



Tostaditas Tricolor

Ingredientes

- 4 tazas de harina de maíz MASECA® Amarillo
- 2 ½ tazas de agua
- 1 ½ tazas de jitomate picado en cubos
- 1 taza de requesón
- 1 taza de guacamole
- Aceite para freír

Modo de preparación

1. En un tazón, mezcle la harina de maíz MASECA® Amarillo con el agua. Revuelva bien hasta obtener una masa suave y uniforme que no se pegue a las manos. Si la masa se siente demasiado seca, añada una cucharadita de agua a la vez.
2. Divida la masa en 25 porciones iguales. Forme bolitas con las manos y luego, con cuidado, aplane cada bolita para formar tortillas gruesas de aproximadamente 5 cm (2 in) de diámetro.
3. En una sartén caliente con aceite, fría las tortillas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.
4. Arme las tostaditas colocando las capas en el siguiente orden: una tostadita, seguida de una capa de guacamole, otra tostadita, una capa de requesón, una tostadita más y, finalmente, una capa de jitomate.

TIP: Si desea darle un toque picante, puede agregar unas gotas de chipotle a la masa.

25 porciones