



TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- · Aceite de oliva
- 5 dientes de ajo (en láminas delgadas)
- 2 tortillas (en cubitos)
- 2 chiles de árbol
- 3 tazas de cacahuate
- ½ taza de pepita
- · Sal

- 1. Calienta el aceite de oliva a fuego bajo y sofríe los ajos por 1 minuto o hasta que estén ligeramente dorados. Retira los ajos de la sartén y coloca sobre papel absorbente.
- 2. Fríe las tortillas en el mismo aceite hasta que estén crujientes, luego retira y coloca sobre papel absorbente.
- 3. Agrega los chiles de árbol y dora ligeramente, después añade los cacahuates y las pepitas. Sazona con sal. Retira y reserva.
- 4. En un bowl, mezcla los ajos, las tortillas, los cacahuates, las pepitas y los chiles de árbol.





TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

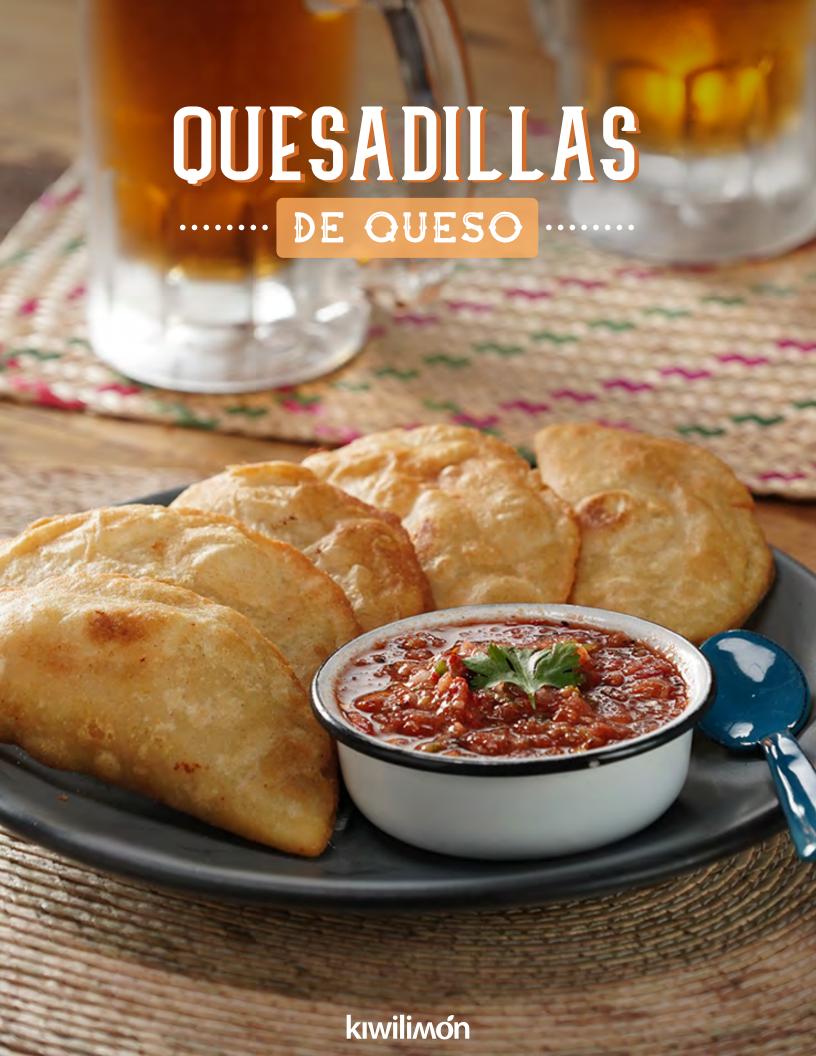
PARA LAS SALCHICHAS

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de cebolla (finamente picada)
- 1 cdas. de ajo (finamente picado)
- 1/4 de taza de chile serrano (en rebanadas delgadas)
- · 4 tazas de salchicha coctelera
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 2 cdas. de jugo sazonador
- 1/4 de taza de salsa picante
- 1/4 de taza de jugo de limón
- ½ taza de salsa de tomate

PARA DECORAR

• Chile serrano (en rebanadas)

- 1. Calienta la mantequilla en una sartén a fuego medio y agrega la cebolla, el ajo y el chile serrano. Cocina por 5 minutos.
- 2. Añade las salchichas, la salsa inglesa, el jugo sazonador, la salsa picante, el jugo de limón y la salsa de tomate. Cocina a fuego medio por 5 minutos más.
- 3. Sirve las salchichas en un bowl y decora con chile serrano.





TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

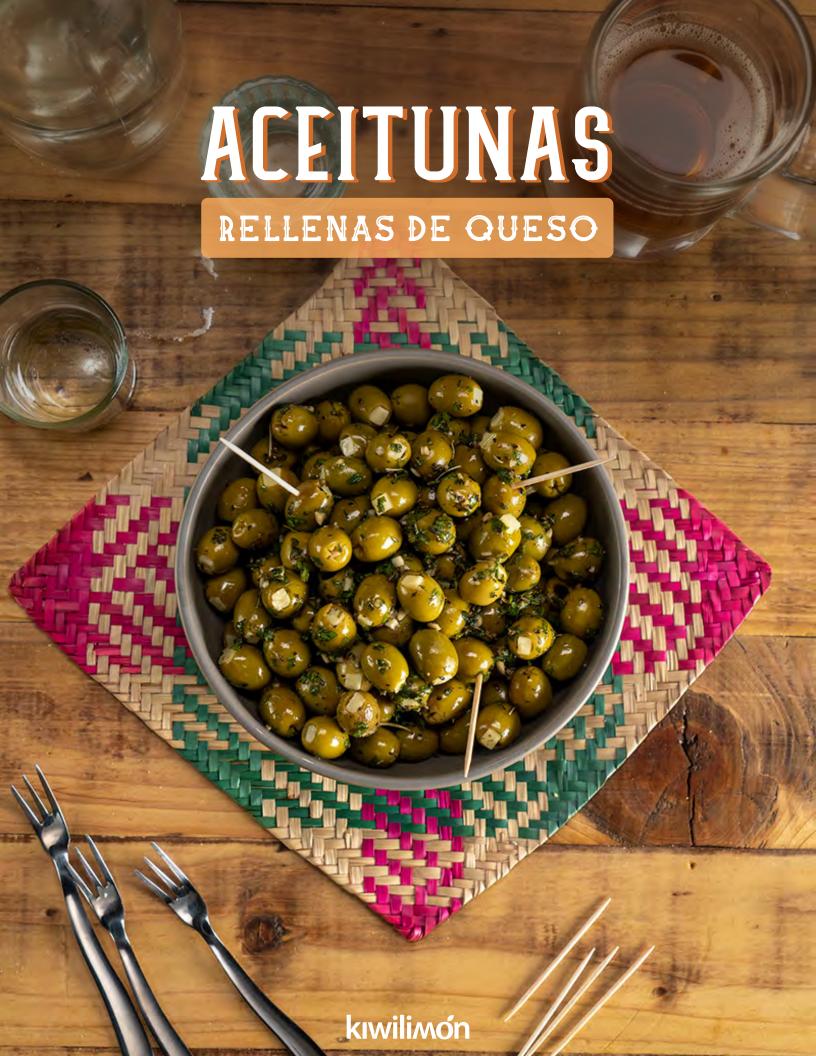
PARA LAS QUESADILLAS

- 4 tazas de harina de maíz
- 1 taza de harina de trigo
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cdta. de polvo para hornear
- Sal
- Agua
- 2 tazas de queso Oaxaca (deshebrado)
- Aceite vegetal

PARA ACOMPAÑAR

Salsa martajada

- 1. En un bowl, combina la harina de maíz, la harina de trigo, el aceite vegetal, el polvo para hornear y la sal. Mezcla hasta integrar y deshacer todos los grumos. Vierte el agua poco a poco, hasta obtener una masa homogénea.
- 2. Forma bolitas con la masa y aplástalas con una prensa para tortillas. Agrega un poco de queso y dobla la quesadilla, cierra muy bien y repite con toda la masa.
- 3. Fríe las quesadillas en una olla con aceite a fuego medio de 5 a 8 minutos. Retira las quesadillas y coloca en un plato con papel absorbente.
- 4. Sirve las quesadillas de queso en un plato extendido y acompaña con salsa martajada.





TIEMPO: 20 MIN

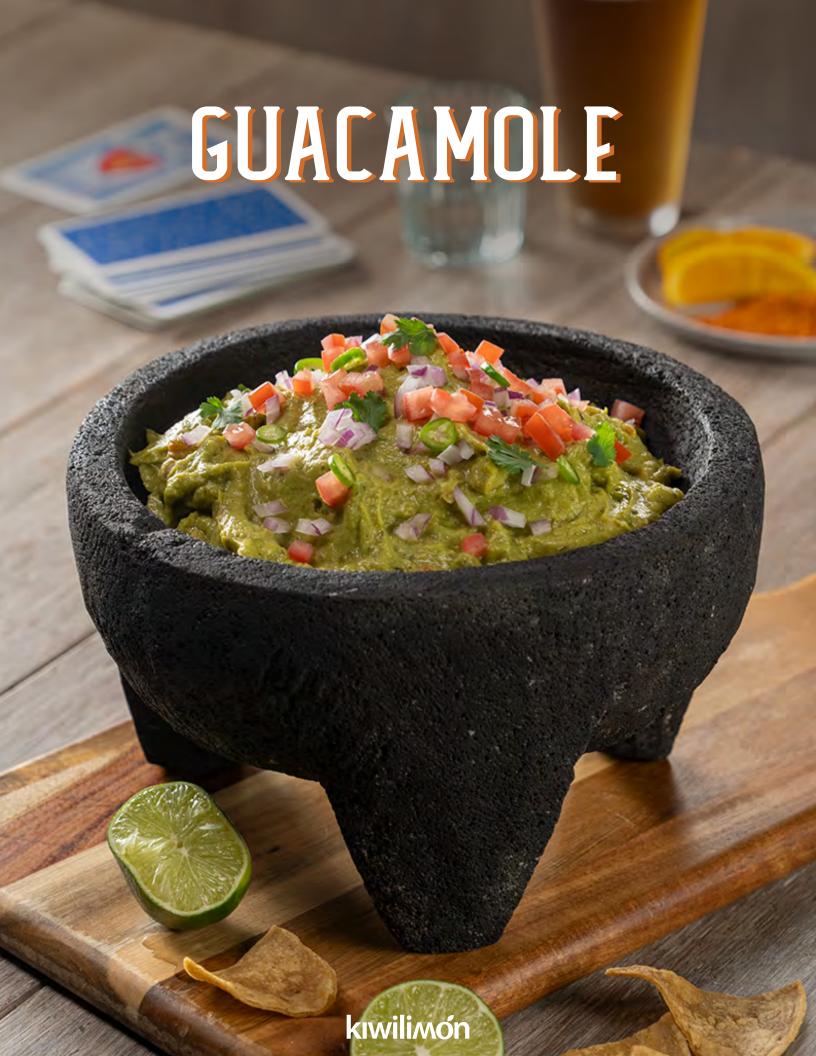
DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 tazas de aceitunas verdes (sin hueso)
- 1 taza de queso manchego (en cubos pequeños)
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 cdas. de vinagre de vino tinto
- 2 cdas. de diente de ajo (finamente picado)
- 1/4 de taza de perejil (finamente picado)
- Sal
- Pimienta
- 1 cda. de hierbas finas

- 1. Rellena las aceitunas con los cubitos de queso manchego y reserva.
- 2. En un bowl, mezcla el aceite de oliva, el vinagre de vino tinto, el ajo, el perejil, la sal, la pimienta y las hierbas finas.
- 3. Vierte la mezcla de aceite sobre las aceitunas rellenas y mezcla.



GUACAMOLE

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

· PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 aguacates
- 1/4 de taza de jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- 1/4 de taza de jitomate (en cubos pequeños)
- 1/4 de taza de cebolla morada (en cubos pequeños)
- 3 cdas. de cilantro (finamente picado)
- Chile verde

- 1. Combina el aguacate, el jugo de limón, la sal y la pimienta en un bowl y machaca hasta formar un puré.
- 2. Agrega el jitomate, la cebolla, el cilantro y el chile y mezcla.
- 3. Sirve el guacamole en un molcajete.