



Tostadas de ceviche de queso panela

Tiempo de preparación: 30 minutos

Rinde: 8 porciones de aproximadamente 150 g

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz nixtamalizado Azul MASECA® (115 g)
- ½ taza de agua
- 400 g de queso panela
- 4 piezas de tomate verde (fresadilla)
- ¼ pieza de cebolla morada
- 1 pepino sin cáscara y sin semillas
- Chile serrano (al gusto)
- 1 pieza de aguacate
- ¼ taza de cilantro picado
- Jugo de 2 limones
- 1 Cucharada de salsa de soya
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Ceviche:

1. Cortar todos los ingredientes en cubos pequeños (el queso panela, el tomate verde, la cebolla morada, el pepino y el aguacate).
2. Añadir el jugo de limón y salsa de soya; revolver bien hasta integrar.
3. Sazonar al gusto. Reservar en refrigeración.

Tostadas:

1. En un tazón colocar la harina de maíz nixtamalizado Azul MASECA® y el agua, revolver bien hasta obtener una masa suave y manejable.
2. Realizar 8 testales de aproximadamente 30 g. Formar las tortillas y colocarlas en un comal hasta que estén bien cocidas.
3. Colocar las tortillas en la air fryer por 5 min a 200°C (390°F) para hacer las tostadas. Se pueden hacer las tostadas en comal a fuego medio por 10 min aproximadamente.
4. Servir las tostadas con el ceviche de queso panela y disfrutar.