

WEB modelo para escritorio

Sal oro blanco



Somos una empresa productora de sal de Zapotitlan Salinas, orgullosamente Mexicana, que vende productos derivados de la sal, productos de origen natural y de calidad prémium.

[Conoce nuestra historia](#)

Somos una empresa productora de sal de Zapotitlan Salinas, orgullosamente Mexicana, que vende productos derivados de la sal, productos de origen natural y de calidad prémium.

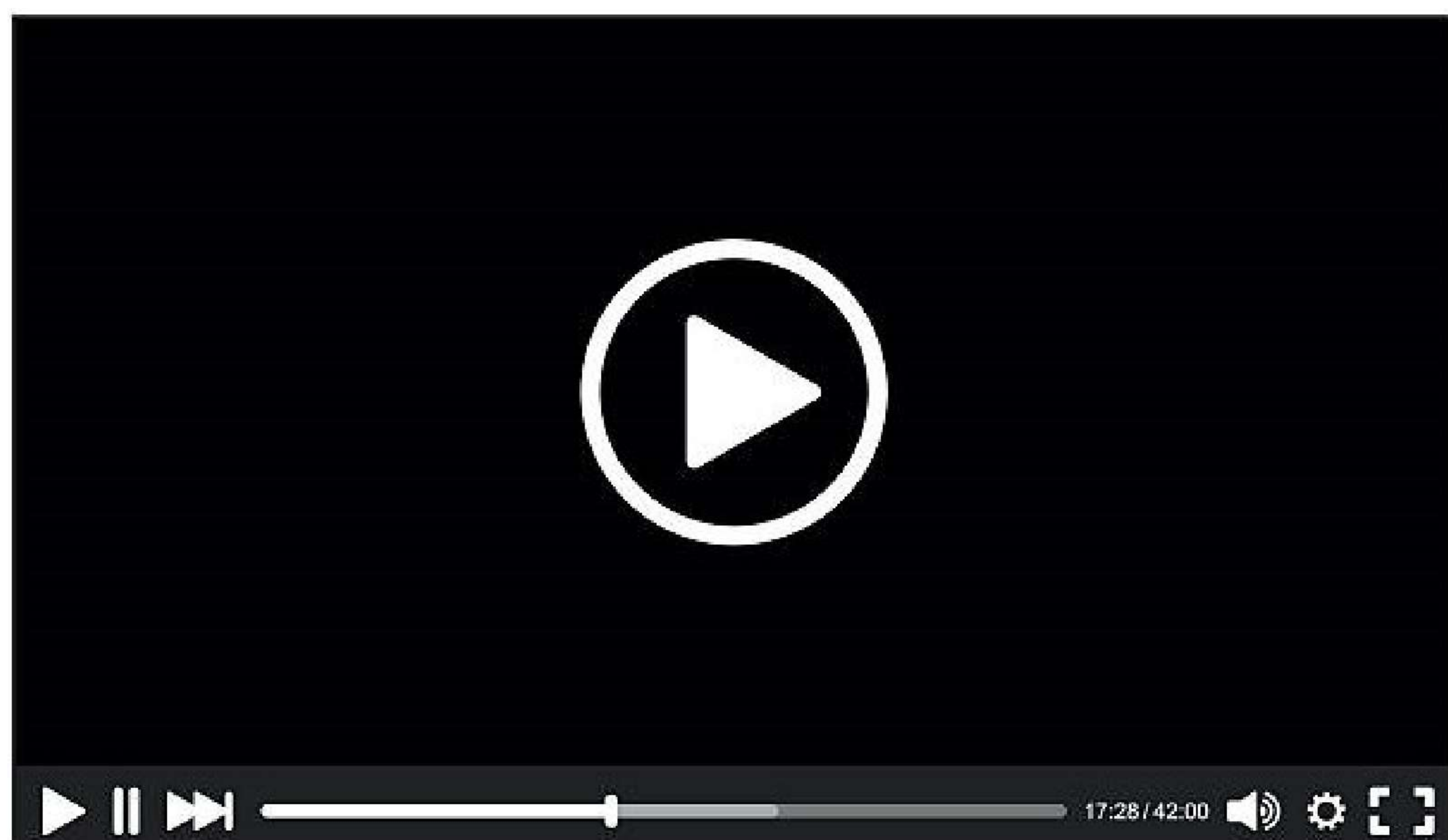
[Ver todos los productos](#)

Recetas y mucho más

Aprende a usar todos los productos que tenemos para ti, acompaña tus alimentos y disfruta de todas las ventajas de nuestros productos.

[<<Ver más>>](#)

"Nuestra prioridad eres tú, hacemos lo mejor para darte los productos de la más alta calidad..."

[¡contáctanos!](#)

historia

Somos una empresa productora de sal de Zapotitlan Salinas, orgullosamente Mexicana, que vende productos derivados de la sal, productos de origen natural y de calidad prémium.



Somos una empresa productora de sal de Zapotitlan Salinas, orgullosamente Mexicana, que vende productos derivados de la sal, productos de origen natural y de calidad prémium.



Somos una empresa productora de sal de Zapotitlan Salinas, orgullosamente Mexicana, que vende productos derivados de la sal, productos de origen natural y de calidad prémium.



Somos una empresa productora de sal de Zapotitlan Salinas, orgullosamente Mexicana, que vende productos derivados de la sal, productos de origen natural y de calidad prémium.





Productos



Nombre del producto y descrip.

Aprende a usar todos los productos que tenemos para ti, acompaña tus alimentos y disfruta de todas las ventajas de nuestros productos.

[Solicitar información por WhatsApp](#)

Nombre del producto y descrip.

Aprende a usar todos los productos que tenemos para ti, acompaña tus alimentos y disfruta de todas las ventajas de nuestros productos.

[Solicitar información por WhatsApp](#)



Nombre del producto y descrip.

Aprende a usar todos los productos que tenemos para ti, acompaña tus alimentos y disfruta de todas las ventajas de nuestros productos.

[Solicitar información por WhatsApp](#)

Nombre del producto y descrip.

Aprende a usar todos los productos que tenemos para ti, acompaña tus alimentos y disfruta de todas las ventajas de nuestros productos.

[Solicitar información por WhatsApp](#)



Nombre del producto y descrip.

Aprende a usar todos los productos que tenemos para ti, acompaña tus alimentos y disfruta de todas las ventajas de nuestros productos.

[Solicitar información por WhatsApp](#)





Titulo de la receta



-Una pieza de lomo de buey, de entre 600 y 750 g.

-Patatas para guarnición.

1- Lo primero que tenéis que recordar es que la carne debe estar templada, por lo que no la sacaremos en ese momento de la nevera, sino que una o dos horas antes de la hora prevista de la comida, la dejaremos a temperatura ambiente.

2- Lo segundo, calentaremos la plancha, si es eléctrica o teppanyaki, la enchufaremos unos 5 minutos antes de comenzar su preparación, y si es de mármol o de piedra, calentaremos ésta en el horno puesto a 220° durante unos 20 minutos para que la piedra tenga (y mantenga) su calor.

3- Una vez caliente la plancha, cortaremos un trozo de la grasa de la carne, y lo pondremos sobre la plancha, para luego cocinar la carne con la grasa o aceitillo que soltará. No es necesario barnizar la carne con aceite, ni añadir aceite sobre la plancha. La grasa es ese trozo junto al entrecot.

4- En seguida, colocamos la pieza de carne sobre la plancha y dejamos que se marque unos 3 minutos por cada lado, hasta que parezca que se churrusca, (sin pasarnos). En este proceso no habremos utilizado sal.

5- Una vez la carne tenga este aspecto, la pasamos a la tabla y con un cuchillo bien afilado, la cortaremos transversalmente en cortes de aproximadamente medio centímetro, tal como véis en la foto siguiente. No os preocupe que por dentro esté crudo.

Titulo de la receta



-Una pieza de lomo de buey, de entre 600 y 750 g.

-Patatas para guarnición.

Agarra una tortilla de tu preferencia y en medio échale sal luego la enrollas y listo

Titulo de la receta



-Una pieza de lomo de buey, de entre 600 y 750 g.

-Patatas para guarnición.

1- Hierve 2 litros de agua y, cuando esté en su punto, agrega 2 cucharadas de sal. Posteriormente, cuece la pasta hasta que esté blanda.

2- Retira del fuego, cuela la pasta y desecha el agua.

3- Hierve el puré de jitomate a fuego lento y añade la crema, la mantequilla y el cubo sazonador.

4- Vierte el espagueti en la salsa y mezcla.

5- Sirve. Espolvorea con el queso parmesano al gusto.





QUEREMOS ESCUCHARTE...

Tu opinion es muy importante para nosotros por lo que abrimos una linea directa de correo electronico, para que nos cuentes tu experiencia o sugerencias.

Tambien puedes enviarnos mensajes si algo igual o similar a estos te sucedio:

- Se condicionó la atención de la adquisición de un producto o servicio
- Falta de disponibilidad de los servicios
- Instalaciones físicas
- Tiempo de atención
- Otro comentario del servicio recibido

Envianos tus comentarios al correo electrónico:
queremosescucharte@salprehispanica.com

