



VACACIONES

con
Tostitos
RECETARIO

ÍNDICE

- 1** Tostitos® Ceviche de Verano
- 2** Cóctel Tostitos®
- 3** Tostitos® Tostiesquites
- 4** Tostitos® Nachos
- 5** Tostitos® Mar y Tierra
- 6** Tostitos® Endiablados
- 7** Tostitos® con Arrachera y Queso
- 8** Tostitos® Agridulces
- 9** Tostitos® Enchilados

TOSTITOS® CEVICHE DE VERANO



Ingredientes



Filete de pescado
en cubos
1 pieza



Cacahuates
enchilados
2 cdas.



Jugo de limón
1/2 taza



Mango en cubos
1 pieza



Rebanadas
de pepino
1/4 pza.



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 cda.



Chilito en polvo
1 pizca



Supremas de naranja
en mitad
1/2 pza.



Dulces
enchilados
20 gr.



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® TOSTIESQUITES



Ingredientes



Chile en polvo
Al gusto



Queso fresco
3 cdas.



Mayonesa
2 cdas.



Jugo de limón
1 pza.



Elote cocido
1 taza

Preparación

- Paso 1** | Hervir los granos de maíz con un poco de sal unos 5-7 minutos hasta que estén tiernos.
- Paso 2** | En una sartén derretir la mantequilla a fuego bajo.
- Paso 3** | Agregar los granos de maíz cocidos y saltear unos minutos hasta que se doren ligeramente.
- Paso 4** | Girar la bolsa de Tostitos® Tostielote de forma horizontal y abrirla.
- Paso 5** | Servir sobre los Tostitos® el esquite, la mayonesa, el queso fresco, el jugo de limón y el chile en polvo.

TOSTITOS® NACHOS



Ingredientes



Cebolla
1/4 pza.



Chile serrano
1 pza.



Jitomate picado
1/4 pza.



Tostitos® Dip de Queso Suave
1 dip

Preparación

- Paso 1** | Picar en cubos la cebolla y el tomate.
- Paso 2** | Partir en rodajas el chile serrano.
- Paso 3** | Abrir la bolsa de Tostitos® Nacho.
- Paso 4** | Servir el Tostitos® Dip de Queso Suave sobre los Tostitos® Nacho.
- Paso 5** | Agregar la cebolla, tomate y chile serrano

TOSTITOS® MAR Y TIERRA



Ingredientes



Chorizo en rodajas
120 gr.



Cebolla fileteada
1/4 pza.



Salchicha de cerdo
35 gr.



Jugo de limón
2 cdas.



Granos de elote amarillo
1 cda.



Pimiento rojo en tiras
1/4 pza.



Pimiento verde en tiras
1/4 pza.



Camarón pacotilla
100 gr.



Aceite vegetal
2 cdas.

Preparación

- Paso 1** | Calentar el sartén con el aceite.
- Paso 2** | Sofreír la cebolla, agregar las salchichas y el chorizo.
- Paso 3** | Agregar los pimientos y los camarones.
- Paso 4** | Sazonar con sal y pimienta.
- Paso 5** | Abrir la bolsa de Tostitos® Salsa Verde.
- Paso 6** | Agregar el salteado mar y tierra con los granos de elote.
- Paso 7** | Exprimir el limón y salsear con salsa verde.

TOSTITOS® ENDIABLADOS



Ingredientes



Camarón pacotilla
cocidos
100 gr.



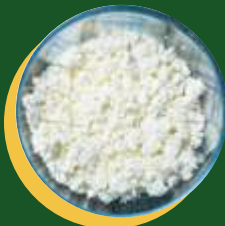
Cebolla morada
picada
15 gr.



Crema
30 ml.



Elote dorado
10 gr.



Queso fresco
15 gr.



Ajo picado
1 diente



Aceite vegetal
2 cdas.



Chipotle adobado
1 cda.

Preparación

Paso 1 | Calentar el sartén con el aceite y sofreír el ajo.

Paso 2 | Agregar los camarones y saltear.

Paso 3 | Incorporar el chipotle y la crema, mezclar.

Paso 4 | Sazonar con sal y pimienta.

Paso 5 | Abrir la bolsa de Tostitos® Fiamin' Hot.

Paso 6 | Agregar los camarones enchilados.

Paso 7 | Agregar granos de elote amarillo.

Paso 8 | Agregar cebolla morada y queso fresco al gusto.

TOSTITOS® CON ARRACHERA Y QUESO



Ingredientes



Arrachera
1/2 taza



Queso fresco
2 cdas.



Chile serrano
1 pza.



Tostitos® Dip de Queso Suave
1 dip

Preparación

- Paso 1** | Asar la arrachera a fuego alto, retirar del fuego y cortar en cubos.
- Paso 2** | Partir en rodajas el chile serrano.
- Paso 3** | Abrir la bolsa de Tostitos® Tostielote.
- Paso 4** | Agregar el Tostitos® Dip de Queso Suave sobre los Tostitos® Tostielote.
- Paso 5** | Agregar la arrachera, el queso fresco y el chile serrano.

TOSTITOS® AGRIDULCES



Ingredientes



Tocino en cubos
35 gr.



Cebolla picada
30 gr.



Piña en cubos
30 gr.



Miel
120 ml.



Cilantro picado
1 cda.



Ajo picado
1 diente



Aceite vegetal
2 cdas.



Chipotle adobado
1/2 taza

Preparación

- Paso 1** | Freír los cubos de tocino.
- Paso 2** | Sofreír la cebolla y el ajo en un sartén caliente con aceite.
- Paso 3** | Agregar la miel y el chipotle adobado, dejar cocinar a fuego medio.
- Paso 4** | Sazonar la salsa agridulce.
- Paso 5** | Agregar los cubos de tocino fritos y mezclar.
- Paso 6** | Asar los cubos de piña en un sartén caliente.

- Paso 7** | Abrir la bolsita de Tostitos® Salsa Verde.
- Paso 8** | Servir 2 cdas de tocino agridulce.
- Paso 9** | Servir 2 cdas de tocino agridulce.
- Paso 10** | Agregar 2 cucharadas de piña asada.
- Paso 11** | Espolvorear cilantro picado.

TOSTITOS® ENCHILADOS



Ingredientes



Cacahuates
salados
2 cdas.



Camarón pacotilla
cocidos
100 gr.



Rebanadas
de pepino
1/4 taza



Chilito en polvo
1 pizca



Cacahuates
japoneses
25 gr.



Salsa picante
2 cdas.



Jícama rallada
40 gr.



Salsa de chamoy
2 cdas.

Preparación

- Paso 1** | Mezclar en un bowl los camarones con la jícama, pepino y cacahuates.
- Paso 2** | Abrir la bolsa de Tostitos® Flamin' Hot.
- Paso 3** | Agregar la mezcla de camarones.
- Paso 4** | Agregar salsa de chamoy.
- Paso 5** | Agregar salsa picante.
- Paso 6** | Espolvorear chilito en polvo.



**VAYAS DONDE VAYAS.
SIEMPRE HAY
QUÉ PONERLE A TUS**

Tostitos®