



El Sabor
DEL
PARTIDO

Quesadillas de Pollo Buffalo



INGREDIENTES:

- 3 tazas de harina de maíz MASECA®
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de agua tibia
- 2 ¼ tazas de pechuga de pollo deshebrada
- 1 cebollita verde, en rodajas
- ⅓ de taza de salsa buffalo
- 3 cucharadas de aderezo ranch
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ de cucharadita de pimienta negra
- 2 tazas de queso rallado estilo mexicano (o cheddar)
- 2 tazas de aceite vegetal

MODO DE PREPARACIÓN:

- 1 En un tazón grande, mezcle la harina de maíz MASECA®, el polvo para hornear, la sal y el agua tibia. Con las manos, amase hasta obtener una masa suave y homogénea. Si la masa está seca, agregue de 1 a 2 cucharadas más de agua hasta que esté bien hidratada. Cubra con plástico adherente y deje reposar por lo menos 30 minutos.
- 2 Divida la masa en 16 porciones y forme bolitas. Manténgalas cubiertas dentro del tazón para evitar que se sequen.
- 3 Caliente el aceite en un sartén grande a fuego medio. En un tazón aparte, combine el pollo deshebrado, la cebollita verde, la salsa buffalo, el aderezo ranch, el ajo en polvo y la pimienta negra. Mezcle bien con una cuchara hasta que el pollo quede uniformemente cubierto.
- 4 Con ayuda de una prensa para tortillas, aplane cada bolita de masa entre dos hojas de plástico hasta formar una tortilla de aproximadamente 3 mm (⅛ de pulgada) de grosor. Coloque 2 cucharadas de la mezcla de pollo en un lado de la tortilla y agregue 1 cucharada de queso rallado encima.
- 5 Con ayuda del plástico, doble la tortilla por la mitad, presionando bien los bordes con los dedos para sellarla y mantener el relleno dentro. Transfírala cuidadosamente al aceite caliente.
- 6 Fría de 2 a 3 quesadillas a la vez durante 4 a 5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas. Retírelas y colóquelas sobre un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Repita el proceso con el resto de la masa y el relleno.
- 7 Sirva acompañadas de cebollita verde en rodajas y, si lo desea, salsa ranch y salsa buffalo para acompañar.



Rinde 16 quesadillas



Sorullos de Maíz con queso



INGREDIENTES:

- 1 taza de harina de maíz MASECA®
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de agua
- 1 taza de queso Mozzarella rallado

MODO DE PREPARACIÓN:

- 1 En una olla mediana, ponga a hervir el agua junto con la sal. Cuando rompa el hervor, añada poco a poco la harina de Maseca® y revuelva continuamente con una cuchara de madera hasta que se forme una masa suave.
- 2 Retire del fuego y agregue el queso rallado a la masa, mezclando con la cuchara hasta que se integre por completo.
- 3 Refrigere la masa durante 30 minutos para que repose y facilite el armado de los sorullos.
- 4 Con sus manos, tome una bolita de masa y forme un cilindro para dar forma a los sorullos.
- 5 Caliente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y fría los sorullos hasta que queden bien dorados y crujientes.
- 6 Transfíralos a un plato con servilletas de papel para absorber el exceso de aceite.
- 7 Sirva acompañados de crema, salsa rosada (cátsup con mayonesa) o su dip favorito.

TIP:

Los sorullos también se pueden hacer rellenos de queso o de cualquier otro ingrediente.

Rinde 24 Sorullos



Tacos Dorados de Papa



INGREDIENTES:

Ingredientes para las tortillas:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA®
- 1 ½ tazas de agua
- ½ cucharadita de sal

Ingredientes para el relleno:

- 2 libras de papas peladas
- 2 cucharaditas de consomé de pollo o vegetal
- ½ taza de leche baja en grasa
- 1 taza de queso estilo mexicano, rallado
- Aceite para freír

Ingredientes para servir:

- Lechuga iceberg finamente rallada
- Jitomate en cubos
- Jalapeños en rodajas
- Queso fresco desmoronado

MODO DE PREPARACIÓN:

Para las tortillas:

- 1 En un tazón grande, mezcle la harina de maíz MASECA®, la sal y 1 ½ tazas de agua tibia. Mezcle con las manos hasta obtener una masa suave y homogénea. Si la masa está seca, agregue agua poco a poco (de cucharadita en cucharadita).
- 2 Precaliente un comal o sartén a fuego medio-alto.
- 3 Divida la masa en 12 porciones y forme bolitas, manteniéndolas cubiertas para evitar que se resequen. Coloque cada bolita entre dos láminas de plástico y prénsela con una prensa para tortillas.
- 4 Cocine cada tortilla durante 30 segundos por lado, volteándola 3 veces en total. Manténgalas cubiertas con una servilleta de tela para conservarlas suaves y calientes.

Para el relleno y los tacos:

- 1 Coloque las papas en una olla grande con suficiente agua para cubrirlas. Hiérvalas durante 20 minutos. Retire del fuego.
- 2 Machaque las papas con un prensador, agregue el consomé y la leche, y continúe mezclando hasta integrar bien. Reserve.
- 3 Caliente aproximadamente 5 cm (2 pulgadas) de aceite en un sartén a fuego medio.
- 4 Rellene cada tortilla con 2 cucharadas de puré de papa y 1 cucharada de queso. Doble y fría durante 3 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes.
- 5 Coloque en un platón para servir. Agregue lechuga, jitomate, rodajas de jalapeño y queso fresco desmoronado al gusto.

Rinde 12 Tacos



Chips Azules en Freidora de Aire



INGREDIENTES:

- 2 tazas de Maseca® Azul
- 1 ½ – 1 ¾ tazas de agua tibia
- Aceite neutro en aerosol (spray)

MODO DE PREPARACIÓN:

- 1 En un tazón, mezcle la harina de maíz MASECA® Azul con el agua tibia hasta obtener una masa suave y homogénea. La masa debe sentirse húmeda y flexible. Si la masa se siente seca, agregue cucharaditas de agua (una por una).
- 2 Divida la masa en 10 porciones iguales y forme bolitas. Prese cada una hasta obtener tortillas delgadas utilizando una prensa.
- 3 Cocine las tortillas en un comal o sartén caliente durante 30 segundos por cada lado, solo hasta que se cocinen (sin que se doren). Apíelas y manténgalas cubiertas con un paño para conservar su suavidad.
- 4 Una vez que se enfríen ligeramente, apile las tortillas y córtelas en rectángulos o tiras.
- 5 Precaliente la freidora de aire a 175°C (345°F). Rocíe ligeramente las tiras de tortilla con aceite y colóquelos en una sola capa (sin encimarlos). Cocine en la freidora de aire durante 8 minutos por tanda, hasta que estén crujientes.



Rinde 6 porciones

Flautas de Pollo en vaso



INGREDIENTES:

Para los taquitos:

- 18 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- 4 tazas de pechuga de pollo cocida, desmenuzada
- Aceite para freír

Para los vasos:

- Salsa verde asada
- Crema mexicana
- Queso Cotija desmenuzado
- Rodajas de aguacate
- Lechuga rallada
- Rodajas de limón

MODO DE PREPARACIÓN:

Para las flautas:

- 1 Caliente las tortillas hechas con Maseca Nixtamasa® para que estén suaves y flexibles. Llene cada tortilla con 2-3 cucharadas de mezcla de pollo y enrolle para formar las flautas. Para evitar que las flautas se abran al freírlos, asegure con un palillo.
- 2 Caliente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y coloque cuidadosamente en el aceite.
- 3 Voltee los taquitos para freírlos uniformemente hasta que estén crujientes y transfíeralos a un plato con servilletas de papel para absorber el exceso de aceite. Retire los palillos si los utiliza.

Para ensamblar los vasos:

- 1 Vierta ¼ taza de salsa en un vaso, agregue 2 taquitos.
- 2 Añada una capa de crema mexicana y cubra con queso Cotija, aguacate, un poco de cilantro fresco, lechuga rallada y jugo de limón.

Rinde 18 flautas



Sopes de Tres Carnes



INGREDIENTES:

SOPES:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 ½ tazas de agua tibia
- Aceite vegetal

CARNE:

- ½ kilo (1.1 libra) de pechuga de pollo
- ½ kilo (1.1 libra) de arrachera
- ½ kilo (1.1 libra) de lomo de cerdo
- 5 cucharadas de aceite
- 2 cebollas
- 4 chiles serrano en rodajas

- 3 jitomates finamente picados
- 1 lata de frijoles refritos
- 2 aguacates en rebanadas
- ½ lechuga cortada finamente
- Sal y pimienta al gusto
- Crema mexicana

MODO DE PREPARACIÓN:

Sopes:

- 1 Mezcle la harina de maíz MASECA® Antojitos con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
- 2 Divide la masa en 10 porciones, forme tortillas gruesas y cocínelas en un comal con un poco de aceite. Cuando están recién salidas del fuego, se pellizca la orilla con las yemas de los dedos para formar como un plato.

Carne:

- 1 Cuece la pechuga con un poco de sal, deshébrala. Reserva.
- 2 Marina con pimienta y sal tanto la arrachera como el lomo de cerdo. Luego cocínelos por separado, dejándolos en el término que más te guste. Córtalos en tiras o pedazos pequeños. Reserva cada una de las carnes.
- 3 En una sartén caliente, agrega 4 cucharadas de aceite y sofríe la cebolla por 2 minutos, agrega los chiles y los jitomates. Sazona al gusto con sal y pimienta.
- 4 Mezcla las tres carnes con los chiles y jitomates.
- 5 En una sartén caliente, agrega una cucharada de aceite y calienta los frijoles refritos.
- 6 Unta en cada uno de los sopes un poco de frijoles, luego agrega una cucharada de la mezcla de las tres carnes.
- 7 Sirvelos con lechuga, crema y rebanadas de aguacate.



Rinde 10 Sopes

Pescadillas



INGREDIENTES:

- ½ kilo (1 lb.) de masa hecha con harina de maíz MASECA® Amarillo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 jitomates en cubos pequeños
- ½ kilo (1 lb.) de pescado blanco
- ½ cucharadita de orégano
- 1 pizca de comino
- ½ taza de aceituna picada
- ½ taza de aceite
- 4 limones cortados
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN:

- 1 Calienta en una sartén el aceite y sofríe la cebolla y el ajo. Agrega el jitomate y el pescado, deja cocinar hasta que comience a desmenuzarse.
- 2 Incorpora el orégano, el comino y las aceitunas. Salpimenta al gusto. Deja enfriar.
- 3 Amasa la masa de maíz con un poco de agua si está seca.
- 4 Divida la masa en 12 bolitas. Coloque en una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico y aplasta hasta formar una tortilla muy delgada.
- 5 Rellena cada una de las tortillas delgadas con pescado. Cierre la tortilla y presione las orillas para formar la pescadilla.
- 6 En una sartén, calienta un poco de aceite y fríe cada una de las pescadillas. Colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- 7 Sirve con salsa y unas rebanadas de limón.



Rinde 12 Pescadillas



DESCUBRE MÁS EN:

mimaseca.com



| MiMasecaUSA