



Recetario

Horneadas MISSION®

RETO 7 MISSION TOSTADAS Y PLANITAS
RETO 7 MISSION TOSTADAS Y PLANITAS
RETO 7 MISSION TOSTADAS Y PLANITAS
RETO 7 MISSION TOSTADAS Y PLANITAS
RETO 7 MISSION TOSTADAS Y PLANITAS
RETO 7 MISSION TOSTADAS Y PLANITAS



INSPIRATE



DE SA YU NOS



Tiempo de
preparación:

10 min



Porción: **1**

#Reto7Mission

DE
SA
YU
NOS

Mission® Planitas Horneadas con plátano y crema de cacahuete

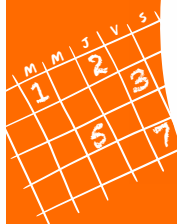
Ingredientes:

- 1 Paquete de 3 Mission®
Planitas Horneadas
- 1 Plátano
- Crema de cacahuete



Preparación:

Unta sobre las Mission® Planitas Horneadas crema de cacahuete al gusto y complementa con rodajas de plátano encima.



Mission® Tostadas Horneadas con huevo cocido y aguacate

DE
SA
YU
NOS



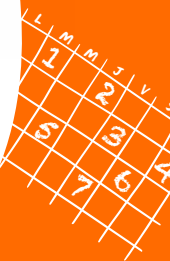
Ingredientes:

- 2 Mission® Tostadas Horneadas
- 2 Huevos cocidos
- Aguacate
- Ajonjolí
- Mayonesa

Preparación:

Unta sobre las Mission® Tostadas Horneadas mayonesa al gusto.

Corta en cuadritos los huevos cocidos y añádelos a la tostada. Encima coloca aguacate y decora con ajonjolí.



DE
SA
YU
NOS

Mission® Planitas Horneadas con moras y cajeta

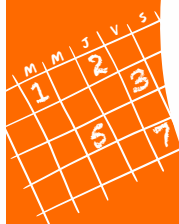
Ingredientes:

- 1 Paquete de 3 Mission® Planitas Horneadas
- Moras Azules
- Cajeta



Preparación:

Unta sobre las Mission® Planitas Horneadas cajeta al gusto y coloca las moras azules encima.



Mission® Tostadas Horneadas con queso panela y jitomate

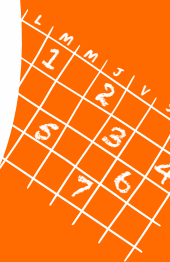


Ingredientes:

- 3 Mission® Tostadas Horneadas
- 1 Jitomate cortado en rodajas
- Queso panela
- Cilantro

Preparación:

Coloca sobre las Mission® Tostadas Horneadas el jitomate en rodajas, encima el queso panela y decora con cilantro.



DE
SA
YU
NOS

Mission® Planitas Nopal Horneadas con queso cottage y fresas

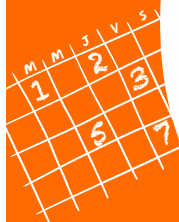
Ingredientes:

- 1 Paquete de 3 Mission® Planitas Nopal Horneadas
- Queso Cotagge
- Fresas



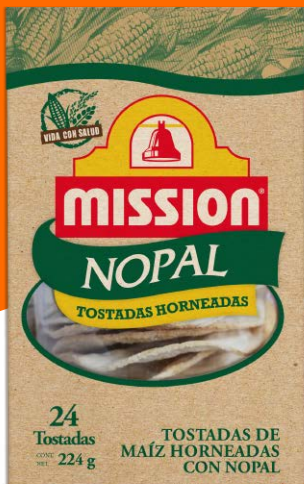
Preparación:

Coloca sobre las Mission® Planitas Nopal queso cotagge al gusto y coloca encima las fresas.



Mission® Tostadas Nopal Horneadas con queso panela y jitomate

DE
SA
YU
NOS

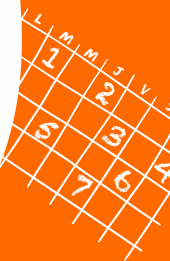


Ingredientes:

- 2 Mission® Tostadas Nopal Horneadas
- 2 Huevos fritos
- Espinacas

Preparación:

Coloca sobre las Mission® Tostadas Nopal Horneadas una cama de espinacas y encima el huevo frito.



Chilaquiles con **Mission® Tostadas Horneadas**

Ingredientes:

- 3 Mission® Tostadas Horneadas
- 1 Huevo frito
- Salsa tatemada
- Aguacate
- Queso panela
- Crema



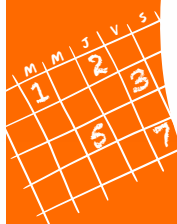
Preparación:

Coloca sobre un plato las
Mission® Tostadas Horneadas
en trozos.

Baña los trozos con salsa
tatemada al gusto.

Añade el huevo frito,
queso panela y crema.

Acompaña con
aguacate.





COMIDA



Tiempo de
preparación:

10 min



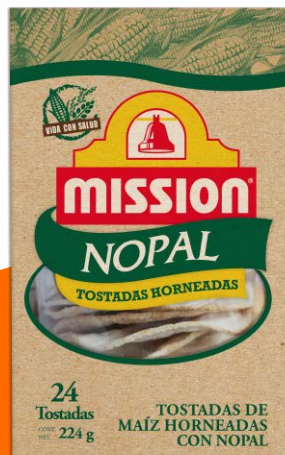
Porción: **1**

#Reto7Mission

Mission® Tostadas Nopal Horneadas con rajas con queso

Ingredientes:

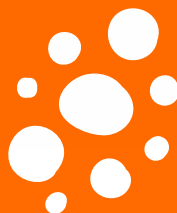
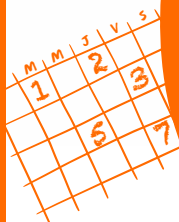
- 3 Mission® Tostadas Nopal Horneadas
- Elote amarillo cocido
- Chile poblano en rajas cocido
- Queso panela crotado en cuadritos
- Crema



Preparación:

Coloca los ingredientes previamente preparados en un plato, sazonar al gusto y mezclar.

Añade la mezcla sobre las Mission® Tostadas Nopal Horneadas.



Mission® Planitas Horneadas con ensalada de pollo

CO
MI
DA



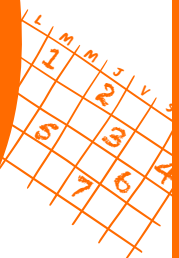
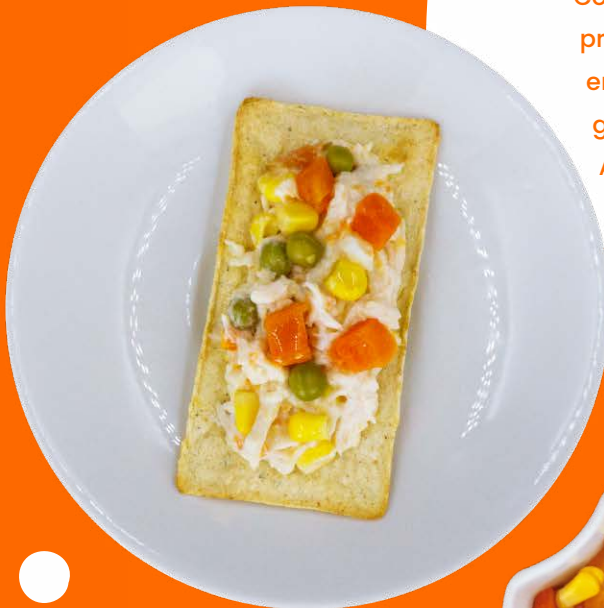
Ingredientes:

- 1 Paquete de 3 Mission® Planitas Horneadas
- Elote cocido
- Zanahoria cortada en cuadritos cocida
- Chícharos cocidos
- Pollo cocido desmenuzado
- Mayonesa

Preparación:

Coloca los ingredientes previamente preparados en un plato, sazonar al gusto y mezclar.

Añade la mezcla sobre las Mission® Planitas Horneadas.



Mission® Tostadas Horneadas con camarón y mango

Ingredientes:

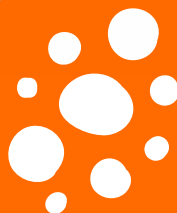
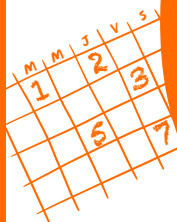
- 3 Mission® Tostadas Horneadas
- Camarones crocantes en cuadrillos cocidos
- Mango cortado en cuadrillos
- Jugo de limón
- Aguacate en cuadrillos



Preparación:

Mezcla el camarón y mango, añade limón y sal al gusto.

Coloca la mezcla sobre las Mission® Tostadas Horneadas y acompaña con aguacate.



Mission® Planitas Horneadas

salpicon de res

CO
MI
DA



Ingredientes:

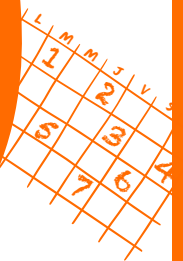
- 1 Paquete de 3 Mission® Planitas Horneadas
- Carne deshebrada guisada
- Jitomate
- Chile jalapeño
- Queso panela
- Cebolla morada

Preparación:

Corta todos los ingredientes en cuadritos y mezcla en un plato.

Sazona al gusto.

Añade la mezcla sobre las Mission® Planitas Horneadas.



CO
MI
DA

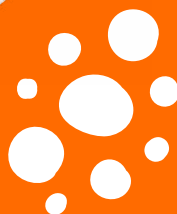
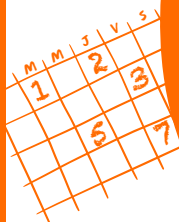
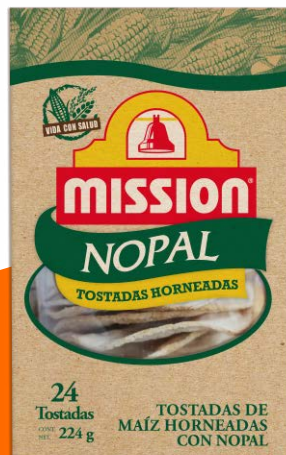
Mission® Tostadas Nopal Horneadas con aguachile verde

Ingredientes:

- 3 Mission® Tostadas Nopal Horneadas
- Camarones cocidos en jugo de limón
- Salsa de jalapeño
- Cebolla morada en rodajas
- Cilantro picado

Preparación:

En un tazón coloca los camarones cocidos en jugo de limón, agrega la salsa de chile jalapeño y la cebolla morada, añade más limón y sal al gusto. Deja reposar por 15 min. Coloca el aguachile sobre las Mission® Tostadas Nopal Horneadas.



Sopa de jitomate con trozos de **Mission® Planitas Nopal Horneadas**

CO
MI
DA

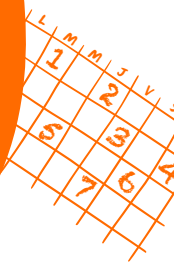
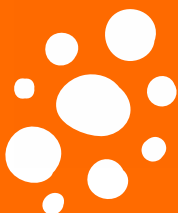


Ingredientes:

- 1 paquete de 3 Mission® Planitas Nopal Horneadas
- Salsa de jitomate preparada
- Crema
- Aguacate cortado en cuadritos
- Cilantro

Preparación:

En un sartén hierva salsa de jitomate hasta que quede espesa. Sirve sobre un plato hondo y agrega las Mission® Planitas Nopal Horneadas en trocitos. Acompaña con crema y aguacate al gusto.



CO
MI
DA

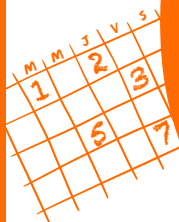
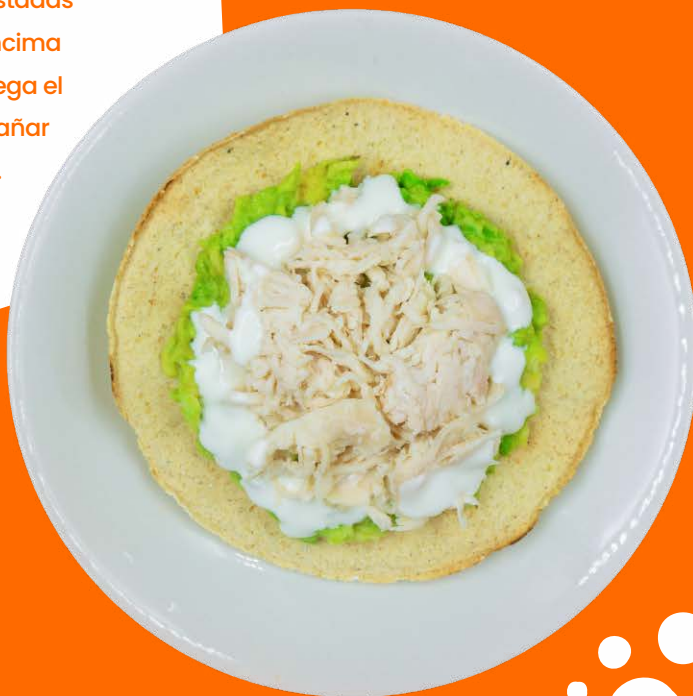
Mission® Tostadas Horneadas tipo siberia

Ingredientes:

- 3 Mission® Tostadas Horneadas
- Pollo cocido desmenuzado
- Crema
- Guacamole

Preparación:

Coloca una cama de guacamole sobre las Mission® Tostadas Horneadas, añade encima crema al gusto y agrega el pollo. Puedes acompañar con chiles en vinagre.





CENA



Tiempo de
preparación:

10 min



Porción: **1**

#Reto7Mission

CE NA

Mission® Planitas Horneadas con ensalada rusa

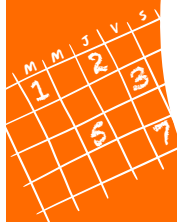
Ingredientes:

- 1 paquete de 3 Mission® Planitas Horneadas
- 1 Papa cocida cortada en cuadritos
- 1 Zanahoria cocida cortada en cuadritos
- Mostaza
- Mayonesa
- Trocitos de tallo de cilantro



Preparación:

En un plato mezcla las verduras con mostaza y mayonesa al gusto. Agrega la mezcla sobre las Planitas Mission® Horneadas y decora con los trocitos de cilantro.



Mission® Tostadas Nopal Horneadas con nopalitos a la mexicana

CENA

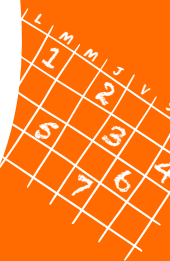


Ingredientes:

- 2 Mission® Tostadas Nopal Horneadas
- 1 Nopal cocido
- Queso panela
- Cebolla
- Jitomate
- Cilantro picado

Preparación:

Corta todas las verduras en cuadritos y mezcla en un plato todos los ingredientes. Añade la mezcla sobre las Mission® Nopal Horneadas.



CE NA

Crema de frijoles con queso y **Mission® Planitas Horneadas**

Ingredientes:

- 1 paquete de 3 Mission®
Planitas Horneadas
- Frijoles molidos
- Crema
- Aguacate en trozos
- Queso panela cortado en cuadritos
- Cilantro

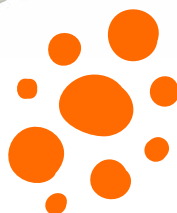
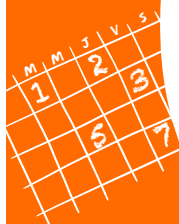


Preparación:

Guisa los frijoles molidos a fuego medio hasta que queden cremosos.

Añadir en un plato hondo al gusto y complementar con Planitas Mission®

Horneadas, queso, crema y el aguacate.



Mission® Tostadas Nopal Horneadas con calabacitas y elote

CENA

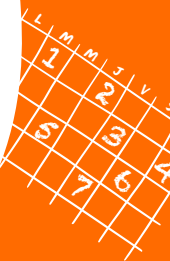


Ingredientes:

- 2 Mission® Tostadas Nopal Horneadas
- Calabaza guisada y cortada en cuadritos
- Elote cocido
- Queso panela cortado en cuadritos

Preparación:

En un plato mezcla la calabaza, elote y queso panela. Sirve la mezcla sobre las Mission® Nopal Horneadas.



CENA

Mission® Planitas Horneadas con ceviche de frijoles

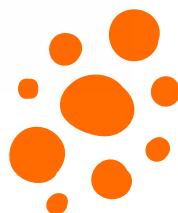
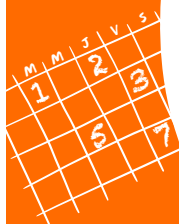
Ingredientes:

- 1 paquete de 3 Mission® Planitas Horneadas
- Frijoles cocidos negros enteros
- Pico de gallo
- Sal y pimienta



Preparación:

Mezcla los frijoles con el pico de gallo y sazona con sal y pimienta al gusto.
Sirve sobre las Mission® Planitas Horneadas.



Mission® Tostadas Horneadas con atún y verduras

CENA



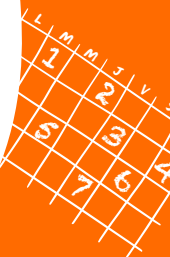
Ingredientes:

- 2 Mission® Tostadas Horneadas
- 1 Lata de atún en agua
- 1 Zanahoria cocida cortada en cuadritos
- Elote cocido
- Chícharo cocido
- Mayonesa

Preparación:

En un plato mezcla zanahoria, elote, chícharo y el atún.

Coloca una cama de mayonesa sobre las Mission® Tostadas Horneadas y agrega la mezcla de la ensalada.



CENA

Mission® Planitas Nopal Horneadas con jamón y queso

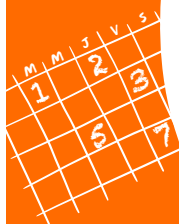
Ingredientes:

- 1 Paquete de 3 Mission® Planitas Nopal Horneadas
- 2 Rebanadas de jamón
- Queso panela en cuadritos
- 1 Jitomate cortado en cuadritos
- Guacamole



Preparación:

Sirve una cama de guacamole sobre las Mission® Planitas Nopal Horneadas. Acomoda el jamón en rollitos y complementa con queso y jitomate.



Recetario

Horneadas MISSION®



ATRÉVETE

Disfrutar y cuidarte es
delicioso con **MISSION®**



GÁNATE
UN VIAJE A LA

PLAYA



#Reto7Mission