



Chilaquiles ligeros

Tiempo de preparación: 30 minutos

Rinde: 6 porciones de aproximadamente 150 g

Ingredientes

Para 18 tortillas se necesita:

- 2 tazas harina de maíz nixtamalizado MASECA®
- 1 1/3 tazas de agua

Para la salsa:

- 7 chiles serranos
- 10 tomates verdes (fresadilla)
- 1/4 pieza cebolla morada

- 1 diente de ajo
- 1/2 manojo de cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- Crema ácida baja en grasa (al gusto)
- Queso panela bajo en grasa (al gusto)
- 1 aguacate

Modo de preparación

Totopos:

1. En un tazón colocar la harina de maíz nixtamalizado Antojitos MASECA[®] y el agua, revolver bien hasta obtener una masa suave y manejable.
2. Formar testales de aproximadamente 30 g. Formar las tortillas y colocarlas en un comal hasta que estén bien cocidas.
3. Cortar las tortillas en 4 partes formando triángulos y colocar en una charola para horno.
4. Hornear los totopos a 160°C por 20 minutos. Reservar.

Salsa:

1. Colocar los chiles, tomates y ajo en una olla con un poco de agua para cocer.
2. Una vez cocidas las verduras licuar junto con el cilantro, sal y pimienta.
3. En un sartén cocer la salsa hasta hervir y rectificar sazón.
4. Servir los totopos horneados junto con la salsa y los complementos deseados.

Tip: Acompañalos con pechuga de pollo cocida o huevo.