**Chicharrones**

Ingredientes:

-Harina -Aceite -Tomates -Chiles -Ajo -Cebolla -Sal

*Procedimiento:*

Se amasa la harina con agua

Se deja reposar en agua por tres horas se lava muy bien hasta que salga el agua limpia y cuando ya está el gluten se estiran los pedacitos dentro de una bolsa de plástico y se hechan a freír y después

Se prepara la salsa y les agregas los chicharrones y listo.

**Donitas de frijol de soya.**

Ingredientes:

-½ k de harina de hot keis -½ k de harina integral -3 b de mantequilla -½ taza de vainilla -½ taza de azúcar -2 cucha, De canela molida -3 huevos -1 cucha. Royal -1 pisca de sal

*Procedimiento:*

A la ocara de frijol soya se le agrega poco a poco todos los ingredientes ya mencionados, se amasa muy bien hasta que quede suavecita la masa, se deja reposar por 30 minutos enseguida se hacen las donitas se fríen

En aceite después se pasan por la azúcar con canela. Y listo para comerse…

**Seviche se frijol de soya.**

Ingredientes:

-Cilantro -Tomates -Cebolla -Orégano -Limones -Sal al gusto

*Procedimiento;*

Se pica la verdura finamente luego en un traste aparte se pone

La ocara s ele agrega el jugo de limón , y luego se le agrega una pisca de orégano molido y luego se le agrega dos cucharadas de aceite y la sal al gusto se mezcla muy bien y se le revuelve la verdura ya picada los vuelves a revolver, y listo se come con galletas saladas..

**Tortitas de frijol de soya.**

*Ingredientes:*

-Ocara -Cilantro -Galleta molida -Huevo -Cebolla -Harina

*Procedimiento:*

Se pica la cebolla y el cilantro finamente, se le agrega la ocara, galleta molida, el huevo, y un poco de harina, se mezcla todo muy bien se le agrega sal al gusto, ya que se tiene la mezcla, se agarra un poco en tu mano y le das forma hasta que quede forma de tortita, la fríes en aceite

y así sucesivamente hasta que se acabe la mezcla , las pones a escurrir en toallitas se acompañan con arroz y salsita. Y listo mmm delicioso.