



NACHOS



REDSUMA



INGREDIENTES

100 grs de harina de maíz

100 grs de harina de trigo

20 grs de manteca vegetal

125 cc de agua tibia

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Mezclar harinas
3. Hacer una corona agregar manteca y agua tibia
4. Luego amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica.
5. Dejar reposar por 10 a 15 minutos
6. Estira fina y corta en triángulos.
7. Llevar a horno: 180 °C por 12-18 min
8. Fritos: 1-2 min por lado.
9. OJO: Puedes dividir la masa en partes y añade a cada una los sabores que prefieras, como orégano, ajo en polvo, paprika, merquén u otras especias. Mezcla bien antes de estirar la masa.
10. Añade sal extra o condimentos apenas salgan calientes.
11. Quedan muy buenos para acompañar con: Guacamole salsa roja ,queso fundido o crema ácida.