

Tostitos®

RECETARIO



ÍNDICE

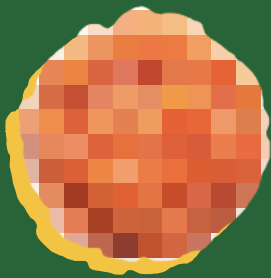
- 1 Tostitos® ceviche de verano
- 2 Cóctel Tostitos®
- 3 Tostitos® de papa con milanesa
- 4 Tostitos® mac and cheese
- 5 Tostitos® con salpicón



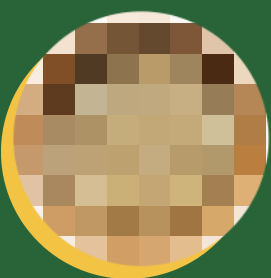
TOSTITOS® CEVICHE DE VERANO



INGREDIENTES



Cubos de pescado
marinados con limón
1 pieza



Cacahuates
2 cdas.



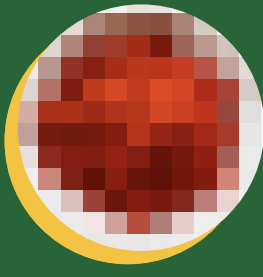
Jugo de limón
1/2 taza



Cubos de mango
1 pieza



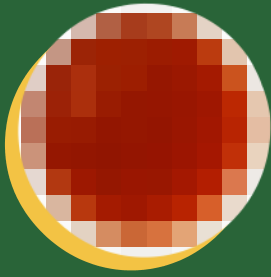
Rebanadas
de pepino
1/4 taza



Chilito en polvo
1 pizca



Cebolla morada
2 cdas.



Salsa habanera
1 cda.



Aguacate en
cubos
1/4 pza.

PREPARACIÓN

Paso 1	Colocar en un recipiente el pescado en cubos.
Paso 2	Agregar jugo de limón y dejar marinar.
Paso 3	Incorporar pepino, cebolla morada y mango en cubos.
Paso 4	Sazonar con sal y pimienta.
Paso 5	Abrir la bolsa de Tostitos® Salsa verde.
Paso 6	Servir el ceviche sobre los Tostitos® con aguacate y cacahuates. Espolvorear chilito en polvo.
Paso 7	Salsear con salsa habanera.

CÓCTEL TOSTITOS®



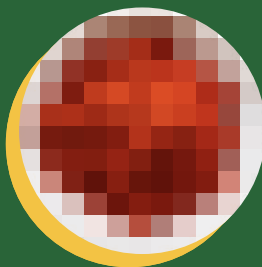
INGREDIENTES



Sandía en cubos
1/4 taza.



Jugo de limón
1 pza.



Chilito en polvo
1 pizca



Supremas de naranja
en mitad
1 pza.



Dulces
enchilados
1 cda.



Salsa de chamoy
2 cdas.

PREPARACIÓN

Paso 1	Abrir la bolsita de Tostitos® Flamin' Hot.
Paso 2	Agregar sandía en cubos.
Paso 3	Agregar supremas de naranja.
Paso 4	Agregar dulces enchilados.
Paso 5	Salsear con chamoy líquido.
Paso 6	Espolvorear chile en polvo.
Paso 7	Exprimir jugo de un limón.

TOSTITOS® DE PAPA CON MILANESA



INGREDIENTES



Milanesa empanizada
1 pza.



Papa cocida y
machacada con
cáscara
1 pza.



Cebolla picada
1/2 pza.



Salsa verde
2 cdas.



Ajo picado
1 diente



Frijoles bayos
refritos
1/2 taza.



Queso rallado
2 cdas.



Aceite vegetal
1/4 taza.

PREPARACIÓN

Paso 1	Calentar un sartén con 1 cda de aceite.
Paso 2	Sofreír la cebolla y el ajo.
Paso 3	Agregar la papa machacada, sazonar con sal y pimienta.
Paso 4	Freír la milanesa empanizada en un sartén caliente con el resto del aceite.
Paso 5	Cortar la milanesa en tiras.
Paso 6	Calentar en un sartén los frijoles refritos, sazonar con sal y pimienta.

Paso 7	Abrir la bolsita de Tostitos® Salsa verde.
Paso 8	Servir 2 cdas de guisado de papa, y las tiras de milanesa.
Paso 9	Servir 1 cda de frijoles bayos.
Paso 10	Espolvorear queso rallado.
Paso 11	Salsear con salsa verde.

TOSTITOS® MAC AND CHEESE



INGREDIENTES



Macarrones cocidos
1/2 taza.



Costilla de cerdo
deshebrada
4 cdas.



Salsa de queso
1/4 taza



Tocino frito picado
2 cdas.



Perejil picado
1 cda.

PREPARACIÓN

Paso 1	Calentar los macarrones y agregar la salsa de queso.
Paso 2	Calentar en un sartén la carne deshebrada.
Paso 3	Abrir la bolsa de Tostitos® Flamin' Hot.
Paso 4	Agregar 4 cdas de mac and cheese.
Paso 5	Agregar 2 cdas de carne deshebrada.
Paso 6	Agregar cubos de tocino frito.
Paso 7	Espolvorear perejil picado.

TOSTITOS® CON SALPICÓN



INGREDIENTES



Machaca de res
1 taza



Aguacate en
cubos
1/4 pza.



Cebolla picada
2 cdas.



Jitomate picado
2 cdas.



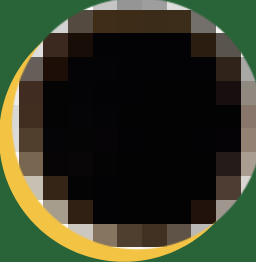
Jugo de limón
4 cdas.



Aceite de oliva
4 cdas.



Chile serrano
en rodajas
1 pza.



Vinagre
4 cdas.



Lechuga
fileteada
1/4 taza

PREPARACIÓN

Paso 1	Freír en un sartén con aceite la machaca.
Paso 2	En un recipiente mezclar la machaca con el jitomate, la cebolla, la lechuga, chile serrano y aguacate.
Paso 3	Sazonar con sal y pimienta.
Paso 4	Agregar el jugo de limón, aceite de oliva y vinagre, mezclar.
Paso 5	Abrir la bolsa de Tostitos® Salsa verde.
Paso 6	Agregar 5 cucharadas de salpicón.