

1er. TIEMPO

# EL SABOR DEL ENCUENTRO



*Reunimos en la mesa a  
la mejor afición.*

# Tacos México

## TACOS DE ARRACHERA

4 porciones

### Ingredientes:

- 1 arrachera cortada en tiras finas
- 1 cerveza clara
- 1 cucharadita de chile chipotle en polvo molido
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1/4 de una cebolla
- **8 tortillas hechas con MASECA**
- Sal

### Preparación:

Marinar la carne con la cerveza, el chile chipotle y la cebolla troceada durante mínimo una hora o hasta una noche. Picar los pimientos y la cebolla en cubitos muy finos. Ponerle sal a la carne y asarla al carbón, calentar las **tortillas hechas con MASECA** y hacer tacos con ella, los pimientos y cebolla.



**MA  
SE  
CA**

# La Ola

## TACOS DE FILETE DE PESCADO CON MAYONESA DE CHILE SERRANO

4 porciones

### Ingredientes:

- 2 filetes de pescado
- 1/2 taza de cerveza
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1 huevo
- Aceite vegetal
- 3/4 de taza de col morada rebanada finamente
- 1/2 taza de lechuga en tiras finas
- 1/2 zanahoria rallada
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón
- **8 tortillas hechas con MASECA**
- Sal

### Mayonesa de serrano

1/2 diente de ajo  
5 chiles serranos sin semillas ni venas  
1/2 taza de aceite de oliva

### Preparación

Licuar el ajo con los chiles, con la licuadora encendida, incorporar el aceite en un chorro fino y sal al gusto.

Cortar los filetes de pescado en tiras finas. Combinar la cerveza con la harina de trigo y la yema de huevo. Batir la clara a punto de picos firmes y envolverla con la base de harina. Cubrir el pescado con esta masa y freírlo hasta que esté dorado. Combinar la col con la lechuga, la zanahoria, el aceite, el azúcar y el jugo de limón. Calentar las **tortillas hechas con MASECA** y hacer tacos con la mezcla de col y el pescado. Acompañar con la mayonesa de serrano.



**MASECA**

# Tiro libre

## TACOS DE NOPAL CON QUESO

4 porciones

### Ingredientes:

- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 4 nopales cortados en tiras
- 4 rebanadas de cebolla
- 8 rebanadas de queso panela
- 1 cucharadita de orégano
- 4 cucharadas de cilantro picado
- **8 tortillas hechas con MASECA**
- 8 rebanadas de jitomate
- Sal



### Preparación:

Untar con el aceite y sal los nopales, la cebolla y el queso. Asarlos al carbón. Espolvorearlos con el orégano y el cilantro. Calentar las **tortillas hechas con MASECA** y rellenarlas con la mezcla de nopales y queso, terminar con el jitomate y servir con salsa.



**MA  
SE  
CA**

# Calentamiento

## CALDO DE PESCADO

4 porciones

### Ingredientes:

- 1 espinazo y cabeza de pescado
- 2 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- 1 tallo de apio, troceado
- 1 zanahoria, troceada
- 2 cebollas, troceadas
- 1 diente de ajo
- 4 jitomates
- 4 chiles guajillo, sin semillas, remojados
- 4 cucharadas de aceite
- 4 filetes de pescado
- Sal

### Para servir

- 2 tortillas hechas con MASECA, cortadas en tiras finas
- 1 cucharada de aceite
- Aros de chile guajillo
- 1 aguacate rebanado

### Preparación:

Hacer un caldo de pescado con diez tazas de agua, el espinazo y cabeza, el laurel, el tomillo, el apio, la zanahoria y la mitad de la cebolla. Hervirlo veinte minutos y colarlo. Licuar el resto de la cebolla con el ajo, el jitomate y los chiles. Freír esta salsa en el aceite y cocinarla hasta que espese. Agregar el caldo y cocinar a fuego bajo, sazonar con sal al gusto. Al momento de servir, agregar los filetes de pescado y cocinarlos en el caldo.

### Para servir

- Untar las tiras de **tortilla hechas con MASECA**, con el aceite. Hornearlas hasta que estén crujientes, ponerles sal.
- Servir la sopa con los filetes, los aros, las tortillas y aguacate.



**MASECA**

# Ponte la verde

## TACOS DE RAJAS CON QUESO

4 porciones

### Ingredientes:

- 4 chiles poblanos
- 1 cebolla en rebanadas finas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3/4 de taza de crema
- 1/2 taza de queso tipo manchego o gouda, rallado
- **8 tortillas hechas con MASECA**
- Sal

### Preparación:

Asar los chiles, pelarlos y quitarles las semillas. Cortarlos en rajas finas. Freír la cebolla con la mantequilla a fuego bajo, hasta que esté suave pero no dorada. Añadir las rajas y la crema. Cocinar a fuego bajo hasta que espese, agregar el queso moviendo para que se funda con la crema. Servir con las **tortillas calientes hechas con MASECA.**



**MA  
SE  
CA**

# Tarjeta amarilla

## TACOS DE FLOR DE CALABAZA

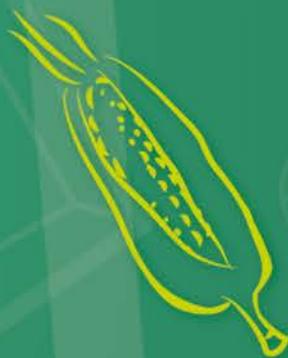
4 porciones

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1/2 taza de dientes de elote amarillo
- 1 calabacita picada
- 24 flores de calabaza limpias
- 1 hoja de epazote
- **8 tortillas hechas con MASECA**
- 1/2 taza de queso doble crema desmoronado

### Preparación:

Calentar la mantequilla y cocinar la cebolla a fuego bajo hasta que esté suave pero no dorada. Agregar los dientes de elote, las calabacitas, las flores y el epazote. Se puede agregar chile verde picado al gusto. Cocinar todo a fuego bajo y al momento de servir, calentar las **tortillas hechas con MASECA** y agregarle el queso. Hacer dobladitas con este relleno.



**MASECA**



**ATENCIÓN A CONSUMIDOR**

Lada sin costo

**800 MASECA1**  
**800 6 273221**

DESCUBRE MÁS EN:

**[www.maseca.com.mx](http://www.maseca.com.mx)**



MASECA México



[maseca.mexico](https://www.instagram.com/maseca.mexico)