

FRITANGAS Y ANTOJITOS

para todos los gustos



TRADICIONALES PICADITAS

veracruzanas



TRADICIONALES PICADITAS

veracruzanas

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LA SALSA ROJA

- ¼ cebolla
- 2 dientes de ajo (*limpios*)
- 2 chiles serranos (*sin rabo*)
- 4 jitomates
- 1 cda. de sal de mar

PARA LA SALSA VERDE

- suficiente agua
- 500 g de tomate verde (*limpios*)
- 3 chiles serranos (*sin rabo*)
- ¼ cebolla
- 2 dientes de ajo
- ¼ manojo de hojas de cilantro
- sal y pimienta al gusto

PARA LAS PICADITAS

- 500 g de masa de maíz
- ¼ taza de manteca de cerdo
- 1 cda. de sal
- suficiente agua
- suficiente manteca de cerdo

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente cebolla (*picada*)
- suficiente queso añejo

TRADICIONALES PICADITAS

veracruzanas

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Para la salsa roja: Asa la cebolla, el ajo, el chile serrano y el jitomate en un comal caliente hasta que la piel se oscurezca, procura mover constantemente. Retira del fuego una vez asados.

2. Coloca la cebolla y ajo rostizado en un molcajete, agrega la sal de mar y muele hasta obtener un puré. Incorpora el jitomate y los chiles y termina de moler, puedes agregar un poco de agua si así o deseas. Al final deberás de obtener una salsa semi-espesa. Reserva.

3. Para la salsa verde: Cocina los tomates verdes y el chile serrano en una olla con suficiente agua hasta que se hagan suaves. Retira del fuego y licúa junto con la cebolla, el ajo, el cilantro, la sal y la pimienta. Reserva hasta su uso.

4. Para la masa: Mezcla la masa de maíz, la manteca de cerdo, la sal y suficiente agua en un tazón, después incorpora hasta obtener una masa lo suficientemente manipulable.

5. Toma un poco de masa de maíz preparada (lo que tomen tus dedos) y forma una bolita del tamaño de una pelota de ping pong, usa una prensa de tortillas para aplanarla, lleva a un comal caliente y cocina por ambos lados hasta que esté lista. Retira del fuego y, aún caliente, pellizca la orilla de la tortilla apoyándote de una servilleta. Repite hasta terminar con toda la masa.

6. Coloca las picaditas sobre el comal, agrega un poco de manteca de cerdo y agrega salsa verde o roja al gusto. Después agrega cebolla y queso añejo. ¡Disfrútalas bien calientitas!

QUESADILLAS

veracruzanas



QUESADILLAS

veracruzanas

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

PARA LA SALSA

- 2 tazas de puré de tomate
- ½ taza de axiote
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- ½ cda. de tomillo

PARA EL PESCADO

- suficiente aceite de oliva
- 1 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- ¼ taza de perejil (*finamente picado*)
- 1 taza de jitomate (*finamente picado*)
- 300 g de pescado blanco (*cocido y desmenuzado*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 1 cda. de orégano
- ½ taza de epazote (*finamente picado*)
- ¼ taza de aceitunas verdes

PARA LAS QUESADILLAS

- 500 g de masa de maíz (*sazonada con sal y amasada*)
- suficiente aceite vegetal

PARA DECORAR

- 1 taza de jitomate (*cortado en tiras delgadas*)
- 1 taza de col (*finamente picada*)
- 1 taza de queso panela (*rayado*)

QUESADILLAS

veracruzanas

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

PREPARACIÓN

1. Para la salsa: Licúa el puré de tomate, el axiote, la cebolla, los ajos, las hojas de laurel y el tomillo. Reserva.

2. Calienta el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio y cocina la cebolla hasta que esté transparente, enseguida agrega el ajo hasta que se dore ligeramente, luego añade el perejil, el jitomate, el pescado, la sal y la pimienta. Sigue cocinando por 10 minutos más, posteriormente agrega la salsa, el orégano, el epazote y las aceitunas. Deja cocinar por 15 minutos más o hasta que el pescado esté cocido, rectifica sazón. Retira del fuego y deja enfriar.

3. Haz tortillas con ayuda de una prensa, coloca en el centro una cucharada del relleno y ciérralas muy bien por toda la orilla para evitar que el relleno se salga al momento de freírlas. Reserva.

4. Vierte suficiente aceite en una sartén y cuando esté caliente, fríe las quesadillas, con mucho cuidado, hasta que estén doraditas.

5. Sirve las quesadillas veracruzanas en un plato extendido y decora con jitomate, col y queso. Acompaña con mayonesa y salsa al gusto.

GORDITAS

de suadero



GORDITAS

de suadero

TIEMPO: 5 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA EL SUADERO

- 500 g de suadero
- 2 tazas de agua
- 1 taza de leche evaporada
- ¼ cebolla
- 1 naranja (*en mitades*)
- 1 cdta. de pimienta gorda
- ½ taza de cilantro
- 1 cdta. de clavo
- 1 taza de cebolla (*en cuartos*)
- 5 ajos
- 2 hojas de laurel
- 2 cdas. de sal de grano
- 2 cdas. de aceite vegetal

PARA LAS GORDITAS

- 500 g de masa de maíz
- 1 cda. de manteca de cerdo
- 1 cdta. de sal
- suficiente agua
- 1 cdta. de manteca de cerdo

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente cebolla (*finamente picada*)
- suficiente cilantro (*finamente picado*)
- suficiente salsa roja
- suficiente limón

GORDITAS

de suadero

TIEMPO: 5 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Para el suadero: Coloca en una ollita el suadero con el agua, la leche evaporada, la naranja, la pimienta gorda, el cilantro, el clavo, la cebolla, el ajo, el laurel y la sal de grano. Tapa y cocina por 2 horas. Si es necesario, vierte más agua al suadero para que siempre esté hidratado y no se seque.
2. Cuando esté suavcito, retira de la cocción, deja enfriar un poco y cuando te sea posible, pica la carne finamente.
3. Calienta en una sartén a fuego medio el aceite y fríe el suadero por 10 minutos, o hasta que quede doradito.
4. En un bowl mezcla la masa de maíz con la manteca de cerdo, la sal y el agua, hasta tener una masa suavcita.
5. Con ayuda de tus manos forma bolitas y aplana poco a poco hasta obtener la forma de gordita.
6. Calienta en una sartén una cucharada de manteca de cerdo y cocina las gorditas por ambos lados, aproximadamente 5 minutos por cada lado.
7. Con un cuchillo de sierra abre las gorditas por el borde de forma horizontal y sin separar totalmente. Rellena con el suadero, la cebolla y el cilantro. Acompaña con salsa roja y limones.

QUESABIRRIAS



QUESABIRRIAS

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL ADOBO

- suficiente aceite vegetal
- 1 cebolla (*en trozos grandes*)
- 10 dientes de ajo
- 10 jitomates saladet (*en cuartos*)
- 1 cda. de pimienta gorda (*entera*)
- 1 cda. de pimienta negra (*entera*)
- 1 cda. de comino (*semilla*)
- 1 cda. de tomillo (*seco*)
- 1 cda. de orégano (*seco*)
- ¼ raja de canela
- 3 hojas de laurel
- 3 chiles de árbol (*limpios*)
- 4 chiles guajillos (*limpios*)
- 2 chiles anchos (*limpios*)
- 3 cdas. de vinagre blanco
- 4 tazas de agua

PARA LA CARNE

- ½ cebolla
- 1 cabeza de ajo (*partida a la mitad*)
- 1 ramillete de olor
- 800 g de chambarete de res
- 1 kg de costilla de res
- 3 pimientos gordas
- sal al gusto

PARA LA SALSA

- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 6 tomates verdes (*hervidos*)
- 2 chiles pasilla (*limpios e hidratados en agua caliente*)
- 4 chiles morita (*limpios e hidratados en agua caliente*)
- ½ taza de cilantro
- sal al gusto

PARA LAS QUESABIRRIAS

- 2 cdas. de aceite vegetal
- suficientes tortillas
- suficiente queso manchego (*rallado*)

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente cilantro (*finamente picado*)
- suficiente cebolla (*finamente picada*)
- suficiente limón (*en cuartos*)

QUESABIRRIAS

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Calienta el aceite vegetal en una sartén profunda a temperatura media, agrega la cebolla y el ajo y cocina hasta que tenga un tono brillante; integra el jitomate y cocina hasta que se deshagan, entonces añade las pimientas gorda y negra, el comino, el tomillo, el orégano, la canela, el laurel, el chile de árbol, el chile guajillo, el chile ancho, el vinagre blanco y finalmente un poco de agua para ayudar a suavizar todos los ingredientes; debes dar tiempo a que cada ingrediente se vaya cocinando hasta finalmente terminar con el agua. Aproximadamente 10 minutos de cocción.

2. Una vez que se cocinen los ingredientes, licúa perfectamente y reserva hasta su uso.

3. Para la carne: En una olla con agua hirviendo cocina la cebolla, la cabeza de ajo, la carne, el ramillete de olor y las pimientas gordas; baja la temperatura a media, tapa y deja en el fuego por 40 minutos. Una vez pasado el tiempo, retira el ramillete, cebolla y ajo y; agrega el adobo que licuaste en el paso anterior pasándolo por un colador, sazona con suficiente sal, cocina 20 minutos más para integrar

sabores y concentrar el consomé (no es necesario volver a tapar).

4. Para la salsa: Licúa la cebolla con el ajo, el tomate verde hervido, los chiles pasilla y morita, el cilantro y sazona con un poco de sal. Reserva en refrigeración hasta su uso.

5. Retira la carne del consomé y pícala, en este punto ya debe estar muy suave.

6. Arma las quesabirrias. Vierte un poco de aceite vegetal en un comal o sartén caliente, con ayuda de un cucharón, añade un poco del consomé de la birria y calienta las tortillas por ambos lados, notarás como comienzan a ponerse de color rojo; añade el queso manchego y la carne de birria a las tortillas, dóblalas por la mitad y cocínalas por 5 minutos a temperatura alta hasta derretir el queso y que la tortilla comience a ponerse crujiente. Retira del fuego.

7. Sirve en un vaso un poco de carne y consomé de birria, acompaña con cilantro, cebolla y jugo de limón. Prepara las quesabirrias con la salsa y chopea el consomé.

TLAYUDAS

oaxaqueñas



TLAYUDAS

oaxaqueñas

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 1

INGREDIENTES

- 1 taza de cecina de res
- 1 taza de chorizo
- 1 tortilla (*para tlayuda*)
- 2 cda. de manteca de cerdo
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de queso Oaxaca
- 1 taza de col blanca
- 1 taza de jitomate
- 1 taza de aguacate

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente salsa roja
(*para acompañar*)

PREPARACIÓN

1. En una parrilla cocina la cecina por ambos lados por aproximadamente 5 minutos. Y corta en tiras. Reserva.
2. En una sartén fríe el chorizo por 10 minutos. Quita el exceso de grasa con papel absorbente. Reserva.
3. En un comal asa la tlayuda hasta que esté doraditas. Reserva. Unta la tlayuda con la manteca de cerdo, añade los frijoles, el queso Oaxaca, la col blanca, la cecina, el jitomate, el aguacate y el chorizo.
4. Sirve y acompaña con salsa roja. Disfruta.

INFLADITAS

de chilorio



INFLADITAS

de chilorio

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA EL CHILORIO

- 6 chiles anchos (*sin semillas, hidratados en agua caliente*)
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- ¼ taza de vinagre blanco
- 1 cda. de orégano
- 1 cdta. de semilla de comino
- 2 clavos
- 1 cdta. de pimienta negra
- 500 g de lomo de cerdo (*cocido*)
- 1 cda. de manteca de cerdo
- sal al gusto

PARA LA MASA

- 2 tazas de harina de maíz (*nixtamalizado*)
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- sal al gusto
- 1 ½ tazas de agua (*tibia*)
- suficiente aceite vegetal (*para freír*)

PARA DECORAR

- 1 taza de jitomate (*en cubos pequeños*)
- ½ taza de cebolla morada (*finamente picada*)
- ¼ taza de cilantro

PARA ACOMPAÑAR

- guacamole al gusto

INFLADITAS

de chilorio

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Para el chilorio: Licúa los chiles, el ajo, la cebolla, el vinagre, el orégano, el comino, el clavo y la pimienta negra hasta integrar.

2. Desmenuza la carne cocida de cerdo muy bien. Derrite la manteca de cerdo en una cacerola a temperatura media, vierte la salsa, agrega la carne y sazona con sal. Integra y cocina por 10 minutos, retira del fuego y reserva.

3. Para la masa: Mezcla la harina de maíz nixtamalizada con la harina de trigo, el polvo para hornear y suficiente sal. Una vez integrados los ingredientes secos, vierte el agua tibia poco a poco y amasa con tus manos limpias hasta obtener una textura sueva e hidratada, pero considera que puede que utilices un poco más de agua, esto dependerá inclusive de la humedad del ambiente. Haz una bolita de masa y forma las tortillas lo más delgadas posible con ayuda de una prensa para tortillas.

4. Vierte suficiente aceite en una olla y calienta a temperatura media, una vez caliente coloca las tortillas, notarás cómo la masa se hunde y flota. Fríe bañando con aceite para que se inflen. Cuando comiencen a inflarse, presiona el centro con una cuchara de madera o espátula para darle una forma hundida en el centro. Una vez fritas las infladitas, escurre en papel absorbente.

5. Rellenas las infladitas con chilorio y decora con jitomate, cebolla morada y cilantro. Acompaña las infladitas de chilorio con guacamole al gusto.

MOLOTES

poblanos

MOLOTES

poblanos

TIEMPO: 1 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla
(finamente picada)
- 1 taza de chorizo
(cortado en cubos)
- 2 tazas de papa (pelada,
cortada en cubo y cocida)
- sal y pimienta al gusto

PARA LA MASA

- 2 tazas de harina de maíz
(nixtamalizado)
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cda. de manteca de cerdo
- sal al gusto
- suficiente agua (tibia)
- suficiente aceite vegetal
(para freír)

PARA DECORAR

- suficiente crema ácida
- suficiente lechuga romana
(en tiritas)
- suficiente queso fresco

PREPARACIÓN

1. Para el relleno: Calienta el aceite en una cacerola a fuego medio y cocina la cebolla por 3 minutos, luego agrega el chorizo, presionando con una cuchara para deshacerlo y cocina por 5 minutos o hasta que esté bien cocido. Posteriormente, añade las papas, la sal y la pimienta, mueve hasta integrar todo perfectamente. Reserva.
2. Para la masa: mezcla la harina de maíz nixtamalizado, la harina de trigo, el polvo para hornear, la manteca y suficiente sal. Una vez integrados los polvos, vierte el agua tibia poco a poco y amasa con tus manos limpias hasta obtener una textura sueva e hidratada.
3. Forma una bolita de masa con tus manos, colócala sobre un plástico y extiende la masa en forma ovalada, de 12 cm de largo x 6 cm de ancho. Con una cuchara coloca el relleno en el centro y cierra muy bien. Presiona las orillas con ayuda de tus dedos, para evitar que el relleno se salga al momento de freír.
4. Calienta suficiente aceite en una olla a fuego medio y fríe los molotes poblanos por 6 minutos de cada lado o hasta que estén dorados. Escurre en papel absorbente.
5. Decora los molotes con crema ácida, lechuga, queso fresco y acompaña con la salsa de tu preferencia.

PAMBAZO

de chicharrón prensado



PAMBAZO

de chicharrón prensado

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL ADOBO

- 4 chiles guajillos
(sin rabo ni semilla, hidratados en agua caliente)
- 2 chiles anchos
(sin rabo ni semilla, hidratados en agua caliente)
- ¼ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cda. de manteca de cerdo
- sal al gusto

PARA EL RELLENO

- 4 cdas. de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo
- ¼ cebolla
- 2 jitomates *(en cuartos)*
- 6 chiles guajillos
(limpios, sin rabo ni semillas)
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ taza de cebolla
(finamente picada)
- 3 tazas de chicharrón prensado
- pimienta al gusto

PARA TERMINAR

- 1 taza de frijoles refritos
- 2 cdas. de aceite vegetal
(para el pambazo)
- ¼ taza de queso fresco *(rallado)*
- ¼ taza de cebolla
(finamente picada)
- ¼ taza de cilantro
(finamente picado)

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente salsa verde

PAMBAZO

de chicharrón prensado

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Licúa el chile guajillo junto con el chile ancho, la cebolla, el ajo y 1 taza del agua donde se hidrataron los chiles. Integra hasta obtener una mezcla semiespesa.

2. Derrite la manteca de cerdo en una cacerola caliente, luego vierte lo licuado, sazona con sal y cocina a fuego medio por 8 minutos, moviendo constantemente y hasta que el adobo pierda un poco de agua y la consistencia se encuentre más espesa. Retira del fuego y deja enfriar.

3. Para el relleno: Vierte 2 cucharadas de aceite vegetal en una sartén caliente, después cocina el ajo, la cebolla y el jitomate a fuego medio hasta que tengan un tono brillante y un aspecto ligeramente tostado. Añade los chiles guajillo y deja cocinar sin dejar de mover por 3 minutos. Sube la flama, integra el caldo de pollo y cocina por 10 minutos. Retira del fuego y licúa hasta obtener una salsa de color rojo.

4. Vierte 2 cucharadas de aceite vegetal en una sartén y sofríe la cebolla picada a fuego medio hasta que tenga un tono brillante.

Añade el chicharrón prensado y mueve con una cuchara para que el chicharrón se deshaga poco a poco. Vierte la salsa licuada, sazona con pimienta y cocina por 10 minutos. Retira del fuego.

5. Corta la telera para pambazo de manera horizontal con un cuchillo de sierra, luego unta la tapa con un poco de los frijoles bayos refritos y rellena con el chicharrón prensado, cierra con la otra tapa. Barniza la tapa de arriba con el adobo de chiles con ayuda de una brocha.

6. Vierte un poco de aceite vegetal en un comal o sartén caliente, después coloca el pambazo del lado barnizado y termina de barnizar del lado faltante. Deja cocinar a fuego bajo por no más de 3 minutos de cada lado. Retira de la sartén.

7. Prepara tu pambazo: Abre el pambazo, añade queso rallado, cebolla y cilantro al gusto. Acompaña con salsa verde.

NACHOS

con birria



NACHOS

con birria

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL ADOBO

- suficiente aceite vegetal
- 1 cebolla (*en trozos grandes*)
- 10 dientes de ajo
- 10 jitomates saladet
- 1 cda. de pimienta gorda
- 1 cda. de pimienta
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de tomillo seco
- 1 cda. de orégano seco
- ¼ raja de canela
- 3 hojas de laurel
- 3 chiles de árbol (*limpios*)
- 4 chiles guajillos (*limpios*)
- 2 chiles anchos (*limpios*)
- 3 cdas. de vinagre blanco
- 4 tazas de agua

PARA LA CARNE

- 800 g de chambarete de res
- suficiente agua
- 1 cabeza de ajo
- ½ cebolla
- 1 ramillete de olor
- 1 kg de pulpa de res
- 3 pimientas gordas
- sal al gusto

PARA LOS NACHOS

- suficientes totopos
- suficientes frijoles negros (*cocidos y enteros*)
- suficiente queso manchego (*rallado*)
- suficiente cebolla (*finamente picada*)
- suficiente cilantro (*solo las hojas*)
- suficiente limón (*en cuartos*)

NACHOS

con birria

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Calienta el aceite vegetal en una sartén profunda a temperatura media, agrega la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos, luego integra los jitomates y cocina hasta que se deshagan, entonces añade las pimientos gorda y negra, el comino, el tomillo, el orégano, la canela, el laurel, el chile de árbol, el chile guajillo, el chile ancho, el vinagre blanco y finalmente un poco de agua para ayudar a suavizar todos los ingredientes. Cocina por 10 minutos y reserva.

2. Licua por 5 minutos o hasta que todo esté completamente molido.

3. Cocina la carne en una olla de presión con suficiente agua, agrega el ajo, la cebolla y la pimienta gorda. Cocina por 30 minutos.

Destapa, agrega el adobo y sazona con sal. Cocina por 20 minutos más y reserva.

4. Retira la carne del consomé y pícala. Reserva.

5. Para los nachos: Coloca los totopos, los frijoles, la birria, el caldo de la birria y el queso en un platón. Gratina el queso y decora con cebolla y hojas de cilantro.

MIXIOTE

de pollo al pibil



MIXIOTE

de pollo al pibil

TIEMPO: 3 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

PARA EL MIXIOTE

- ¼ cebolla (*asada*)
- 6 dientes de ajo (*asados*)
- 4 pimienta gorda (*asadas*)
- ½ taza de achiote (*líquido*)
- 1 ½ tazas de jugo de naranja
- ¼ tazas de vinagre blanco
- suficientes hojas de plátano
- suficientes hojas santas
- 6 pollos (*pierna y muslo*)
- suficientes hojas de aguacate
- sal y pimienta al gusto
- 4 tazas de agua

PARA EL ENCURTIDO

- 1 taza de cebolla morada (*en medias lunas*)
- 3 chiles habaneros (*asados y en tiritas*)
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 cdta. de orégano
- sal y pimienta al gusto

PARA ACOMAPAÑAR

- suficiente arroz blanco
- suficientes tortillas

PREPARACIÓN

1. En un molcajete, agrega la cebolla, los ajos, las pimientas y aplasta con el tecolote hasta obtener una pasita, agrega poco a poco el achiote, el jugo de naranja, el vinagre blanco y mezcla hasta obtener una consistencia uniforme. Reserva.
2. Vierte la preparación anterior en el pollo y marina por 1 hora.
3. En un comal de barro, asa las hojas de plátano hasta que se ablanden. Reserva.
4. En una tabla coloca una hoja de plátano, una hoja santa, las piezas de pollo, hojas de aguacate, sazona con sal y pimienta, cubre los mixiotes envolviéndolos completamente con la hoja de plátano. Repite el proceso hasta terminar de formar todos los mixiotes. Reserva.
5. En una olla de barro, coloca agua, una rejilla y coloca los mixiotes, cocina por 1 hora a fuego medio.
6. Para el encurtido: Mezcla la cebolla, el chile habanero, el limón, el orégano, sazona con sal y pimienta y deja macerar por 1 hora. Reserva.
7. Sirve los mixiotes en un plato extendido con cebollitas encurtidas, acompaña con arroz blanco y tortillas. ¡Disfruta!