

kiwilimón

ANTOJITOS MEXICANOS

Para el

CINCO DE MAYO





SOMBRERO

De

NACHOS



SOMBRERO

De

NACHOS

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 10

PARA EL SOMBRERO DE NACHOS

- 3 tazas de harina de trigo
- 3 tazas de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N®
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de tomillo
- suficiente agua tibia
- suficiente colorante vegetal verde
- suficiente colorante vegetal rojo

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- suficiente guacamole
- suficiente pico de gallo
- suficiente cilantro

PREPARACIÓN

1. Para formar el molde de sombrero, cubre con papel aluminio un molde para pastel de 40 cm de diámetro y coloca un bowl de 15 cm de diámetro al centro, cúbrelo con papel aluminio. Reserva.

2. En un bowl vierte el agua tibia, la sal, agrega Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N® el orégano, el tomillo, la harina de trigo y mezcla con ayuda de una cuchara hasta integrar, poco a poco hasta tener una consistencia homogénea, separa 2 bolitas de masa. Reserva.

3. Agrega colorante verde a una bolita de masa y mezcla hasta integrar completamente; repite el proceso con el colorante rojo y la otra bolita de masa. Reserva.

4. Sobre una superficie enharinada extiende la masa de un grosor de 1 cm, cubre el molde previamente envuelto en aluminio. Extiende la masa roja formando una tira y corta de un grosor de 2 cm, con ayuda de una brocha barniza con un poco de agua.

5. Pega la tira roja en el sombrero como se muestra en el video. Repite el proceso con la masa verde, esta vez de 1 cm de grosor y pega sobre la tira roja del sombrero.

6. Extiende 2 tiras más de masa roja y masa verde de 2 cm de diámetro y corta triángulos. Coloca un poco de agua en los triángulos y pega sobre la parte superior del sombrero, rocía con aceite en aerosol.

7. Hornea 1 hora a 170 °C, retira con mucho cuidado el sombrero del molde y hornea por 20 minutos más. Deja enfriar dentro del horno apagado.

8. Cubre el sombrero con el guacamole, decora con el pico de gallo y el cilantro; disfruta.



BURRITO

NORTEÑO



BURRITO

NORTEÑO

TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA PREPARAR LA CARNE

- 500 g de arrachera (*en tampiqueñas*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- suficiente agua
- ¼ cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 2 jitomates
- ¼ taza de chile de árbol
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA PREPARAR EL BURRITO

- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de guacamole
- 1 taza de queso asadero
- 3 tortillas burreras

PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla sazona la carne con sal y pimienta. Reserva.
2. Sobre una parrilla o asador coloca la carne a fuego alto y cocina por 5 minutos de cada lado o hasta que tengas el termino que gustes.
3. Para la salsa, cocina en una ollita con agua la cebolla, el ajo, jitomate y chile de árbol. Cocina por 10 minutos. Reserva.
4. Licua el jitomate, cebolla, ajo y chiles con un poco de la cocción de ellos. Sazona con sal y pimienta y licúa por 5 minutos. Reserva.
5. Para armar el burrito agrega la carne, encima el guacamole, los frijoles y el queso. Envuelve el burrito cerrando las horillas y después enrolla.
6. Calienta sobre una parrilla por 3 minutos solo para derretir el queso. Sirve en un plato extendido y acompaña con la salsa.



CHILLI

DOG

CHILLI DOG

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

PARA EL CHILLI

- 3 cdas. de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla
- 500 g de carne molida
- ½ taza de pimienta verde (*finamente picado*)
- 2 cdas. de paprika
- 2 cdas. de ajo en polvo
- 3 cdas. de comino en polvo
- 1 cda. de orégano
- 1 ½ taza de puré de tomate
- 1 ½ taza de frijoles enteros
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA ARMAR EL HOT DOG

- 8 salchichas de res
- 8 panes para hot dog
- 1 ½ taza de queso cheddar (*rallado*)

PREPARACIÓN

1. Para el chilli, en una sartén caliente el aceite de oliva, agrega la cebolla y deja sofreír, agrega la carne molida y cocina por 5 minutos. Agrega el pimienta verde, la paprika, el ajo en polvo, el comino, el orégano, el pure de tomate y mezcla. Agrega los frijoles y cocina por 15 minutos. Sazona con sal y pimienta. Reserva.
2. Parrilla la salchicha de res, coloca dentro del pan, vierte el chilli, espolvorea con el queso cheddar, y cocina hasta que el queso se derrita.
3. Sirve caliente y disfruta.

3 ELOTES

De

CARRITO



ELOTE

De

CHIPOTLE



ELOTE De CHIPOTLE

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LA MAYONESA DE CHIPOTLE

- ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de crema ácida
- 1 diente de ajo
- 2 chiles chipotle en adobo
- 1 cdta. de jugo sazonador
- pimienta al gusto

PARA PREPARAR LOS ELOTES

- 4 elotes blancos (*con hojas*)
- ½ taza de queso fresco (*rallado*)
- ½ taza de queso cheddar (*rallado*)
- suficiente tocino (*frito y en cubos*)

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente limón (*en cuartos*)

PREPARACIÓN

1. Licúa la mayonesa junto con la crema ácida, el ajo, el chile chipotle, el jugo sazonador y pimienta al gusto hasta integrar por completo. Reserva.

2. Sobre un parilla a fuego directo, coloca las piezas de elote con hojas, asa moviendo constantemente las piezas para asegurar que se cocinen de manera uniforme. Después de 10 minutos de asar, retira las hojas y cocina los elotes por 10 minutos más.

3. Unta los elotes con la mayonesa de chipotle, baña con queso fresco, queso cheddar y tocino frito. Acompaña con limón al gusto.

ELOTE

De

JALAPEÑO



ELOTE

De

JALAPEÑO

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LA MAYONESA DE JALAPEÑO

- 2 dientes de ajo (*sin piel*)
- 1 chile jalapeño (*sin rabo*)
- 2 piezas de pimienta gorda
- 2 cdas. de jugo de limón (*sin semillas*)
- 1 ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de cebolla (*picada finamente*)
- sal al gusto

PARA PREPARAR LOS ELOTES

- 4 elotes amarillos
- suficiente mantequilla (*derretida*)
- ½ taza de queso fresco (*rallado*)
- ¼ taza de cilantro (*finamente picado*)
- 1 cda. de chile jalapeño (*limpio, sin semillas ni venas, picado finamente*)

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente limón

PREPARACIÓN

1. En un comal caliente asa el ajo y el chile jalapeño hasta que su piel comience a tener un tono oscuro. Muele en molcajete junto con el jugo de limón y la pimienta gorda hasta obtener una mezcla pastosa. Añade la mayonesa, la cebolla y la sal; incorpora.
2. Barniza los elotes amarillos con mantequilla y sobre un comal parrilla, ásalos girando constantemente, hasta que todos los lados estén rostizados. Inserta un palo de madera en cada pieza de elote.
3. Para preparar los elotes, coloca un poco de mayonesa de jalapeño al gusto, agrega queso fresco, chile jalapeño y cilantro. Acompaña con limón al gusto.

ELOTE De HABANERO



ELOTE De HABANERO

TIEMPO: 41 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LA MAYONESA DE HABANERO

- ¼ taza de mayonesa
- ½ taza de queso cheddar líquido
- 1 diente de ajo asado
- 2 habaneros asados
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA PREPARAR LOS ELOTES

- agua caliente
- 4 elotes blancos (*sin hojas*)
- ½ taza de queso fresco (*rallado*)
- ¼ taza de cilantro (*picado*)
- suficiente chile en polvo
- suficiente limón

PREPARACIÓN

1. Licúa la mayonesa junto con el queso cheddar, el ajo, los chiles habaneros, sal y pimienta hasta integrar. Reserva.
2. Cocina los elotes por 15 minutos en agua caliente, escurre y coloca un palo de madera a lo largo de cada pieza. Asa en una sartén parrilla por 8 minutos más, girando constantemente. Inserta un palo de madera en cada pieza de elote.
3. Unta de mayonesa los elotes, cubre con queso fresco, cilantro, chile en polvo y limón al gusto.