



Cazuelitas de maíz con Carnitas

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz Maseca Nixtamasa®
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 ½ tazas de agua caliente
- ¼ taza de aceite de oliva
- 680 gramos (1.5 libras) de carnitas
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Cebollas encurtidas
- Queso fresco desmenuzado
- Microgreens

Modo de preparación

Para la masa:

1. Precaliente el horno a 350° F.
2. Bata la harina de maíz Maseca Nixtamasa®, el polvo de hornear y la sal de ajo en un tazón grande. Agregue agua caliente y aceite de oliva. Amasar durante unos 10 minutos o hasta que se forme la masa y ya no se pegue a las manos.
3. Divida la masa uniformemente en 12 piezas. Forme cada pieza en una bola de 1 ½ pulgadas.
4. Cubra un molde para muffins de 12 tazas con spray de cocina y presione cada bola de masa en el fondo y los lados para formar las cazuelitas.
5. Hornee durante 30-32 minutos. Deje enfriar durante 5 minutos y retire las tazas de masa del molde.
6. Agregue 3 cucharadas de carnitas en cada taza. Cubra con cebollas encurtidas, queso fresco desmenuzado y microgreens.

12 cazuelitas