

Boquitas de Carne (Falafel)

PREMEZCLA MASECA CONDIMENTADA

Rendimiento: 40 Tortitas, de 5 onzas c/u

INGREDIENTES:

- 1500 g** Maseca condimentada
- 2000 g** Carne Molida sin grasa
- 6 onz** Aceite de oliva
- 1 rollo** Culantro picado fino
- 12 uds** Huevos
- 750 ml** Agua
- 200 ml** Salsa tipo inglesa
Sal y Pimienta
- 1 rollo** Perejil picado fino
- 500 ml** Leche
- 8 uds** Palillos de madera o bambú

PREPARACIÓN:

- Disponer la carne molida en un recipiente hondo.
- Agregar las huevos junto con la leche, el aceite de oliva, la salsa tipo inglesa, el culantro y el perejil picado; unificar la mezcla y agregar la premezcla Maseca condimentada gradualmente hasta formar masa de carne, sal pimentar al gusto, si la mezcla está muy seca incorporar un poco de agua.
- Tomar los palitos de madera y formar pelotas de masa, bardar o poner como si fuera un pincho alargado, refrigerar por 5 minutos.
- Calentar una sartén, calentar con aceite de oliva a fuego medio y sellar los pinchos por ambos lados durante 2 minutos por lado, una vez cocidos acompañar con algún tipo de salsita criolla de tomate y disfrutar.

Chef. André Arias



**MA
SE
CA**

Recetario

HARINAS PREMEZCLAS

MASECA®



Queque de maíz

PREMEZCLA QUEQUE DE MAÍZ

Rendimiento: 88 porciones

INGREDIENTES:

3000 g	Premezcla Maseca
4 lt	Leche entera
90 g	Polvo de hornear
600 ml	Aceite Girasol
9 uds	Huevos
10 g	Sal
20 g	Azúcar

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 350°F.
- En una batidora mezclar los huevos, la leche y el aceite a velocidad moderada
- Por aparte mezcle los ingredientes secos, la premezcla de Maseca, el polvo de hornear, la sal y el azúcar.
- Agregar la mezcla de secos gradualmente a la batidora con los líquidos previamente batidos hasta lograr una mezcla homogénea, aproximadamente 3 minutos a velocidad alta.
- Engrasar una plaqueta agregar la mezcla directamente y hornear durante aproximadamente 30 minutos, dejar enfriar y desmoldar.
- Porcionar y servir.

Chef. André Arias



**MA
SE
CA**

Cheesecake

PREMEZCLA TAMAL ASADO

Rendimiento: 70 porciones

INGREDIENTES:

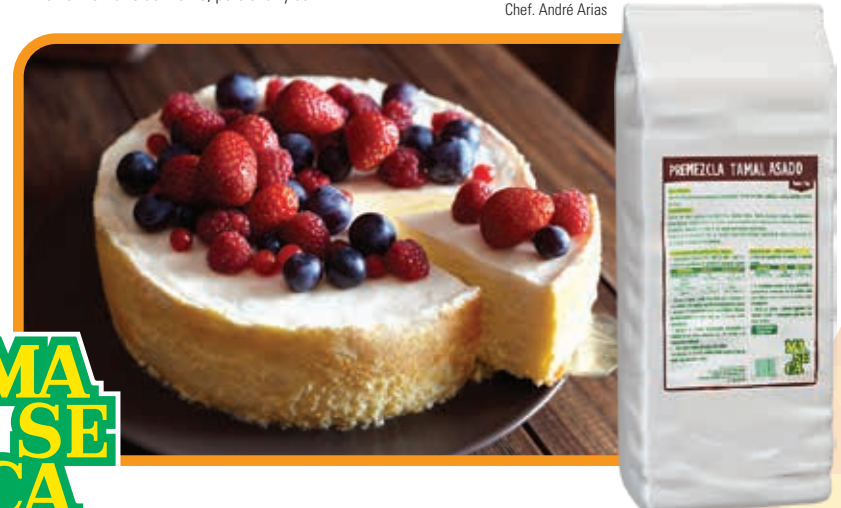
3000 g	Queso Crema
1785 g	Azúcar
100 g	Maicena
12 uds	Huevos
400 g	Yema de huevo
534 ml	Crema semimontada
360 ml	Leche
15 g	Vainilla
1500 g	Premezcla Tamal Asado

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 300° F.
- En la batidora cremar el queso crema, la mitad del azúcar, las yemas y la crema dulce.
- En un bowl blanquear las yemas y la otra mitad del azúcar e incorporar la maicena, batir hasta formar una pasta.
- Mezcle la leche, la vainilla y la premezcla del tamal asado e incorporar a la mezcla de huevos.
- Mezclar todo en la batidora y cremarlo por 5 minutos a alta velocidad.
- Disponer en un molde y hornear en baño María por una hora.

Nota: No abrir el horno durante la cocción y después de la cocción de apagar el horno y dejar enfriar dentro del mismo. Retirarlo del horno, porcionar y servir.

Chef. André Arias



**MA
SE
CA**