

Flautas de pavo con salsa de arándanos

Tiempo de preparación: 30 minutos
Rinde: 14 flautas aproximadamente

Ingredientes

Para las tortillas

- 2 tazas de harina de maíz nixtamalizado MASECA® Antojitos
- 1 1/2 tazas de agua

Para el relleno

- Pavo rostizado

Para la salsa

- 4 piezas de chile serrano rojo
- 3 dientes de ajo
- 3/4 de taza de arándanos secos (110g)
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza de vinagre de manzana

Para acompañar las flautas

- Lechuga cortada finamente en tiras
- Crema
- Jugo de limón

Modo de preparación

Relleno:

1. Para esta receta es recomendable utilizar el pavo rostizado de la cena navideña, en lugar de recalentarlo. Prepara estas deliciosas flautas, idealmente con la carne de pavo deshebrada o finamente picada.

Tortillas:

1. Coloca 2 tazas de MASECA® Antojitos en un recipiente hondo con 1 1/2 de tazas de agua, amasa por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.
2. Toma pequeñas porciones de masa y forma una bolita (testal) evitando que se mezclen entre sí.
3. Coloca el testal en una prensa y presiona hasta darle forma de tortilla. Recuerda usar en el prensado 2 láminas de plástico para poder manejar la masa adecuadamente.
4. Cocina en un comal caliente por ambos lados y reserva las tortillas en un tortillero, repite el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.

Salsa:

1. Para la salsa, cocina todos los ingredientes en una olla a fuego alto por aproximadamente 15 minutos, sazona con sal al gusto, licúa la salsa y reserva.
2. Rellena las tortillas con pavo y enrolla para darles forma de flauta, asegura en pares con un palillo de madera para evitar que se abran durante la cocción, cocina las flautas en freidora de aire a 180 C° o también puedes freírlas en aceite.
3. Disfrútalas con lechuga cortada en tiras finas, crema, jugo de limón y salsa de arándanos al gusto.

Tips:
- Si sientes muy secos los testales puedes sumergirlos en un vaso de agua por 1 segundo vuelve a formar el testal en tus manos para rehidratarlo.
- Si quieres que la salsa no pique mucho agrega 1 o 2 chiles sin semillas.