



Sabores del Otoño





Sopa de Tortilla

Rinde: 4 porciones

Ingredientes

12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
cortadas en tiras delgadas
3 cucharadas de aceite para freír
2 jitomates medianos en trozos y sin semillas
4 tazas de agua
½ cebolla grande en trozos
1 diente de ajo
1 ramita de perejil

¼ cucharadita orégano seco
1 chile pasilla sin semillas, frito
1 chile guajillo sin semillas, frito y en tiras
3 cucharaditas de caldo de pollo en polvo
1 aguacate cortado en cubos pequeños
100 gramos (3.5 onzas) de queso fresco
Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Calienta suficiente aceite para freír las tiritas de tortilla en una sartén grande a fuego medio-alto.
2. Agrega las tiritas de tortillas y fríe hasta que se hayan dorado. Una vez listas, colócalas sobre un plato cubierto con papel absorbente para eliminar la grasa de más. Reserva.
3. En una licuadora, agrega los jitomates con un poco de agua junto con la cebolla, el ajo y orégano y licua bien.
4. Vierte lo licuado dentro de una cacerola y fríe durante un par de minutos.
5. Agrega el agua y deja que hierva. Incorpora el caldo de pollo en polvo, agrega chile pasilla frito, perejil y salpimienta al gusto.
6. Verifica la sazón y agrega más caldo de pollo en polvo si es necesario.
7. Tapa y cocina a fuego bajo durante 15 minutos. Apaga el fuego y retira la ramita de perejil.
8. Sirve el caldo y agrega las tiritas de tortilla, el aguacate, el queso fresco y las rajitas de chile guajillo.





Chilaquiles con Salsa Poblana

Rinde: 4 porciones

Ingredientes

12 tortillas de maíz hechas con harina de maíz MASECA®
4 cucharadas de aceite
5 chiles poblanos
1 taza de crema para batir

$\frac{3}{4}$ de taza de granos de elote cocidos
 $\frac{3}{4}$ de taza de queso doble crema desmoronado
Crema espesa para servir
Sal al gusto

Modo de preparación

1. Corte las tortillas en trozos pequeños y déjelas secar durante un día.
2. Mézclelas con el aceite utilizando las manos. Colóquelas en una charola para hornear y hornéelas, moviéndolas ocasionalmente, hasta que estén doradas y crujientes.
3. Ase los chiles poblanos, retire la piel y las semillas. Corte uno de los chiles en rajas finas y licúe los chiles restantes junto con la crema.
4. Vierta la mezcla en una cacerola y cocine hasta que espese ligeramente. Sazone con sal al gusto y agregue los granos de elote.
5. Sirva los chilaquiles y báñelos con la salsa poblana. Añada las rajas de chile y decore con el queso doble crema desmoronado y un poco más de crema antes de servir.





Sopa de Calabaza

Rinde: 4-6 porciones

Ingredientes

¼ taza de harina de maíz MASECA®
2 cucharadas de aceite de oliva o mantequilla
½ cebolla mediana, finamente picada
2 dientes de ajo, finamente picados
¼ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de canela molida
1 ¼ cucharadita de paprika ahumada
3 tazas de puré de calabaza (asada en casa o enlatada)

4 tazas de caldo de verduras o de pollo
1 taza de leche
2 cucharaditas de sal (o al gusto)
½ cucharadita de pimienta negra (o al gusto)
1 cucharada de jarabe de maple
Crema espesa, para servir
Semillas de calabaza tostadas, para decorar

Modo de preparación

1. En una olla grande, caliente el aceite de oliva o la mantequilla a fuego medio. Agregue la cebolla y sofríala durante 3-4 minutos, hasta que esté transparente. Incorpore el ajo, el comino, la canela y la paprika ahumada, y cocine por un minuto más, hasta que desprendan su aroma.
2. Añada el puré de calabaza y vierta el caldo. Mezcle con un batidor para integrar bien y deshacer cualquier grumo. Lleve a un hervor suave.
3. En un tazón pequeño, mezcle MASECA® con ¾ taza de agua tibia hasta obtener una mezcla suave y sin grumos. Vierta lentamente esta mezcla en la sopa mientras revuelve constantemente. Cocine durante 8-10 minutos, hasta que la sopa espese y adquiera un aroma ligeramente terroso.
4. Incorpore la leche y el jarabe de maple. Sazone con sal y pimienta negra al gusto. Cocine a fuego bajo durante 5 minutos más, moviendo ocasionalmente, hasta que la sopa esté cremosa y suave.
5. Para una textura extra sedosa, licúe la sopa con una licuadora de inmersión o en tandas en una licuadora convencional. Regrese la sopa a la olla y caliente nuevamente si es necesario.
6. Sirva en tazones y termine con un poco de crema y semillas de calabaza tostadas.

Consejos de cocina:

Para un toque ahumado y picante, agregue un jalapeño asado o un chipotle en adobo antes de licuar.





Quequitos de Elote y Verduras

Rinde: 32 quequitos

Ingredientes

1 taza de harina de maíz Maseca® Antojitos
2 tazas de granos de elote frescos o congelados
½ taza de calabacita (zucchini) finamente picada
½ taza de zanahoria finamente picada
¼ de taza de pimienta morrón rojo finamente picado
¾ de taza de queso Oaxaca o mozzarella rallado
1½ tazas de leche

2 huevos
¼ de taza de mantequilla derretida
¼ de taza de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de polvo para hornear
2 cucharadas de cilantro fresco picado

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 375 °F (190 °C). Engrase un molde para mini muffins o coloque capacillos de papel.
2. Coloque los granos de maíz y la leche en una licuadora. Licúe hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Vierta la mezcla en un recipiente grande. Agregue los huevos, la mantequilla derretida, el aceite, la sal, el azúcar y el polvo para hornear. Mezcle hasta integrar todos los ingredientes.
4. Incorpore la harina de maíz Maseca® Antojitos y mezcle hasta obtener una masa uniforme. Deje reposar la mezcla durante 5 minutos para permitir que la masa se hidrate.
5. Agregue la calabacita, la zanahoria, el pimienta morrón, el queso y el cilantro. Mezcle suavemente hasta distribuirlos de manera uniforme.
6. Llene cada cavidad del molde para muffins aproximadamente hasta tres cuartas partes de su capacidad.
7. Hornee de 22 a 25 minutos o hasta que los muffins estén ligeramente dorados y al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
8. Deje enfriar unos minutos antes de retirarlos del molde.
9. Sirva tibios acompañados de crema, salsa verde o queso adicional al gusto.





Atole de Calabaza con Especias

Rinde: 4 porciones

Ingredientes

- | | |
|--|--|
| 3 cucharadas de harina de maíz MASECA® | 1/8 de cucharadita de clavo de olor molido |
| 4 tazas de leche (entera o 2%) | 1/4 de cucharadita de nuez moscada molida |
| 1/2 cucharadita de canela molida | 1/4 de cucharadita de jengibre molido |
| 1 taza de puré de calabaza enlatado | 1 pizca de sal |
| 1/4 de taza de azúcar morena | 1 cucharadita de extracto de vainilla |

Modo de preparación

1. En una cacerola mediana, caliente 3½ tazas de leche junto con la canela a fuego medio hasta que comience a soltar vapor. No deje que hierva.
2. En un tazón aparte, mezcle con un batidor la harina de maíz MASECA® con la 1/2 taza de leche restante hasta obtener una mezcla suave y sin grumos. Incorpore el puré de calabaza, la azúcar morena, el clavo, la nuez moscada, el jengibre y la pizca de sal. Agregue esta mezcla a la leche caliente y continúe batiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Vierta lentamente la mezcla con MASECA® en la cacerola, batiendo constantemente para evitar grumos. Continúe moviendo mientras el atole espese, aproximadamente de 8 a 10 minutos. La textura debe ser cremosa y ligeramente espesa, lo suficiente para cubrir el dorso de una cuchara.
4. Incorpore el extracto de vainilla y retire del fuego.
5. Sirva caliente en tazas y si lo desea, agregue una cucharada de crema batida o espolvoree ligeramente canela molida por encima.





Pay de Nuez

Rinde: 8 porciones

Ingredientes

Para la Masa:

- 175 gramos (6.2 onzas) de harina de maíz MASECA®
- 115 gramos (4 onzas) de mantequilla fría cortada en cubos
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- ¼ taza jarabe de maíz

Para el Relleno:

- 200 gramos (7 onzas) de nueces pecanas
- 160 mililitros (5.4 onzas) de jarabe de maíz
- 100 gramos (3.5 onzas) de azúcar morena o blanca
- 55 gramos (2 onzas) de mantequilla
- 3 huevos
- 4 cucharadas de nata líquida (crema de leche)
- 1 cucharada de ron
- ¼ de cucharadita de sal

Modo de preparación

Para la Masa:

1. Coloque en un recipiente la harina de maíz MASECA®, la mantequilla, la sal, el azúcar y el jarabe de maíz.
2. Mezcle hasta obtener una masa arenosa, similar a textura de galleta rallada.
3. Transfiera la masa al molde para pay y presione firmemente para cubrir la base y los bordes.
4. Asegúrese de compactar bien la masa para que quede lisa y adherida al molde. Reserve.
5. Coloque las nueces en una bandeja y tuéstelas en horno precalentado a 180°C (350°F) durante 8 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. Retire y deje enfriar.

Para el Relleno:

1. En una olla pequeña, coloque el azúcar, el jarabe de maíz, el ron y la mantequilla.
2. Cocine a fuego medio hasta que la mezcla hierva suave, moviendo para evitar que se pegue.
3. Retire del fuego y deje enfriar hasta que esté tibia.
4. Añada los huevos, la crema de leche y la sal. Mezcle muy bien hasta integrar todo.
5. Vierta la mezcla sobre la base de masa ya preparada y coloque las nueces tostadas.
6. Hornee a 180°C (350°F) durante 40 minutos.





DESCUBRE MÁS EN:
mimaseca.com

  | MiMasecaUSA

