



Cazuelitas con MASECA

Porciones: 7

Ingredientes

- 1 taza de MASECA Antojitos
- 1 taza de Agua

Opciones de guisados

- Guacamole con chicharrón
- Frijoles refritos con queso
- Carnitas

Modo de preparación

- 1.** En un tazón coloca la harina con el agua y amasa por 10 minutos.
- 2.** Toma pequeñas porciones de masa de aproximadamente 50 grs. o divide la masa en 7 partes iguales.
- 3.** Colocar el testal en la prensa para tortillas y cocinar en un comal caliente por ambos lados. Reserva las tortillas en un tortillero.
- 4.** Repetir el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.
- 5.** Colocar las tortillas dentro de un aro metálico para darle forma de cazuelita y dora en la freidora de aire por 10 minutos o en un horno a 180 °C por 20 minutos hasta que estén crujientes.
- 6.** Rellena las cazuelitas con tu guisado favorito.
- 7.** Sirve en un plato y disfruta.