



Mini antojitos

Porciones: 8 piezas de sopes, 8 piezas de quesadillas y 12 piezas de flautas

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz MASECA Antojitos
- 1 1/8 tazas de agua tibia
- 1 cdta. de sal
- C/N Relleno (chicharrón, queso, chilorio, requesón, frijoles, etc)
- C/N Garnituras (lechuga, crema, queso fresco y salsa)

Modo de preparación

1. Coloca la harina y la sal en bowl, y ve incorporando el agua hasta obtener una masa suave y manejable.
2. Porciona la masa y divide en bolitas, para trabajarlas de acuerdo con su forma. (sopes, quesadillas y flautitas)
3. Para los sopes, forma una bolita y aplasta con la prensa de tortilla dejándola un poco gruesa para poder darle la forma del sope.
4. Para las quesadillas y las flautitas, toma una porción de masa y aplasta con la prensa hasta obtener una tortilla. En el caso de las quesadillas, rellena la mitad y dobla, obteniendo la forma típica. Y para las flautitas cuece la tortilla, rellena y enrolla en su forma distintiva.