



Tostadas horneadas de aguachile negro

Tiempo de preparación: 35 minutos

Rinde: 6 porciones de aproximadamente 160 g

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA® (120 g)
- ¾ taza de agua
- 500 g de camarones crudos pelados y limpios
- 3 piezas de tortillas tatemadas
- ¼ taza de jugo de limón
- 2 dientes de ajo
- 2 piezas de chile habanero
- ¼ pieza de cebolla morada
- 1 aguacate
- 1 pepino
- ¼ taza de cilantro
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

Modo de preparación

Tostadas:

1. En un tazón colocar la harina de maíz nixtamalizado MASECA® junto con el agua y mezclar hasta obtener una masa suave y manejable.
2. Formar 9 testales de 30 g aproximadamente y hacer tortillas. Colocarlas en un comal para cocerlas. Una vez cocidas colocar en air fryer por 5 min a 200°C (390°F). Se pueden hacer las tostadas en comal a fuego medio por 10 min aproximadamente.

Aguachile:

1. Tatemar 3 tortillas y reservar.
2. En la licuadora colocar las tortillas tatemadas, junto con el jugo de limón, ajos, chiles habaneros, sal y pimienta. Licuar y reservar
3. En un tazón colocar los camarones limpios y pelados y cubrir con la salsa negra. Llevar a refrigeración por 30 min.
4. Cortar la cebolla , pepino y aguacate en finas rebanadas. Reservar.
5. Servir las tostadas con el aguachile, aguacate y cilantro al gusto.