



Auocado toast de Maseca

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz MASECA® Antojitos
- ¾ taza de agua tibia
- 4 piezas de huevo
- 1 pieza de aguacate
- 1 pieza de tomate Roma en cubos
- 1 chile jalapeño picado
- ¼ de cebolla blanca picada
- 1 cucharada de jugo de Limón
- 1 cucharada de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® Antojitos con el agua. Utilizando sus manos, amase con las manos hasta obtener una masa suave y manejable.
2. Divida la masa en 4 porciones, forme tortillas gruesas con la ayuda de una prensa.
3. Cocine en comal durante 1 o 2 minutos de cada lado o hasta que estén ligeramente dorados.
4. Caliente una olla con 4 tazas de agua, 1 cucharada de sal y 1 cucharada de vinagre. El agua deberá estar caliente, pero sin llegar al hervor (80°C o 175°F).
5. Abra un huevo y colóquelo en un plato hondo. Forme un remolino al centro de la olla con ayuda de una cuchara o batidor globo. Al centro, vuélque el huevo y no lo mueva más.
6. Cocine de 2 ½ a 3 minutos si lo prefiere más cocido y firme. Retire con ayuda de una espumadera. Repita el proceso con los demás huevos.
7. Mezcle cebolla, tomate, jalapeño y jugo de limón para preparar el pico de gallo.
8. Muela el aguacate con un tenedor y sirva sobre la tostada de maíz.
9. Agregue encima el huevo pochado, un poco de pico de gallo, y sazone con sal y pimienta al gusto.

Tip: Utilice huevos fríos para obtener un huevo pochado más uniforme y redondo.

4 porciones