EL RECETARIO

SABOR DE NUESTRA TIERRA

MISSION

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

En **México**, cada región cuenta su historia a través de los sabores. Desde la frescura del mar en Guerrero, la picardía del chile en Sonora, hasta la tradición milenaria de la península maya o el sazón del norte en Monterrey: nuestra gastronomía es un mosaico que refleja identidad, cultura y orgullo.

Con el **"Sabor de Nuestra Tierra"**, rendimos homenaje a esa riqueza culinaria que nos une y nos distingue. Este recetario reúne tostadas inspiradas en distintas regiones del país, elaboradas con productos Mission que realzan los ingredientes locales y mantienen viva la esencia de nuestras tradiciones.

Cada tostada que encontrarás aquí es más que una receta: es un viaje de aromas, texturas y colores que celebra el corazón de México en cada bocado.

Prepárate para descubrir, compartir y disfrutar el verdadero sabor de nuestra tierra.

Tostada Maya

"La tradición maya en una tostada"

Ingredientes

- Tostadas Mission Horneadas.
- Frijoles negros refritos.
- Cochinita pibil.
- Salsa Xnipec.
- Aguacate rebanado

Preparación

- Toma una tostada y unta una capa de frijoles negros refritos, cubriendo toda la superficie.
- Coloca encima una porción de cochinita pibil deshebrada.
- Agregue unas rebanadas de aguacate fresco.
- Corónala con salsa Xnipec al gusto. Esta mezcla de chile habanero, jitomate, cebolla morada y jugo de naranja agria le dará un golpe de frescura y picor que realza todos los ingredientes.
- Sirve de inmediato para mantener la tostada crujiente y acompaña con la bebida de tu elección.

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

Tostada Poblana

"La consentida poblana"

Ingredientes

- Tostadas Mission Horneadas.
- Frijoles bayos refritos.
- Lechuga fresca.
- Tinga de pollo deshebrada.
- Queso fresco rallado.
- Aguacate en julianas.

Preparación

- Sobre una tostada Mission horneada coloca una capa generosa de frijoles bayos refritos.
- Cubre los frijoles con una cama de lechuga fresca, finamente picada.
- Agregue una porción abundante de tinga de pollo deshebrada, jugosa y bien sazonada. Su sabor ahumado y especiado es el protagonista de esta tostada.
- Para terminar, espolvorea queso fresco rallado y coloca unas julianas de aguacate.

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

Tostada Jalisco

"Una fiesta de sabores tapatíos"

Ingredientes

- Tostadas Mission Norteñas Amarillas.
- Guacamole fresco.
- Cueritos con pico de gallo.
- Salsa de chile de árbol.

Preparación

- Toma la tostada norteña de maíz y cubre toda la superficie con una capa abundante de guacamole.
- Coloque encima una porción generosa de cueritos acompañada de pico de gallo.
- Finaliza tu tostada agregando salsa de chile de árbol al gusto. Este ingrediente realza los sabores y aporta el picor característico de la región.

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

Tostada Guerrerense

"El corazón más fresco de guerrero"

Ingredientes

- Tostadas Mission Marisqueras.
- Tierno pulpo enamorado.
- Cilantro.
- Chile serrano.
- Mayonesa.

Preparación

- Comienza con una tostada Mission bien crujiente y coloca una base ligera de mayonesa.
- Acomoda el pulpo previamente cocido y cortado en trozos pequeños.
- Integra hojitas de cilantro y chile serrano en rodajas delgadas.
- Exprime un toque de limón y añade aderesos al gusto.

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

Tostada Regia

"Con el sazón del norte"

Ingredientes

- Tostadas Mission Norteñas Amarillas.
- Carne asada de tu elección.
- Guacamole.
- Cebolla blanca y cilantro.
- Salsa verde de chile serrano.

Preparación

- Unta la norteña con una capa generosa de guacamole fresco. Esta base cremosa aporta un sabor equilibrado.
- Coloca una porción abundante de carne asada de tu elección, recién preparada y cortada en tiras o trozos pequeños.
- Espolvorea cebolla blanca finamente picada y unas hojas de cilantro fresco.
- Finaliza con salsa verde de chile serrano al gusto.

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

Tostada Sonorense

"Camarones endiablados del decierto"

Ingredientes

- Tostadas Mission Marisqueras.
- Cremosa mayonesa de chipotle.
- Aguachile rojo de Chiltelpín con camarón.
- Cebolla morada.
- Salsa negra para mariscos.

Preparación

- Sobre una tostada Mission marisquera, unta una capa uniforme de mayonesa de chipotle.
- Coloca encima aguachile rojo de chiltepín preparado con camarón fresco y pepino en rodajas delgadas. Distribúyelo bien sobre la tostada para que cada bocado tenga la combinación justa de frescura, picor y acidez.
- Añade cebolla morada fileteada y termina espolvoreando un poco más de chiltepín finamente triturado.

SABOR DE NUESTRA TIERRA
MISSION

MISSION
HORNEADAS
TOSTADAS DE MAÍZ
24
Tostadas
224 g
TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADAS
MISSION
NORTEÑAS AMARILLAS
TOSTADAS DE MAÍZ
TOSTADAS DE MAÍZ FRITAS
SABOR
DE NUESTRA
TIERRA
MISSION