



Avocado toast de maíz

Porciones: 4

Ingredientes

- 4 piezas de huevo
- 1 taza de MASECA Antojitos
- $\frac{3}{4}$ taza de agua potable tibia
- 1 pieza de aguacate
- 1 pieza de tomate huaje en cubos
- 1 chile jalapeño picado
- $\frac{1}{4}$ cebolla blanca picada
- 1 cda. de jugo de limón
- Sal y pimienta (cantidad necesaria)
- 1 cda. de vinagre

Modo de preparación

- 1.** Precalienta el comal a fuego medio.
- 2.** En un recipiente coloca Maseca Antojitos y el agua potable tibia. Mezcla con las manos hasta obtener una masa suave y manejable.
- 3.** Divide la masa en 4 bolitas y forma discos o sopes de 6 cm. de diámetro con ayuda de una prensa para tortillas. Prepara en el comal calentando por un minuto de cada lado o hasta que doren.
- 4.** Para el huevo pochado, calienta una olla con 1L. de agua, 1 cda. de sal y 1 cda. de vinagre. El agua deberá estar caliente pero sin llegar al hervor (80°C).
- 5.** Abre un huevo y colócalo en un plato hondo o una flanera. Forma un remolino al centro de la olla con ayuda de una cuchara o batidor globo. Al centro, vuelca el huevo y no muevas más. Cocina durante 2 minutos y medio o 3 minutos si lo prefieres más cocido y firme. Retirar con ayuda de una espumadera. Repite el proceso con los demás huevos.
- 6.** Prepara un pico de gallo con cebolla, tomate, jalapeño y jugo de limón.
- 7.** Para servir, coloca el sope de maíz, aplasta el aguacate hasta crear un guacamole para colocarlo de base, encima el huevo pochado, un poco de pico de gallo, sazona con sal y pimienta al gusto.

Tip: Procura utilizar huevos recién comprados y refrigerarlos cuando menos unas horas antes de la preparación, esto ayudará a tener un huevo pochado más uniforme y redondo.