasta obtener una salsa.
3. Calienta las tortillas de maíz MASECA Blanca en un asador y voltéalas constantemente hasta obtener tostadas con las orillas ligeramente quemadas (ribeteadas).
4. Baña las tostadas con la salsa y sirve en un plato hasta formar una torre de 6 a 7 tostadas.
5. Espolvorea cilantro picado y queso fresco al gusto.
6. Si lo prefieres, puedes hacer la salsa en el molcajete.