



PROCESO NATURAL



Fina mezcla de
ingredientes
mexicanos
para preparar...

**CON SABOR
A MÉXICO®**

RECETARIO

¡Por Fin!

¡Podrás Hacer Magia en tu Cocina!

CHIHUAHUA
MARKET!

*Polvos mágicos para prepara comida mexicana
en cualquier parte del mundo*



100% Naturales, 0% grasa, colesterol o gluten



Los grandes negocios y las mejores familias se hacen en la comida, **come en familia**



Foro de Emergencia, A.C.

Salvando vidas uniendo voluntades

En nuestra preocupación por la problemática familiar, el divorcio, los niños de la calle, la violencia doméstica, el abuso sexual, el maltrato infantil y al adulto mayor, la problemática de las personas con discapacidad, las adicciones, las comunidades marginadas y la inseguridad, tomamos la determinación de hacer algo y no estar pasivos ante tal situación.

Por tal razón en febrero de 2006 se constituyó **Foro de Emergencia, A.C.** una organización civil sin fines de lucro y donataria autorizada. A lo largo de todo este tiempo hemos desarrollado diversos programas sociales que los que buscan es desarrollar y fortalecer el espíritu de ciudadanía entre las personas generando conciencia de la importancia de la participación solidaria y comprometida para lograr una mejor calidad de vida para la persona, su familia y su comunidad, con el fin de hacer mejores personas, mejores familias, mejores ciudadanos y por ende, mejores mexicanos

Estos programas son: Club de Donadores de Sangre, Expo Filantropía, Expo Deporte, Padres Socialmente Responsables, Premio por una Mejor Familia Mexicana (Premio Familiarizarte), Persona Socialmente Responsable, Ciudadano del Mundo, Red de Ayuda y la Red Nacional Pro-empleo para Personas con Discapacidad y en Situación Vulnerable que incluye el programa de Sazonadores con Sabor a México

Foro de Emergencia, A.C. a través de su programa **Sazonadores con sabor a México** busca promover y concientizar a la gente sobre su responsabilidad social y solidaridad con las comunidades menos favorecidas, desde la estructura más básica de la sociedad: la familia.

En **Sazonadores con sabor a México**, con el fin de ayudar a la convivencia de las familias, elaboramos productos que facilitan el hacer comida en casa y disminuyen su tiempo de preparación, para que así las familias puedan disfrutar de un mayor tiempo de convivencia sin perder tanto tiempo en ello.





El acto de comer no es solo alimentar el cuerpo con los nutrientes necesarios para vivir. El comer para el ser humano conlleva una serie de emociones y sentimientos asociados.

Desde recién nacido el bebé, al ser amamantado por su madre, no solo satisface su necesidad de alimentarse, sino que también siente la ternura y el amor que ella siente por él, pues durante este momento la madre le habla, lo mira a los ojos y lo acaricia. Entonces entre ellos se establece un vínculo emocional y afectivo; y también con la comida.



Así, el ser humano aprende a alimentarse en contacto con otras personas y aprende que el acto de comer es un acto social. De ahí que para muchos, el comer en solitario les resulta incómodo. Les confieso que soy de los que se sienten de esa manera.

Para mí el momento de la comida es el momento de la convivencia familiar, de la comunicación, de compartir ideas y sentimientos, es un momento que une a familias y a amigos. Por tal razón debe ser un momento gratificante y alegre. Y por ningún motivo debe causar estrés la preparación de los alimentos.

Con este pensamiento en mente he creado una serie de sazonadores que te facilitarán muchísimo la preparación de la comida. Yo como tú, siempre he deseado dar lo mejor a mi familia para que la hora de la comida sea un momento verdaderamente grato, en el cual convivamos armoniosamente. Por lo tanto, en estos sazonadores he encerrado lo mejor de mí: la mejor sazón, ingredientes de primera calidad, una gran variedad y las tradiciones de nuestra comida mexicana de la cual me siento muy orgullosa.

En Sazonadores con Sabor a México encontrarás a tus mejores aliados en la cocina, que te ayudarán a preparar una gran variedad de platillos con excelente sabor casero pues están elaborados con ingredientes 100% naturales. Estoy segura que tú y tu familia los disfrutarán mucho.

Una de mis mejores maestras de cocina fue mi abuela y me gustaría terminar mi mensaje adaptando un viejo dicho que nos mencionaba constantemente, ella nos decía: "Familia que reza unida, se mantiene unida". Sin desvalorar el anterior yo te digo además: "Familia que come unida, se mantiene unida" Te invito a que protejas mucho ese valioso momento de convivencia familiar y que mis sazonadores y mis recetas te ayuden a que sean momentos gratos, sin prisas, angustias o estrés.

Sinceramente



Con **Sazonadores con Sabor a México** facilitamos la forma de hacer de comer y además apoyamos a personas en situación vulnerable.

Todo inició con la **RED INTERNACIONAL PRO-EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD O EN SITUACIÓN VULNERABLE** que es una red de empresas solidarias, participativas e incluyentes creadas para dar empleo a personas en situación vulnerable, principalmente personas con síndrome de Down, parálisis cerebral, autismo, adultos mayores, jovencitas embarazadas en abandono y personas en situación vulnerable, y donde deseamos mostrar al mundo que ellos no son personas improductivas, lo único que quieren es que les den la oportunidad de mostrar que son capaces de cumplir metas, trabajar duro, con calidad y superarse para obtener dignamente un ingreso económico.

Este programa nació en la ciudad de Chihuahua, Chih. en el 2011 como parte de un proyecto productivo de Foro de Emergencia, A.C. siendo esta una organización social sin fines de lucro y donataria autorizada.

Esta Red actualmente integra a 11 empresas o franquicias sociales gratuitas en toda la república, desde Chetumal hasta Tijuana y beneficia a poco más de 800 familias en situación vulnerable.

Los productos que elaboramos se llaman **Sazonadores con Sabor a México**, son de calidad exportación y con certificaciones Kosher, Halal, Vegan, Gluten Free, Proceso Natural, Chihuahua Market y Distintivo MX, también contamos con el reconocimiento del Premio Nacional del Emprendedor en la categoría Emprendimiento Social, además de haber obtenido primeros lugares en concursos gastronómicos como Ponte trucha con la trucha y a La Mejor Salsa con Marca de la Convención mundial del Chile, así como el primer lugar en el GS1 Cousine Fest 2020.

Más que un sazonador son todos los ingredientes mexicanos y naturales que se necesitan para preparar una receta tradicional de nuestra cocina mexicana, son deshidratados y puestos en una bolsita, lo que nos permite preparar en cualquier parte del mundo una rica y original birria, mole, chilorio, asado de puerco, cochinita pibil o una rica salsa habanera, yahualica, toreada, entre muchas otras, y también así puedes llevar fácilmente nuestro orgullo y tradiciones al mundo entero.

Como te imaginarás, este programa ayuda cada día a más gente y tiene un alto costo monetario y humano, sin embargo, no nos podemos detener o fallar porque cada día la necesidad es mayor y nuestro compromiso también. Sabemos que no lo podemos hacer solos, y para eso queremos apoyarnos y trabajar con personas de buena voluntad como tú ala que invitamos a que pruebes nuestros deliciosos productos, estamos seguros de que te encantarán y nos dirás como muchos de nuestros clientes satisfechos: “Quiero más de sus polvos mágicos”.



ÍNDICE

CON SABOR A MÉXICO

MEZCLA PICANTE PARA EMPANIZAR	10	POLLO EN SU JUGO	27
Paninis de pollo	10	Pechugas con mostaza y miel	28
Pechugas a la parmesana	10	Rollos de pechuga de pollo	28
Filete de pescado empanizado	11	Crema de papa y apio	28
Coliflor Buffalo	11	Sopa Hortelana	29
Pollo a la cordon blue	11	Guarnición de espinacas y champiñones	29
Tacos de pescado estilo Ensenada	12	Caldo tlapense	29
Pollo empanizado spicy	13	Sopa de tallarín con pollo	30
Aros de cebolla	13	Quiché de espinacas	30
Boneless	13	Arroz con arándanos y piñones	31
		Arroz a la campesina	31
		Chile atole	31
FAJITAS DE POLLO	14	Fideos secos con chorizo	31
Wraps de Pollo	14	Sopa de chacales	32
Hamburguesas de Pollo	14	Caldo Sonorense	32
Pechugas rellenas de rajitas en salsa	15	Nopales rellenos de champiñones	32
de flor de calabaza	15	Tapas con champiñones al brandy	33
Salsa de flor de calabaza	16	Tostadas de rajitas con elotes	33
Pechugas de pollo con verduras	16	Puré de papa	33
		Empanadas de espinacas y requesón	33
MOLE ROJO	16	Sopa de papa, queso y tocino	34
Enmoladas	17	Tacos de requesón con poblano	34
Crepas mexicanas	17	Muffins de espinacas	34
Lasaña de mole	17		
Cazuelas de camarón con mole y espi-		POLLO ENTOMATADO	35
Nacas		Pollo a la cacerola	35
Pastel azteca con mole	18	Sopa de arroz y tomate	36
Revoltijo (romeritos con mole)	18	Carne de puerco con calabacitas	36
		Carne de puerco con chile pasado	36
PAVO AL HORNO	19	Sopa de champiñones	37
Filetes de pechuga a la plancha	19	Arroz a la mexicana o arroz rojo	37
Ensalada de aguacate con pasta	20	Sopa de tortilla	38
Filete de pescado asado	20		
PIPIÁN ROJO		POLLO ROSTIZADO	38
Chilacayotes con pipián y carne de		Tostadas de pollo	38
Puerco		Croquetas de pollo y jamón	39
Camarones con pipián	21	Pescado a la talla	39
Pasta con pollo y pipián	21	Enchiladas tultecas	40
Chicharrón de cerdo con pipián	21		
POLLO AL HORNO		TINGA DE POLLO	40
Pescado empapelado		Tostadas de tinga de pollo	40
		Tostí-tacos de Tinga	41
POLLO ASADO		Tinga de setas:	41
Ensalada norteña	22	Tinga de Zanahoria	41
Ensalada regia	22	Pastes de Tinga de Pollo	42
Brochetas de pollo con vegetales	22		
POLLO EN CREMA DE CILANTRO		ADOOB MESTIZO PARA PESCADOS Y	42
Pescado en crema de cilantro	23	MARISCOS	42
Espagueti en crema de cilantro	23	Camarones a la diabla	42
Dip de cilantro	24	Mojarra frita	43
Tostadas de requesón	24		
Risotto de coliflor con queso y cilantro	25	CAMARONES AL CHIPOTLE	43
		Tacos de Camarón	44
POLLO EN CREMA DE TOMATE			
Espagueti con Sabor a México	25	PESCADO A LAS FINAS HIERBAS	44
Entomatadas	26	Pechugas de pollo a las finas hierbas	44
Calabacitas con rajitas y elotes	26	Salpicón de pollo	45
Fideo seco	26	Fajitas de pollo a la italiana	45
Sopa de calabacitas	27	Pechugas a la florentina	45
		Filete de pescado a la caprese	46
		Coditos a la italiana	46
		Fetuchini o espagueti a las finas hierbas	46
		Championes salteados a las finas	
		Hierbas	47

Dip de requesón	47	POZOLE	65
Ensalada de nopalitos	47	TACOS AL PASTOR	65
Coliflor con tomate	47	Gringas de Pastor	66
Emparedados de berenjenas	48	Gabacha	66
Calabacitas rellenas	48	Pescado al pastor	66
Ensalada griega	48	Tacos de fajitas de pollo al pastor	66
Berenjenas a la caprese	49	Pavo al pastor	66
Tostadas de pata	49		
Pan Melba con tomate	49		
Tallarines de calabacitas	50	TAMALES	67
Huevos poche con ensalada de		Pastel de tamal	67
tomates miniatura	50	Gorditas coloradas	68
PESCADO EN SALSA DE ROMERO	50	ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE	64
Ensalada de papa y romero	51	Carne picada con papas	69
Chuletas de cordero en crema de		Gorditas de picadillo	69
Romero	51	Cortadillo norteño	69
PESCADO EN SALSA DE TAMARINDO	51	Estofado de res	69
Aderezo de tamarindo	52	Picadillo con papas	70
Pechugas de pollo en salsa de		CARNE ASADA	70
Tamarindo	52	Pastel de carne con tocino	70
Filete mignon con salsa de tamarindo	52	Gravy	71
Brochetas de verduras con vinagreta		Guarnición de verduras y almendras	71
de tamarindo	53	Carne a la tampiqueña	71
Puerco en salsa de tamarindo	53	CARNE DESHEBRADA CON	
PESCADO ZARANDEADO	53	CHILE COLORADO	73
Tacos de Pescado	54	Tostadas de carne molida	73
Filete de pescado fiesta mexicana	54	Caldo de oso	73
Atado de vegetales con tocino	54	Nopalitos con chile colorado	74
ADOO PARA COSTILLAS Y		CHILE CON CARNE	74
PIRNA DE PUERCO	55	Nachos	74
Chuletas de puerco adobadas	55	Nachos con chile con carne	75
Mixiotes de puerco con nopales	55	FAJITAS DE RES	75
ASADO DE PUERCO	56	Discada	75
Frijoles con veneno	57	Montados	76
Empalmes	57	Bolas de arroz	76
Bistec adobado	57	Carne en su jugo	77
CARNITAS	57	Arrachera de res al sotol	78
CHICHARRÓN EN SALSA ROJA	58	Fajitas a la mexicana	78
Gorditas de chicharrón	59	Pastes	78
Burritos	59	HAMBURGUESA A LA MEXICANA	79
CHILORIO	59	Tostadas Chihuahua	80
Trenza de hojaldre con chilorio	60	Hamburguesas con cebolla	
Tlacoyos con chilorio	60	Caramelizada	80
Molde de chilorio	60	Hamburguesa árabe	80
CHORIZO	61	Hamburguesas Don Quique	81
Frijoles charros	61	PAPAS A LA FRANCESCA ROJAS	81
Queso fundido con chorizo y salsa		Pechugas de Pollo:	82
Chipotle	61	Papas matonas (para 6 personas)	82
Miguitas con huevo y salsa de	62	MENUDO	82
Chorizo	62	Menudo de res estilo chihuahua	83
Molletes	62	Pescado empapelado	83
Crema de Frijol	63	TORTAS AHOGADAS	84
Chile ancho relleno	63	Tortugas	84
COCHINITA PIBIL	63	CARNERO A LAS BRASAS	85
Pollo Pibil	64		6
Cebolla morada y chiles habaneros	64	CARNERO A LA PLANCHA	85
Sopes de cochinita pibil	64	Mixiotes de carnero	85
Botana de cochinita pibil y queso			
Crema	64		

BARBACOA	85	SALSA VERDE	101
		Chalupas	102
BIRRIA	86	Chicharrón en salsa verde	102
		Tortas de la barda	103
MOLE DE OLLA	87	Huevos rancheros	103
Caldo rompecatres	87	Huevos oaxaqueños	104
		Panela asado	104
LÍNEA DE SALSAS			
SALSA BLANCA	87	SALSA DE CHILE MORITA	104
Pechugas en salsa parmesana	88	Huevos vegetarianos	104
Pollo a la Reina	88	Carne de cerdo en salsa de chile	
Molde de brócoli y coliflor	88	Morita	105
Lasaña florentina	89		
Coliflor parmesana	89	SALSA DE CHILE PASADO	105
Guarnición de Chayotes	89	Tostadas de aguacate y huevo	105
Lasaña de vegetales	89	Carne de puerco con chile pasado	105
Pastel de flor de calabaza y poblano	90	Queso con chile pasado	106
Calabacitas rellenas con queso	90		
Pollo en salsa de champiñones	90	SALSA TOREADA	106
Croque Madame	91	Gorditas rellenas de machacado con	
Espagueti con camarones y brócoli	91	Huevo	106
SALSA BORRACHA	92	SALSA ROJA	107
		Langosta Estilo Puerto Nuevo	107
SALSA CASERA	92	Huevos albañil	107
Cortadillo casero	92		
Dip a la Mexicana	93	SALSA DE CHILE HABANERO	108
Huevos en salsa de machacado	93	Huevos motuleños	108
Chile relleno de queso a la mexicana	93	Panuchos de Cochinita Pibil	108
		Frijol con puerco	109
SALSA CHIPOTLE	94		
Pollo en salsa roja	94	SALSA GUAJILLO	110
Dobladas de chipotle	94	Pambazos	110
Dip de requesón al chipotle	94	Chilindrinas	111
Tacos de requesón al chipotle	95		
Rollitos de espinaca y jamón con	95	SALSA MOLCAJETERA	111
salsa de chipotle	95		
Sándwich California	95	SALSA YAHUALICA	112
Sándwich cinco quesos	95	Aporreado estilo Guerrero	112
Queso fundido con chorizo y salsa	96		
Chipotle	96	SALSA XOCONOSTLE	113
		Huaraches de nopal con frijoles	113
SALSA DE MANZANA Y MIEL	96		
Chuletas ahumadas con mostaza y	96	SALSA DE MOLE NEGRO	113
manzana.	96	Fusilli al mole	113
Pavo navideño	97	Enmoladas	114
Jamón con manzana	97		
SALSA DE PIÑA Y MOSTAZA	97	SALSA VERDE PARA CHILAQUILES	
Pollo en salsa de piña y mostaza	98	O ENCHILADAS	114
Cerdo agrí dulce	98	Chilaquiles verdes	115
Ensalada de pollo, piña y cacahuates	98	Enchiladas verdes	115
		Enchiladas Suizas	115
		Chicharrón en salsa de chorizo	116
SALSA ROJA PARA CHILAQUILES	99		
Y ENCHILADAS	99	SALSA PARA GUACAMOLE	
Chilaquiles norteños	99	JALAPEÑO	116
Guisado arriero	99	Tostadas de la Siberia	116
Nopales con camarones	99		
		SALSA PARA GUACAMOLE	
SALSA PARA TORTAS AHOGADAS	100	VARIOS CHILES	117
		Pechugas de pollo rellenas de	
SALSA PUYA	100	guacamole	117
Nopales asados	100		
SALSA TAQUERA	101		
Tacos dorados	101		

SALSAS EN POLVO PARA ESPOLVOREAR		Medallones de manzana con queso panela y espinacas	129
SALSA DE CHILE TOREADO	117	Platillo libanés	
Salteado de espárragos y camarones	117	Kipes	130
Gorditas de huevo	117	Tabule	130
		Jocoque seco	130
SALSA CASERA	118	Ensalada con naranja y pistachos	130
Tapas con aguacate	118	Panini caprese	130
Bolitas de arroz	118	Sándwich de pechuga de pavo	131
		Sándwich de jamón, tocino y queso	131
SALSA DE CHILE DE ÁRBOL	118	Tapas de peperoni y queso	131
Sopa de Fideo			
Sopa de tallarín con pollo	118		
		LÍNEA VEGANA	
SALSA MACHA YAHUALICA	119	CALDILLO DE CHILE COLORADO	132
Tallarines chinos con camarón	119	Frijoles coloraditos	132
		Papas a la hortelana	132
SALSA DE CHILE CHILACA	119	Romeritos en salsa	132
Brochetas de Pollo			
Croque Madame	120	CALDILLO CHILE GUAJILLO	132
		Sopa de nopales	132
SALSA DE CHILE HABANERO	121	Mole de olla vegano	133
Papas fritas con queso y tocino	121	Enchiladas potosinas	133
Huevos endiablados	121	Pozole vegano	134
		Crepas Potosinas	134
SALSA DE CHILE JALAPEÑO	122		
Tostadas de Nopales y Elote	122	CALDILLO DE TOMATE	135
Huevos con jamón en baguette	122	Sopa de verduras	135
		Espagueti con salsa boloñesa	
		Vegetariana	135
SALSA DE CHILE SERRANO	122	Sopa de flor de calabaza	135
Tostadas de quesón con cilantro	122	Guiso de espinacas con papa	135
Nubes de huevos	123	Lasaña vegana (sin pasta)	136
		Sopa oaxaqueña	136
SALSA VERDE	123		
Dip de salsa verde		CALDILLO DE TOMATE Y CHIPOTLE	136
Gringas de Pastor	123	Albóndigas de avena en salsa de	
		tomate y coco	137
SALSA BORRACHA	123	Sopa de tortilla	137
Sopa de verduras	123	Guiso de champiñones	137
Chuletas de cerdo a la cerveza	124	Picadillo de lentejas	137
		Caldillo de nopales con champiñones	138
SALSA DE CHILE CHIPOTLE	124		
Garbanzos con espinacas		CALDO DE VERDURAS	138
Fritata con huevo	124	Sopa de coliflor	138
		Sopa de verduras	138
		Crema de champiñones	139
LÍNEA PARA ADEREZOS	125	Arroz a la hortelana	139
		Garbanzos con cebolla	139
ADEREZO DE LIMÓN Y PIMENTA	125		
Pollo marinado con yogurt		FAJITAS VEGANAS	139
Pechugas en salsa de cítricos	125	Fajitas de tofu	139
Pollo horneado con pimienta y limón		Chiles rellenos	140
Rollos de pescado en salsa de naranja	126	Rollitos de salchicha en hojaldre	140
Filete de pescado a la florentina	126	Ensalada de espinacas con tofu	140
Pechugas al limón y papas			
Ensalada de espinacas, aguacate y	126	FINAS HIERBAS	141
Nueces		Aguacates rellenos con vinagreta de	
Garbanzos tostados y aguacate	127	Frambuesa	141
		Dip finas hierbas	141
VINAGRETA DE FINAS HIERBAS	127	Ensalada de tomate, queso (o tofu) y	
Ensalada de arroz arcoíris	127	Aguacate	141
Brochetas en cama de arroz al limón	128	Ceviche de coliflor	142
Ensalada de espinaca y fresa	128	Gazpacho	142
Ensalada Italiana	129	Farfalle arcoíris	142
Ensalada de brócoli con pimiento	129	Tabule	142
Ensalada morada			

HAMBURGUESAS VEGANAS	143	SAL ROMERO Y CÍTRICOS	152
Hamburguesas de soya	143	Papas al romero	152
Hamburguesas de Quínoa	143	Tilapia al limón con pasta	152
Champiñones rellenos de ajo y perejil	143		
Hamburguesas de arroz	143	SAL DE ROSAS, ROMERO Y NARANJA	152
	143	Pechugas de pollo en crema de rosas	152
		Espagueti con rosas	153
SAZONADORES PARA QUESO			
QUESO FINAS HIERBAS	144	SAL VAINILLA	153
Queso menonita a las finas hierbas	144	Ensalada de invierno	153
Pan de finas hierbas	144	Pechugas de pollo al oporto	153
QUESO CON CHIPOTLE	145	SAL VEGETAL	154
Pastel de papa	145	Filetes de pechuga a la plancha	154
Quesadillas de queso con champiñones	145	Filete de pescado con verduras	154
QUESO MEDITERRÁNEO	145	SAL CHIPOTLE Y AJO	154
Sopes mediterráneos	145	Chuletas de puerco con salsa de	
Canelones mediterráneos	146	naranja	154
QUESO A LA MEXICANA	146	Ceviche de camarón	154
Queso panela a la mexicana	146	SAL TOMATE, ALBAHACA Y ORÉGANO	155
Tlacoyos de requesón	146	Lasaña tradicional	155
QUESO CON JALAPEÑO	147	Pasta con camarones, tomate asado	
Aguacates rellenos	147	y queso feta	155
Quesadillas en tortilla azul	147	LÍNEA PARA BOTANAS	
QUESO CHILE DE ÁRBOL	147	CHILE PREPARADO PARA MANGONADAS	
Tostadas de requesón y chile de árbol	147	Mangonadas	155
Queso fundido	147	Delicia de manzanas	156
	147	Coctel de frutas	156
LÍNEA DE RUBS		CHILE PREPARADO PARA FRUTA, JÍCAMA Y ELOTE	
RUB FINAS HIERBAS	148	Elotes en vaso	157
Top Sirloin a las finas hierbas	148	Pico de gallo	157
Roast Beef	148	Elotes	157
RUB ROJO	148	SAZONADORES PARA PALOMITAS	157
Sirloin de cerdo a la parrilla	148	Palomitas con Sabor a México	158
Pescado a la parrilla	148	Bolas de palomitas	158
RUB SABOR DEL NORTE	148	Palomitas con queso cheddar y chile	158
Tomahawk	149	Palomitas con parmesano	158
Brochetas con Piña	149	Palomitas con Chocolate y Menta	159
	149	Galletas con palomitas	159
LÍNEA DE SALES DE MAR GOURMET		Galletas de palomitas y chispas de	
SAL DE VINO	149	Chocolate	159
Rib Eye a las brasas	149	Palomitas con mango y habanero	160
Filete mignon con glaseado balsámico	149	Palomitas sabor esquites	160
	149	Malteada de chocolate	160
SAL CHIPOTLE Y NARANJA	150	CHAMOY NATURAL	160
Espagueti al chipotle y naranja	150	Snack saludable	160
Chuletas ahumadas con salsa de	150	Jicaletas	161
naranja	150	CHAMOY PIÑA	161
SAL DE TOMILLO Y ROMERO	150	Mango playero	161
Filete de pescado empapelado	150	Smoothie de mango y maracuyá	161
Tilapia a la plancha con salsa de mango	150	Gelatina de mango y piña con chamoy	161
	151	CHAMOY TAMARINDO	162
SAL PIMIENTA Y CÍTRICOS	151	Gelatina de tamarindo con chamoy	162
Filetes de pechuga de pollo a las brasas	151	Rosca de frutas	162
Salteado de pollo, espárragos y			
Champiñones	151		

MEZCLA PICANTE PARA EMPANIZAR



Historia

Como resultado del mestizaje de la conquista de México la alimentación y formas de preparar la comida en nuestro país cambiaron, sobreviniendo una fusión de sabores, métodos de cocción e ingredientes que dieron nacimiento a la actual gastronomía mexicana, declarada en el 2012 como matrimonio inmaterial de la humanidad.

Los platos típicos de México combinan ingredientes locales con tendencias españolas y una cada vez mayor presencia de productos de procedencia americana. Así es cada vez más común encontrar recetas que fusionan el sabor mexicano con formas de preparar la comida de otras regiones como es esta que une el chile de México con el empanizado que es más típico de otros países.

Preparación:

Mezcle el contenido del sobre con 2 tazas de harina o pan molido y colóquelo en un plátón extendido. En un tazón bata con un tenedor

un huevo con media taza de leche. Poco a poco pase de 2 a 3 kilos de alitas de pollo, primero por la mezcla líquida y luego por la de harina con sazonador. Si las prefiere más empanizadas vuelva a pasárlas por la mezcla líquida y luego por la de harina.

Freír las alitas en abundante aceite caliente hasta que estén bien doradas.

Opcional: puede utilizar tiras de pechuga de pollo en lugar de alitas. También con esta mezcla puede empanizar milanesas de pollo o de res.



Una vez preparada la mezcla sazonada sirve para empanizar res, pollo, pescado y vegetales.

Paninis de pollo

Ingredientes (para 4 personas):

- Harina preparada con la Mezcla picante para empanizar
- 4 milanesas de pechugas de pollo
- 8 rebanadas de tocino fritas
- 4 paninis o 4 chapatas
- 4 hojas de lechuga grandes
- 8 rebanadas de tomate
- Aderezo ranch, el necesario



Preparación:

Empaniza las milanesas de pollo siguiendo las instrucciones de la Mezcla Picante para Empanizar. Reserva calientes. Abre cada pan y rellénalo con una milanesa, dos rebanadas de tocino, una hoja de lechuga y dos rebanadas de tomate. Agrega aderezo ranch a tu gusto y sirve inmediatamente.

Opcional: puede agregar cualquier tipo de carne fría, a tu gusto, previamente dorada en lugar del tocino .

Pechugas a la parmesana

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 pechugas de pollo
- 15 g de sazonador para Fajitas de Pollo
- 20 g de queso parmesano rallado
- 60 g de cereal de hojuelas de maíz
- ½ taza de harina preparada con Mezcla Picante para Empanizar
- 1 huevo batido con 1/2 taza de leche
- Spray antiadherente



Preparación:

Espolvoree los filetes de pollo con el sazonador para Fajitas y deje reposar al menos media hora. Mezcle el queso parmesano con las hojuelas de maíz trituradas y colóquelas en un platón. Pasar cada pechuga primero por la harina sazonada, luego por la mezcla de huevo y finalmente por la mezcla de hojuelas de maíz con parmesano. Colocarlas en una charola para hornear engrasada y rociarlas por ambos lados con spray antiadherente. Hornear a 180°C por 20 minutos, girarlas y hornear 10 minutos más. Hasta que estén doradas por ambos lados. Servir acompañadas de vegetales.

Filete de pescado empanizado

Ingredientes (4 personas)

- 4 filetes de pescado grandes
- 15 g de sazonador de Adobo Mestizo de Sazonadores con sabor a México
- 1 taza de harina preparada con Mezcla picante para empanizar
- 1 taza de galleta salada molida
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$ t de leche
- Aceite



Preparación:

Espolvoree por ambos lados los filetes de pescado con el sazonador de Adobo Mestizo y reserve. En un tazón mezcle la leche con el huevo. En un plato extendido ponga la harina sazonada y en otro la galleta salada molida. Ponga a fuego medio un sartén de teflón con aceite. Pase cada filete primero por la harina sazonada, luego por la mezcla de huevo y finalmente por la galleta molida. Colóquelos en el sartén y dore por ambos lados hasta que el filete esté cocinado.

Coliflor Buffalo

Ingredientes:

- Media coliflor cortada en floretes medianos
- 2 tazas de harina preparada con la Mezcla Picante para empanizar
- 2 huevos ligeramente batidos con 2 C de leche
- Aceite, el necesario
- Aderezo Ranch al gusto
- Salsa para alitas buffalo al gusto



Preparación:

En una cacerola mediana poner a hervir agua con un poco de sal. Una vez hirviendo agregar los floretes de coliflor y dejar por 5 minutos. Sacarlos y escurrirlos e inmediatamente meter en agua helada para detener su cocción. Escurrir completamente.

En un sartén profundo calentar aceite suficiente, aproximadamente 3 cm. de profundo. Pasar cada florete primero por el huevo batido, luego por la harina sazonada y dorar por todos lados. Si gusta puede repetir el empanizado pasando nuevamente por huevo y harina antes de dorar. Servir acompañado de aderezo ranch y salsa para alitas.

Nota: de esta misma manera se pueden preparar gajos de papa.

Pollo a la cordon blue

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo
- 1 C de sazonador para Fajitas de Pollo
- 4 rebanadas de jamón
- 4 rebanadas de queso chihuahua

- 1 sobre de 60g de Mezcla Picante para Empanizar
- 2 tazas de pan para empanizar
- 2 huevos
- 1/3 de taza de leche
- Suficiente aceite para freír

Preparación:

Abra las pechugas como un libro y espolvóreelos con el sazonador para fajitas. Deje marinar al menos media hora. Mezcle el sazonador para empanizar con el pan molido y reserve. Ponga a calentar el aceite en una cacerola profunda a fuego medio alto. Una vez caliente proceda a rellenar las pechugas. Abra cada pechuga y coloque primero la rebanada de jamón y luego la de queso. Cierre cada pechuga con la ayuda de un palillo de madera. Proceda a empanizar las pechugas: Pásela primero por la mezcla de huevo y leche, luego por la mezcla de pan molido. Repita esta operación y fríalas en una sartén con aceite bien caliente. Sirva acompañando de una pasta o una ensalada.



Tacos de pescado estilo Ensenada

Ingredientes

- 1 kg de filetes de pescado cortados en tiras
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 2 huevos, enteros
- 1/2 taza de harina
- ½ taza de harina sazonada con Sazonador para Empanizado picante de Sazonadores con Sabor a México
- 1/4 de cucharadita de polvo de hornear
- 2 tazas de cerveza
- 1 taza de brandy
- 2 claras a punto de turró
- Tortillas de maíz
- Aceite para freír

Aderezo:

- ½ taza de mayonesa
- 1 limón, su jugo
- ¼ taza de crema
- ¼ taza de leche
- Col picada finamente, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto



Salsa

- 1 sobre de Salsa Casera de Sazonadores con sabor a México preparada según las instrucciones del paquete.

Preparación:

Colocar en un recipiente los huevos, aceite, cerveza, brandy y harina. Batir perfectamente, cubrir y refrigerar por 30 minutos mientras se prepara el aderezo y la salsa. Para el aderezo, mezclar bien la mayonesa, jugo de limón, crema, leche y sal y pimienta. Refrigerar hasta el momento de servir. Sacar el capeado del refrigerador y agregar las claras a punto de turró en forma envolvente. Sumergir uno por uno los filetes de pescado y freírlas en una sartén con aceite bien caliente. Eliminar el exceso de grasa con toallas de papel y cortar los filetes en trozos. Para formar los tacos, colocar sobre las tortillas los trozos de filete de pescado, y agregar el aderezo, salsa y col finamente picada al gusto.

Pollo empanizado spicy

Ingredientes:

- 4 piezas de pollo
- 1 C de sazonador para Fajitas de Pollo
- 1 sobre de 60 g de Mezcla Picante para Empanizar
- 2 tazas de harina
- 1 huevo
- 1/4 taza de leche
- Suficiente aceite para freír



Preparación:

Espolvoree las piezas de pollo con el sazonador para fajitas y deje marinar media hora. Mezcle el sobre de sazonador para empanizar con la harina y reserve. En un sartén profundo coloque a fuego medio alto el aceite a calentar. Una vez que esté caliente comience a empanizar el pollo. Primero Mezcle el huevo con la leche y pase por ahí la pieza de pollo luego en la mezcla de harina. Repita esta operación una vez más. Haga lo mismo con cada una de las piezas de pollo. Fríe el pollo de una en una pieza para que no pierda tanto calor el aceite y no se despegue la costra. Una vez frito coloque el pollo sobre un papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Servir con una juliana de apio y zanahorias aderezándolo con salsa ranch y búfalo al gusto. Nota: pase la harina sobrante por un colador y guarde para utilizarla nuevamente en otra ocasión.

Aros de cebolla

Ingredientes:

- 2 cebollas grandes cortadas en rebanadas de 2 cms
- 2 tazas de harina preparada con Mezcla Picante para Empanizar
- 2 huevos ligeramente batidos con 2 C de leche
- Aceite el necesario
- Limones partidos a la mitad



Preparación:

En un sartén profundo calentar aceite suficiente aproximadamente 3 cm. de profundo Sacar los aros de cebolla de cada rebanada. Pasar cada aro de cebolla primero por el huevo y luego por la harina preparada, repetir estos pasos una vez mas y dorar en el aceite caliente.

Servir los aros con rebanadas de limón.

Boneless

Ingredientes:

- 1 sobre (60g) de Mezcla Picante para Empanizar
- 2 tazas de harina
- 500g pechugas de pollo en fajitas
- 2 c de sazonador para Fajitas de Pollo
- 1 huevo
- 1/3 de taza de leche
- Aceite, el necesario
- Salsa para alitas y aderezo a su gusto



Preparación:

Espolvorear el pollo con el sazonador para Fajitas de Pollo, mezclar y dejar marinar media hora. Mezclar el contenido del sobre de Mezcla Picante para Empanizar con la harina y reservar. En otro tazón mezclar el huevo con la leche. En un sartén profundo calentar suficiente aceite a fuego medio (2 cm de profundidad la cantidad de aceite). Pasar las fajitas primero por el huevo y

Luego por la mezcla de harina. Poner a freír de pocas en pocas cuidando de que no se peguen unas con otras y no se baje la temperatura del aceite. Colocar las boneless sobre papel absorbente. Servir acompañadas de salsa para alitas y aderezo de su preferencia. Una vez terminado todo el proceso colar la mezcla de harina sobrante y guardar en un traste hermético para otro uso. Una vez preparada la mezcla sazonada sirve para empanizar res, pollo, pescado y vegetales .



FAJITAS DE POLLO

Historia:

Las Fajitas se consideran un platillo de origen mexicano, aunque su origen curiosamente no tuvo lugar en México, sino en Texas, alrededor de 1930. Los vaqueros mexicanos utilizaban el corte de carne conocido como "falda", que era parte de su pago en los ranchos. Se inspiraron en el plato llamado "arrachera", que son filetes de falda asados a la parrilla. Asaban la carne y la mezclaban con pimientos de todos colores, ya que no contaban con chiles picantes. Todo esto lo salteaban en un comal –o en lo que tenían a la mano- y lo acompañaban con tortillas de maíz.

Las fajitas son carne cortada en tiras, asada a la parrilla y servida en tacos. Originalmente se preparaban con carne de res, sin embargo hoy en día podemos encontrar también fajitas de pollo y de camarones.

Esta manera de cocinar la carne con pimientos y cebollas fue desconocida fuera de los ranchos texanos durante muchos años, hasta que fue incluida en los menús de restaurantes mexicanos. En la actualidad es muy popular y forma parte de la llamada *Cocina Tex-Mex*.

Preparación:

Sazone un kilo de fajitas de pollo con una cucharada de sazonador para fajitas de Pollo repartiéndolo uniformemente y deje reposar al menos 10 minutos. En un sartén ligeramente engrasado y a fuego medio dore las fajitas. Rectifique la sazón, agregando sal si fuese necesario. Termine de cocinar y quedarán listas para unos deliciosos tacos.

Opcional: puede agregar las verduras de su preferencia picadas, antes de que termine de secar todo el jugo que sueltan.

Fajitas de pollo Arcoíris

Ingredientes:

Picar en juliana:

- 1 pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento naranja
- 1 pimiento rojo
- ½ cebolla morada



Preparación:

Acitrone en un sartén todos los ingredientes con un poco de aceite, retire del sartén y reserve. Agregue en el mismo sartén un kilo de fajitas de pollo, sazonadas con una cucharada de sazonador deje que se cuezan. Una vez listas mézclelas con las verduras. Rectifique la sazón. Disfrute en taquitos con una deliciosa salsa picante o con guacamole.

Wraps de Pollo

Ingredientes:

- ½ k de Fajitas de pollo preparadas con Sazonador para Fajitas
- 4 hojas de lechuga
- Rebanadas de tomate
- Rebanadas de aguacate
- Rebanadas de cebolla
- Aderezo ranch para ensaladas
- 4 tortillas de harina calientes



Como armar nuestros wraps:

Untar 1/2 cucharada de aderezo ranch en nuestra tortilla. Encima le colocar la hoja de lechuga. Luego le poner 1 /4 de nuestras fajitas de pollo preparadas. Finaliza colocando el tomate, aguacate y la cebolla encima.

Envolver nuestro wrap, es muy sencillo, comenzaremos por doblar los extremos, después enrollamos de abajo hacia arriba y cortamos por la mitad. Servir en el plato y acompañamos con un poco de zanahorias y pepino cortado en tiras.

Hamburguesas de Pollo

Ingredientes (para 4 personas):

- 3 cucharitas de sazonador para Fajitas de Pollo
- 500 g de carne molida de pollo
- 4 panes para hamburguesas
- 4 hojas de lechuga
- 4 rebanadas de tomate
- 1 aguacate
- Mayonesa y mostaza al gusto



Preparación:

Mezcle bien la carne molida con el sazonador y divídala en cuatro partes iguales. Forme las hamburguesas y cocínelas en un sartén ligeramente engrasado a fuego medio. Reserve caliente. Unte el interior de los panes con mayonesa y mostaza, ciérrelos y caliéntelos ligeramente en el mismo sartén donde cocino las hamburguesas. Rellene cada pan con una hamburguesa, lechuga, tomate y aguacate. Opcional: puede agregar cualquier tipo de carne fría, a tu gusto, previamente dorada y cátup.

Pechugas rellenas de rajas en salsa de flor de calabaza

Historia:

La flor de calabaza es una maravilla gastronómica mexicana. Su origen se remonta a la época prehispánica, y desde entonces, no hay flor que la destrene y que a partir de la conquista española se dispersó por el mundo.

La flor de calabaza es un producto con mucha tradición en la cultura y gastronomía de México. Pertenece a la planta de la familia Cucurbita ceae, en concreto al género "Curcubita pepo", y se estima que su cultivo data de hace más de diez mil años.

En su aplicación en la cocina mexicana, la flor de calabaza se puede consumir tanto cocida como cruda. Se pueden utilizar tanto sus tallos como sus flores. Se emplea en la elaboración de guisos, sopas, cremas, en combinación con otras verduras o en quesadillas. Con respecto a este último platillo, las más conocidas son las "Quesadillas de flor de calabaza".

La flor de calabaza es un producto delicado. Por lo que debemos tener en cuenta que debe de consumirse en un periodo máximo de 24 horas de haber hecho su compra, y debe de conservarse en el refrigerador.

Además de sus interesantes aplicaciones en la cocina, la flor de calabaza es un alimento con propiedades de gran valor nutricional: posee un alto contenido en flavonoides, en agua, en Vitamina B, C y E, en ácido fólico, rico en minerales (calcio, potasio, fósforo y magnesio) y es bajo en grasas.

Ingredientes:

- 2 pechugas aplanas
- Sazonador para fajitas de pollo
- 1 taza de Rajas de chile poblano asado, pelado y desvenado
- ½ taza de cebolla cortada en medias lunas
- ½ taza de granos de elote
- Una pizca de sal de mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México
- 1 taza de queso chihuahua (o cualquiera que gratine) rallado



Preparación:

Sazonar las pechugas por ambos lados con el Sazonador para Fajitas de Pollo y reservar. En un sartén con un poco de aceite dorar la cebolla, con las rajas y los granos de elote.¹⁵ Sazonar con un poco de Sal Kosher. Colocar cada pechuga sobre un trozo de papel aluminio y llenar con la mitad del guiso de rajas y el queso rallado. Enrolla y cubre con el papel aluminio. Colocar en una charola y hornear por 20 minutos a 180°C . Preparar la salsa.

Salsa de flor de calabaza

Ingredientes

- ½ taza de leche
- ¾ crema acida
- ½ queso crema
- 3 tazas de flor de calabaza
- Sal de mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México al gusto

Preparación.

Reserva media taza de flor de calabaza picada. Licua el resto de los ingredientes. En un sartén con un poco de mantequilla o margarina guisa la salsa hasta que espese un poco. Sazonala con sal al gusto.

Sirve los rollos de pechuga rellenos rebanados con salsa encima. Espolvorea un poco de flor de calabaza para decorar. Acompaña con arroz o ensalada al gusto.

Pechugas de pollo con verduras

Ingredientes (2 personas)

- 2 milanesas de pechuga de pollo
- Sazonador para Fajitas de Pollo
- 2 tazas de vegetales mixtos a tu gusto (zanahorias, apio, cebolla, brotes de soya, morrón rojo, brócoli, coliflor, espárragos, etc.)



Preparación:

Espolvorea el pollo con el sazonador. En un sartén con antiadherente asa los filetes de pechuga por ambos lados. Asa ahí mismo los vegetales y agrégales un poco de sazonador. Sirve inmediatamente.

MOLE ROJO

Historia:

El mole poblano nació en el convento de Santa Rosa, en el siglo XVII. Cronistas como don Artemio de Valle-Arizpe documentaron que este platillo fue creado por una monja novohispana que en cierta ocasión tuvo que improvisar de última hora un platillo tras la repentina visita de un obispo al lugar.



Sin embargo el origen de este platillo se pierde entre leyendas, relatos e historias. Una de gran aceptación dice:

“Cuenta la leyenda, que en una ocasión Juan de Palafox, virrey de la Nueva España y arzobispo de Puebla, visitó su diócesis, un convento poblano le ofreció un banquete, para el cual los cocineros de la comunidad religiosa se esmeraron especialmente.

El cocinero principal era fray Pascual, que ese día corría por toda la cocina dando órdenes ante la inminencia de la importante visita. Se dice que fray Pascual estaba particularmente nervioso y que comenzó a reprender a sus ayudantes, en vista del desorden que imperaba en la cocina. El mismo fray Pascual comenzó a amontonar en una charola todos los ingredientes para guardarlos en la despensa y era tal su prisa que fue a tropezar exactamente frente a la cazuela donde unos succulentos guajolotes estaban ya casi en su punto.

Allí fueron a parar los chiles, trozos de chocolate y las más variadas especias echando a perder la comida que debía ofrecerse al virrey. Fue tanta la angustia de fray Pascual que éste comenzó a orar con toda su fe, justamente cuando le avisaban que los comensales estaban sentados a la mesa. Un rato más tarde, él mismo no pudo creer cuando todo el mundo elogió el accidentado platillo.”

Preparación:

En una olla con 4 tazas de agua, ponga a fuego medio 8 piezas de pollo hasta que estén cocidas. Sazonelo de la manera que acostumbra. Una vez que esté cocinado el pollo, separe 3 tazas del caldo y disuelva ahí el contenido del sobre. Deje hervir por 10 minutos hasta que espese. Sirva en cada plato una pieza de pollo caliente, báñela con el mole y espolvoree un poco de ajonjolí encima. Acompañe su platillo con arroz y frijoles refritos.

Enmoladas

Ingredientes (para 6 personas) :

- 1 sobre de Mole de Sazonadores con Sabor a México
- 3 tazas de caldo de pollo
- 24 tortillas de maíz
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 1 taza de queso Chihuahua rallado
- 2 tazas de papas cocidas y cortadas en cubos de 1 cm aproximadamente
- 100 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- Rebanadas de cebolla
- Crema



Preparación:

Dore el chorizo en un sartén, agregue las papas, sazone con un poco de sal y retire del fuego. Mantenga caliente el guiso. En una cacerola mezcle el caldo con el sobre de sazonador fuego medio y deje hervir hasta que espese, reserve y mantenga caliente. Dore las tortillas en aceite caliente (cuide que no se tuesten o endurezcan) Sumerja cada tortilla dorada en el mole preparado y rellene con el pollo desmenuzado. Doble la tortilla por la mitad. Coloque 4 enmoladas por plato, si lo desea puede agregar más mole encima. Espolvoree un poco de queso rallado, coloque encima unos aros de cebolla y una cucharada de crema. Sirva las papas con chorizo como guarnición.

Crepas mexicanas

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 pechugas de pollo cocida y desmenuzada
- 1 sobre de Mole de Sazonadores con Sabor a México
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 queso crema de 190 g
- 24 crepas chicas (puede comprarlas o seguir la receta que se da abajo)
- Queso rallado



Preparación:

Licue el queso crema con el caldo, agregue el sobre de sazonador y colóquelo en una cacerola a fuego medio. Deje hervir hasta que espese. Rellene las crepas con pollo desmenuzado y enrolle. Coloque 4 crepas rellenas en cada plato, bañe con el mole y espolvoree un poco de queso rallado.

Receta de crepas

- Ingredientes:
- 250 gr. de harina
- 2 tazas. de leche
- 2 huevos
- 50 g de mantequilla derretida
- una pizca de sal

Preparación

Verter todos los ingredientes en el vaso de la licuadora y licuar por 20 segundos. Dejar reposar un mínimo de $\frac{1}{2}$ hora antes de usar. Poner una sartén para crepas ligeramente engrasada a calentar y hacerlas una a una colocando una cucharada de mezcla a la vez y extiéndela rápidamente sobre el sartén. Darles vuelta una sola vez. Mantener calientes.

Lasaña de mole

Ingredientes:

- 9 hojas de lasaña pre-cocida
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 2 tazas de queso chihuahua rallado
- $\frac{1}{4}$ de litro de crema
- 3 tazas de mole preparado con Sazonadores con Sabor a México

Preparación:

En un refractario colocar 3 hojas de lasaña pre-cocida. Cubrirlas con mole, pollo desmenuzado, queso rallado y crema. Colocar otra capa de hojas de lasaña y repetir lo anterior. Colocar nuevamente otra capa de hojas de lasaña y repetir lo anterior. Repartir todos los ingredientes entre las tres capas. Cubrir el molde con papel de aluminio y hornear a 150°C por media hora a 45 minutos. Servir acompañado de ensalada.



Cazuelas de camarón con mole y espinacas

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de camarón pelado y troceado
- ½ taza de espinacas picadas y cocidas
- 2 tazas de mole preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 2 C de aceite
- 12 cazuelas de maíz
- 2 C de ajonjolí tostado

Preparación:

En un sartén con el aceite sofreír los camarones y las espinacas. Agregar el mole y rectificar el sazón. Con esto rellenar las 12 cazuelas y espolvorearles encima un poco de ajonjolí tostado.

Cazuelas de maíz:

- 12 Tortillas de maíz para tacos
- Aceite
- Molde para hacer cup cakes o bollitos.

Preparación:

En un sartén calentar suficiente aceite y pasar por ahí las tortillas para calentárlas y suavizarlas. En cada cuenco del molde para cup cakes colocar una tortilla y darle la forma de cazuela. Una vez acomodadas todas las cazuelas hornear a 150°C hasta que se tuesten las tortillas. Enfriar y desmoldar.

Pastel azteca con mole

Ingredientes:

- 1 tortilla
- 2 tazas de pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 3 tazas de mole preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 1 ½ tazas de queso rallado
- ¼ de cebolla fileteada
- Aceite, el necesario



Preparación:

Calentar aceite en un sartén y pasar cada una de las tortillas hasta que estén ligeramente doradas. En un refractario para hornear colocar una capa de 6 tortillas, después mole, pollo, cebolla y crema. Y seguir así hasta formar tres capas terminando con queso la capa de encima. Hornear por 20 minutos a 150°C. Servir acompañado de arroz o frijoles refritos.

Revoltijo (romeritos con mole)

Ingredientes:

- 1K De romeritos limpios
- 4 tazas de mole preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 6 nopales cocidos y cortados en tiras
- 3 papas cocidas y cortadas en cuadros de 1.5 cm aproximadamente
- 3 huevos
- 4 cucharadas de camarón seco y molido



Preparación.:

Poner a hervir agua (que cubran los romeritos) con sal en una cacerola. Agregar los romeritos y cocer hasta que cambien de color. Sacar y escurrir. Reservar.

Batir las claras a punto de turrón, agregar las yemas y batir un poco más. Agregar el camarón molido e integrar bien todo. Colocar suficiente aceite en un sartén y una vez caliente hacer las tortitas de camarón: ayudados con una cuchara, agarrar la mezcla de camarón y colocarla sobre el aceite caliente, esperar a que dore de un lado y dar vuelta con la ayuda de una espátula; dorar por ambos lados.

En una cacerola calentar el mole, agregar el resto de los ingredientes y las tortitas de camarón. Dejar que hierva todo junto y servir. Acompañar con arroz blanco.



PAVO AL HORNO

Historia

El guajolote o huaxolotl en náhuatl es muy popular en la comida típica, prehispánica y tradicional de México, y uno de los complementos principales del mole poblano. De carne blanca y exquisita, el guajolote es uno de los regalos que México ha legado al mundo entero. Salió de nuestro país para Europa en el año de 1530 y de ahí se difundió por todo el mundo, regresando a distintos países de América para introducirse en los lugares más remotos.

El primer encuentro de este manjar con la gente del Viejo Mundo data de 1517, cuando Francisco de Córdoba arribó a la costa de Yucatán. Desde luego el impacto también lo fue para Cortés, quien en una de sus cartas al emperador Carlos V refiere que millares de guajolotes se criaban en el palacio de Moctezuma.

En México el pavo o guajolote se produce en Chihuahua, Yucatán, Estado de México, Puebla, Tabasco, Guerrero, Veracruz e Hidalgo, entre otros.

Estos estados producen en conjunto alrededor de dos millones de pavos o guajolotes anualmente. Y Chihuahua es el principal productor de estas aves en el país



Ingredientes:

- 1 pavo crudo (natural) de 4 a 5K
- 1 sobre de Sazonadores con Sabor a México para preparar pavo al horno
- 1 t de vino blanco
- $\frac{1}{4}$ de t de vinagre
- 1 bolsa para hornear
- Papas medianas enteras y lavadas (calcule 1 por comensal)

Preparación

Mezcle el contenido del sobre de sazonador con el vino blanco y el vinagre. Coloque el pavo en la bolsa para hornear y báñelo con esta mezcla. Marine en el refrigerador durante 12 horas, girándolo varias veces para que se marine parejo. Horneélo cubierto por 2 horas a 170° C con la pechuga para abajo. Sáquelo de la bolsa y gírello con la pechuga hacia arriba, agregue las papas y hornee media hora más o hasta que dore y las papas estén cocidas.

Filetes de pechuga a la plancha

Ingredientes (4 personas):

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 1 cucharada de Sazonador para Pavo al Horno
- 1 naranja, el jugo
- $\frac{1}{2}$ limón, el jugo
- 1 cucharada de cilantro fresco picado



Preparación:

Mezcla el jugo de naranja, limón y el sazonador. Con eso marina los filetes de pechuga de pollo al menos 2 horas. En un sartén rocía un poco de spray antiadherente y a fuego medio sella los filetes por ambos lados. Baja un poco el fuego y termina de cocer a tu gusto. Espolvorea las pechugas con cilantro fresco y acompaña con una ensalada de aguacate con pasta o tu ensalada favorita.

Ensalada de aguacate con pasta

Ingredientes (4personas):

- 100g de pasta cocinada *al dente*
- ½ taza de espárragos blancos cortados en tercios
- 1 aguacate picado
- 1 tomate picado
- 10 hojas de albahaca fresca
- 8 aceitunas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharita de Sazonador para Vinagreta Finas Hierbas de Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Mezcla el vinagre, aceite de oliva y el sazonador para preparar la vinagreta. En un tazón coloca la pasta, aguacate, espárragos, tomate, albahaca y aceitunas (puedes picar estos dos últimos ingredientes si deseas). Mezcla todo con la vinagreta y sirve.

Filete de pescado asado

Ingredientes:

- 1 Cucharada de Sazonador para Pavo al Horno
- ¼ taza vino blanco
- ½ limón, el jugo
- 1 diente de ajo finamente picado
- 4 filetes de pescado de tu preferencia



Preparación:

Mezcla los cuatro primeros ingredientes y con eso marina los filetes de pescado 10 minutos. Asar con una parrilla especial para pescado para evitar que se desbaraten. Sirve acompañado de verduras asadas.

PIPIÁN ROJO



Historia:

En "La Historia General de las Cosas de la Nueva España", fray Bernardino de Sahagún y sus informantes, al enumerar los platillos que se le servían a Moctezuma, mencionan la totollin patz-calmollo, frase que traducen del náhuatl como: "cazuela de gallina hecha a su modo con chilli bermejo (chile rojo) y con tomates y pepitas de calabazas molidas"; diciendo que este guiso se llama *ágora pipiana*.

La palabra original es *pepián*, pero la mayor parte de la gente dice pipián, por lo que ambas formas son correctas. Este nombre se deriva porque el ingrediente principal son las semillas de la calabaza (pepititas de calabaza), tostadas y molidas y dependiendo de los chiles que se agreguen puede ser rojo o verde.

El pipián, al igual que en muchos otros platillos de la cocina tradicional mexicana, pueden variar sus ingredientes un poco de lugar en lugar o dependiendo de la época del año en que se consume el platillo. Por ejemplo en época de cuarentena y Semana Santa el pipián es preparado con camarón seco o con nopales, chilacayote, papas o ejotes.

Modo de preparación:

Cocine 8 piezas de pollo de la manera en que acostumbre, separe las piezas de pollo del caldo y reserve. Mezcle el contenido del sobre con dos y media tazas de caldo y licúe. Vacíe en una cacerola y deje que hierva hasta que tome consistencia de atole. Sirva en cada plato una pieza de pollo caliente y bañe con el pipián. Acompáñelo con arroz rojo.

Chilacayotes con pipián y carne de puerco

Ingredientes:

- 1 sobre de pipián de sazonadores con Sabor a México
- 1 K de carne de puerco (pierna) cortada en cubos de 2 cms. aproximadamente
- ½ K de chilacayotes cortados en cubos de 2 cms. Aproximadamente
- 1 litro de agua aproximadamente
- Ajo, laurel y sal

Preparación:

En una cacerola cueza la carne de puerco con agua, sal, ajo y laurel. Cuando esté bien cocido separe 2 y media tazas de caldo agregue el contenido del sobre y los chilacayotes. Una vez cocidos agregue la carne y déjelo hervir unos minutos, cuidando de que los chilacayotes no se desbaraten.

Camarones con pipián

Ingredientes:

- 1 kg de camarones limpios, pelados y con cola
- 1 cebolla picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 ½ tazas de Pipián Rojo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- Sal y pimienta negra molida al gusto



Preparación:

Calienta el aceite en un sartén y sofríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente. Agrega los camarones y dora ligeramente. Agrega el pipián y rectifica la sazón. Sirvelo espolvoreado con perejil picado y acompañado de arroz blanco.

Pasta con pollo y pipián

Ingredientes:

- 300 gr de pasta corta cocida, escurrida
- 1 t de pechuga de pollo cocida y en cubos
- 2 t de Pipián preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 90 gr de queso crema a temperatura ambiente
- 1/2 taza de crema líquida
- Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Licua el pipián con el queso crema y la crema. Rectifica la sazón. En un refractario coloca la pasta cocida con los cubos de pollo, báñalos con la salsa y calienta en el microondas. Puedes espolvorear un poco de queso rallado encima y calientas hasta que gratine. Servir inmediatamente acompañado de una ensalada.

Chicharrón de cerdo con pipián

Ingredientes:

- 300 g de chicharrón de cerdo en trozos
- 2.5 tazas de pipián preparado con Sazonadores con Sabor a México

Preparación.

Suaviza los chicharrones poniéndolos a hervir con un poco de agua. Una vez suaves agrega el pipián y deja hervir nuevamente. Rectifica la sazón. Servir acompañado de frijoles refritos o arroz rojo.

POLLO AL HORNO



Historia:

El pollo es una de las aves de mayor consumo en México, se emplea para caldos y una gran variedad de guisos. En el centro de la República el color de los pollos es generalmente más amarillo que en otros lugares debido a que son alimentados con flores de caléndula o cempasúchil, que son de color amarillo intenso y le otorgan al ave esta característica.

Preparación:

Mezcle el contenido de este sobre con una taza de vino blanco y $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre. Coloque en una charola para hornear 12 piezas de pollo, báñelas con esta mezcla y marine en el refrigerador durante 6 horas. Horneéelas cubiertas por 1 hora a 170°C bañándolas constantemente con el jugo que suelta. Horneéelas descubiertas media hora más o hasta que doren.

Opcional: agregue papas enteras y con cáscara en la charola para hornearlas junto con el pollo.



Pescado empaapelado

Ingredientes (para 6 personas):

- 6 filetes de mojarra tilapia (o el filete de su preferencia)
- Ajo en polvo
- 1/4 taza de vino blanco
- $\frac{1}{4}$ taza de vinagre
- Medio sobre de sazonador para Pollo al Horno
- 1 cebolla cortada en rodajas
- pimiento morrón de colores cortado en tiras

Preparación:

Espolvoree los filetes con ajo en polvo. Hidrate el sazonador con el vino y el vinagre. Con esta mezcla unte ambos lados de los filetes. Déjelos marinar al menos por una hora en el refrigerador. Coloque encima de cada filete rebanadas de cebolla y pimiento morrón, envuelva cada filete en papel aluminio. Cocínelos a la plancha 5 minutos de cada lado o en el horno. Acompáñelos con arroz blanco.



POLLO ASADO



Ingredientes:

- 1 pollo abierto para asar
- 2 C de Sazonador para Pollo Asado

Opcional: Cebollas pequeñas envueltas en papel aluminio de manera individual



Preparación:

Espolvoree generosamente por todos lados el pollo con el sazonador. Deje marinar en el refrigerador, de preferencia de un día para otro. Ponga carbón en el asador y espere hasta que el fuego esté manso. Coloque el pollo y voltéelo constantemente. Ase, con el asador tapado. Cuide que el fuego no esté fuerte. Ponga las cebollas en el asador y aselas hasta que estén bien cocidas, cuidando de que no se quemen. Complemente el platillo con unos deliciosos frijoles charros.

Nota: si no tiene tiempo de poner el asador puede preparar el pollo en horno convencional o microondas.

Ensalada norteña

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo a la plancha cocinadas con Sazonador para Pollo Asado
- 4 tazas de mezcla de lechugas
- 1/2 taza de tiras de tortillas fritas y crujientes
- 1 taza de pico de gallo (chile, tomate, cebolla y cilantro picados)
- 1 taza de guacamole preparado
- 1 quesadilla preparadas en tortilla de harina cortadas en 4 partes
- Aderezo ranch al gusto



Preparación:

Coloque en cada plato una cama de la mezcla de lechugas, espolvoree las tiras de tortillas y el pico de gallo sobre ella. Encima coloque la pechuga de pollo cortada en tiras. En un costado del plato coloque los cuartos de quesadilla y en el otro ½ taza de guacamole formando una bola. Acompáñe la ensalada con aderezo ranch al gusto.

Opcional: puede sustituir la quesadilla por queso rallado espolvoreado encima de su ensalada.

Ensalada regia

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo cortadas en filetes de 1 cm de grosor
- 1 C de sazonador para Pollo Asado
- ½ lechuga troceada
- 2 zanahorias peladas y ralladas
- 1 tomate cortado en medias lunas
- 1 aguacate en rebanadas
- 80 g de queso rallado
- 1 taza de aderezo ranch licuado con 1 chile chipotle



Preparación:

Espolvorear las pechugas de pollo con el sazonador y marinar al menos 10 minutos. En un sartén con teflón asar las pechugas por ambos lados cuidando que no se resequen. Preparar una ensalada con la lechuga, aguacate, zanahoria y tomate . Espesar queso al gusto. Servir la pechuga cortada en tiras encima de la ensalada. Agregar aderezo al gusto

Brochetas de pollo con vegetales

Ingredientes:

- 4 milanesa de pechuga de pollo cortada en tiras
- 2 c Sazonador para Pollo Asado
- Brochetas de madera
- 450g de vegetales congelados mezcla california (brócoli, zanahoria y coliflor)
- 100 g cebolla cortada en cuadros grandes
- Espray antiadherente

Preparación:

Espolvorea a tu gusto el pollo con el sazonador. Ensarta las tiras en las brochetas. En una plancha o sartén con antiadherente asa las brochetas de pollo. En el mismo sartén asa los vegetales. Si deseas puedes agregarles un poco de sazonador. Sirve inmediatamente.

POLLO EN CREMA DE CILANTRO



Historia

El cilantro fue una de las primeras hierbas traídas a América por los españoles. Al igual que en Europa, fue cultivado para usarse como especia.

Resulta difícil pensar que el cilantro no es de origen mexicano pues es el compañero inseparable de muchos platillos y antojitos. Es una de las hierbas aromáticas más utilizada; forma parte del guacamole y muchos tipos de salsas. Aquí presentamos una de las múltiples opciones que existen en México para disfrutar del aromático cilantro.

Preparación:

En un poco de mantequilla dore 8 filetes de pechuga de pollo por ambos lados o 1 kilo de fajitas. Una vez doradas agregue 2 tazas de agua y el sobre de sazonador, cocine a fuego medio hasta que la salsa espese. Agregue 6 Cucharadas de crema ácida y deje que hierva por 2 minutos más. Sirva acompañado de arroz blanco o espagueti con mantequilla.

Pescado en crema de cilantro

Ingredientes (para 8 personas):

- 8 filetes de mojarra tilapia grandes
- Sal de mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México
- Ajo en polvo
- 1 sobre de Sazonador para Pollo en Crema de Cilantro
- 2 tazas de agua
- 6 cucharadas de crema ácida
- 1 taza de queso chihuahua o manchego rallado
- Un poco de aceite y mantequilla

Preparación:

Espolvoree los filetes con sal Kosher y ajo en polvo, reserve. Prepare la crema de cilantro: hierva 2 tazas de agua junto con el sobre de sazonador, una vez que espese agregue 6 cucharadas de crema y deje hervir otros 2 minutos, reserve caliente. En un sartén a fuego medio y con un poco de mantequilla con aceite dore cada uno de los filetes de pescado sazonándolos con poca sal. Colóquelos en un refractario uno junto a otro sin que queden empalmados. Cábralos con la crema de cilantro y espolvoree encima el queso. Hornee a 120° C hasta que gratine el queso. Sírvilos acompañados de arroz blanco y verduras al vapor.

Espagueti en crema de cilantro

Ingredientes (para 6-8 personas):

- 1 sobre de Sazonador para Pollo en Crema de Cilantro
- 2 tazas de agua
- 6 cucharadas de crema ácida
- 400 g de espagueti
- queso parmesano rallado



Preparación:

Cueza *al dente* el espagueti. Prepare la crema de cilantro de acuerdo a las instrucciones del paquete. Con esa crema bañe el espagueti ya cocinado y espolvoree con queso parmesano rallado. Sírvilos acompañado de una deliciosa ensalada y pan de ajo.

Algunos trucos para que obtengas un espagueti perfecto:

1. Pon abundante agua, por ejemplo si cocinas 400 g de espagueti necesitarás 3 litros de agua aproximadamente
2. Agrega un chorrito de aceite y sal al agua donde vas a cocer la pasta
3. Espera a que el agua esté hirviendo a borbotones antes de agregar la pasta
4. Una vez agregada la pasta espera a que vuelva a hervir a borbotones, separala con un tenedor para que no te quede pasta pegada, retira del fuego y tapa la olla. Con el calor del agua se cocinará tu pasta,
5. Revisa constantemente hasta que esté “al dente” ¿que significa? Que al tomar un espagueti y morderlo presenta cierta firmeza (resistencia), es decir, está firme pero no dura.

Dip de cilantro

Ingredientes:

- 250 g de requesón fresco
- 3 C de Sazonador de Pollo en crema de Cilantro



Modo de preparación

En un tazón mezcle con una cuchara el requesón y el sazonador. Si el requesón está muy seco puede agregar un poco de crema líquida. Rectifique el sazón, si es necesario agregue más sazonador hasta que quede a su gusto. Acompáñelo con zanahoria, pepino, jícama y apio cortado en tiras largas o bien con papas fritas o totopos.

Opcional: también puede utilizar jocoque seco o queso crema en lugar de requesón .

Tostadas de requesón

Ingredientes:

- 240 g de requesón
- 3 C de sazonador para Pollo en crema de Cilantro
- 1 tomate picado
- 12 Tostadas horneadas
- Salsa de salero de Chile Serrano al gusto



Preparación

Mezcla el requesón con el sazonador. Si el requesón está muy seco puedes agregar un poco de agua para hacerlo untar. Embarra las tostadas con la mezcla de requesón, encima el tomate picado y espolvorea la salsa de salero al gusto

Risotto de coliflor con queso y cilantro

Ingredientes:

- 1 sobre (60g) de sazonador para Pollo en Crema de Cilantro
- ½ coliflor grande (o una chica)
- 1.5 tazas de agua
- 100 g de queso crema
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- ½ taza de queso chihuahua, manchego o chester
- Sal al gusto



Preparación:

En un procesador de alimentos triturar la coliflor a que quede en granos como el arroz y reservar. En una cacerola, a fuego medio, mezclar el agua con el sazonador y dejar hervir unos 3 minutos. Agregar el queso crema e integrar. Agregar la coliflor y una pizca de sal. Dejar hervir unos minutos a que se cocine la coliflor, cuidando que no se recosa. Al llegar al punto deseado apagar. Agregar los quesos chihuahua y parmesano y mezclar muy bien. Servir.

POLLO EN CREMA DE TOMATE



Historia

Un ingrediente básico en la cocina mexicana es el tomate rojo o jitomate. Su nombre proviene del náhuatl xitómatl de xictli, ombligo y tómatl, tomate. Se le dio este nombre por la cicatriz que deja el pedúnculo al momento de desprenderse de la planta.

El tomate es un elemento clave de la cocina mexicana cotidiana, tanto como ingrediente principal como secundario. Con él se elaboran guisos, caldos, ensaladas y salsas crudas y cocidas.

Además de ser una fuente importante de potasio y vitamina C, el tomate es muy agradable al paladar por su pulpa jugosa de sabor dulce y ácido a la vez. También complementa de manera excelente guisados, ensaladas y sopas.

25

Sin duda el tomate o jitomate es uno de los pilares de nuestra cocina. Es de origen americano y fue muy cultivado y difundido a lo largo de Mesoamérica antes de la llegada de los españoles, quienes lo introdujeron a Europa con gran éxito en el siglo XVI

Preparación:

En un poco de mantequilla dore 8 filetes de pechuga de pollo por ambos lados o 1 K de fajitas. Una vez doradas agregue 2 tazas de agua, 6 C de crema ácida y el sobre de sazonador. Cocine a fuego medio hasta que las pechugas estén cocidas.



Espagueti con Sabor a México

Ingredientes (para 6-8 personas):

- 200g de carne de res molida
- 100g de Chorizo preparado con Sazonador con Sabor a México
- 100g jamón picado
- 100g de tocino picado y frito
- 1 sobre de Sazonador para Pollo en Crema de Tomate
- 2 tazas de agua
- 6 cucharadas de crema
- 1 lata mediana de champiñones rebanados
- 400 g de espagueti cocido *al dente* (*conserve caliente*)
- 1 taza de queso Chihuahua rallado



Preparación

Prepare la crema de tomate: coloque en una cacerola a fuego medio 2 tazas de agua y el sobre de sazonador, deje que hierva y espese, agregue la crema y retire del fuego. En una cacerola grande dore la carne y el chorizo juntos. Una vez lista la carne agregue el jamón y el tocino y deje que se sazonen por 3 minutos. Agregue la crema de tomate y los champiñones, deje que hierva por unos minutos para que se integren los sabores. Reparta el espagueti en 8 platos y colóquelas encima el guiso de carne molida bien caliente. Espolvoree queso rallado. Complemente su platillo con ensalada verde y pan tostado con mantequilla y ajo.

Entomatadas

Ingredientes (para 4 personas):

- 24 tortillas de maíz
- 2 ½ tazas de Crema de tomate preparada con Sazonadores con Sabor a México.
- 2 tazas de queso Chihuahua rallado
- Frijoles refritos
- Hojas de lechuga lavadas y desinfectadas
- Aceite el necesario



Preparación

En un sartén a fuego medio alto caliente suficiente aceite (medio centímetro de profundo aproximadamente). Cuando esté bien caliente pase las tortillas una a una y resérvelas calientes en un platón. En una cacerola con capacidad de dos litros caliente la crema de tomate. Repita la siguiente operación con cada una de las tortillas: páselas por la crema de tomate, rellénela de queso doblela a la mitad y colóquela en el plato. Coloque tres entomatadas en cada plato y espolvórelas con más queso rallado. Coloque una hoja de lechuga al lado y una cucharada de frijoles refritos encima de la hoja de lechuga. Disfrute el platillo con chiles jalapeños en escabeche.

Calabacitas con rajas y elotes

Ingredientes (4 personas)

- 500 g de calabacitas tiernas picadas en cubos de 1 cm
- 100 g de cebolla picada
- 100 g de rajas de chile poblano
- 100 g de granos de elote
- 150 g de tomate picado
- 30 g de sazonador para Pollo Entomatado
- ½ taza de agua
- Queso rallado
- Crema

Preparación:

En una cacerola a fuego medio y con un poco de aceite dorar la cebolla picada. Luego agregar los granos de elote, las rajas y el tomate. Finalmente agregar las calabacitas, el agua y el sazonador. Dejar que hierva hasta que estén cocinadas las calabacitas, cuidar que no se desbaraten. Rectificar la sazón y si es necesario agregar un poco de sal. Servir como complemento con un poco de crema y queso rallado encima

NOTA: estos mismos ingredientes agregándoles 3 tazas más de agua y más sazonador de pollo entomatado, nos darán una deliciosa sopa de calabacitas .

Fideo seco

Ingredientes:

- 200 g de fideo grueso
- 30 g de sazonador para Pollo en crema de tomate o Pollo Entomatado
- 1 cucharita de sal
- 2 tazas de agua
- $\frac{3}{4}$ de queso Chihuahua rallado



Preparación

Dorar los fideos en una cacerola a fuego medio alto y con un poco de aceite. Agregar el agua el sazonador y la sal. Bajar el fuego. Cuando se haya consumido 3/4 de la cantidad del líquido apagar y dejar tapado a que se cocine lentamente. Agregar el queso rallado y tapar para que gratine el queso. Servir caliente como complemento de su platillo favorito.

Sopa de calabacitas

Ingredientes:

- 500 g de calabacitas picadas en cubos de 1 cm
- 150 g de cebolla blanca picada
- 2 chiles chilacas pelados, desvenados y en rajas
- $\frac{1}{2}$ taza de granos de elote
- 200 g de tomate picado
- Medio sobre de sazonador para Pollo Entomatado o para Pollo en crema de tomate
- 1 pizca de sal
- 3 tazas de agua



Preparación

En una cacerola con aceite dorar las cebollas. Agregar las rajas de chile dorar un poco mas. Agregar los granos de elote. Agregar el tomate y dorar un poco. Agregar las calabacitas y un poco de sal. Agregar el sazonador y el agua . Dejar hervir hasta que esté suaves las calabacitas. Al servir, espolvorear queso panela al gusto.



POLLO EN SU JUGO

Historia:

La receta que manejamos en Sazonadores con Sabor a México para preparar Pollo en su jugo es original del estado de Campeche. Este Estado es famoso por su refinada comida y por la alta calidad de sus materias primas. Además de los platillos típicos de la península, sus habitantes cuentan con una gran variedad de productos del mar: cazón, pámpano, camarones, cangrejos, esmedregal, raya, sierra, pulpos, calamares e infinidad de peces y mariscos; preparados de un sinfín de formas.

Entre los platillos típicos que no provienen del mar, están los tamales de harina colada, rellenos de picadillo de puerco o de carne de gallo capón con salsa de achiote, el pibinal, las tortillitas de maíz nuevo, el frijol con puerco, venado en pib (debajo de la tierra), el agua de horchata, el pavo en escabeche, las panetelas, el pan negro y, por supuesto, las campechanas, hojaldras de pan dulce. De esa riquísima y variada gastronomía presentamos nuestra versión de Pollo en su Jugo.

Preparación:

Dore en aceite 8 piezas de pollo hasta que la piel quede crujiente. Agregue 3 tazas de agua y el sobre de sazonador. Agregue 2 zanahorias grandes peladas y picadas. Deje hervir a fuego medio en una cacerola tapada hasta que el pollo esté suave. Finalmente agregue 2 chiles jalapeños en escabeche, que hierva y sirva inmediatamente acompañado con arroz blanco.

Opcional: puede utilizar fajitas de pechugas de pollo

NOTA: ESTE SAZONADOR SIRVE PARA SUSTITUIR EL CONSUMÉ EN POLVO EN CUALQUIERA DE SUS RECETAS

Pechugas con mostaza y miel

Ingredientes:

- 600 g de pechugas de pollo
- 1 cucharada de sazonador para Pollo en su Jugo
- ½ taza de jugo de naranja
- 3 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de miel
- 6 cucharadas de crema
- ½ cucharadita de perejil seco



Preparación

Cortar las pechugas de pollo en fajitas y condimentarlas con el sazonador para Pollo en su Jugo. En un sartén colocar un poco de aceite de oliva a fuego medio y dorar las pechugas. Agregar la mostaza, la miel y el jugo de naranja. Mezclar y cocinar a fuego suave hasta reducir el fondo de cocción. Agregar la crema y el perejil. Rectificar la sazón y servir inmediatamente.

Rollos de pechuga de pollo

Ingredientes:

- 4 milanesas de pechuga de pollo
- 1 C Sazonador de Pollo en su Jugo
- 1 t de espinacas cocidas
- 1 t de requesón
- 2 c de sazonador de Pescado a las Finas Hierbas
- 1 tomate en rebanadas



Preparación:

Espolvorear las milanesas de pollo por ambos lados con el sazonador de pollo en su jugo y dejar marinar media hora. Mezclar el requesón con el sazonador de finas hierbas. Rellenar cada milanesa con un cuarto del requesón y un cuarto de las espinacas cocidas. Enrollar muy bien, si es necesario sujetar el extremo con un palillo. Colocar en un refractario para hornear con antiadherente en spray. Cubrir con aluminio y hornear por media hora. Destapar y colocar encima de los rollos las rodajas de tomate y espolvorear con un poco de Sazonador de finas hierbas. Hornear hasta que se doren las rodajas de tomate. Servir acompañado con verduras.

Crema de papa y apio

Ingredientes (4 personas)

- 300 g de papa pelada y en trozos
- 150 g de apio en trozos
- 50 g de cebolla blanca picada
- 4 tazas de agua
- 15 g de sazonador de Pollo en su jugo
- 5 g de sal de mar
- 3 g de pimienta negra
- 40 g de crema



Preparación

En una cacerola de 4 litros poner a fuego medio a cocer todos los ingredientes a excepción de la crema.. Una vez que estén las verduras suaves. Retirar del fuego y dejar enfriar. Licuar todo muy bien hasta que quede una consistencia aterciopelada. Si es necesario, agregar agua. Poner nuevamente a fuego. Una vez que hierva, apagar y agregar la crema. Rectificar la sazón. Mezclar bien y servir inmediatamente.

Sopa Hortelana

Ingredientes (4 personas)

- 100 g de pechugas de pollo picadas
- 100 g de apio picada
- 100 g de cebolla blanca picada
- 100 g de papas picadas
- 100 g de repollo picado
- 80 g de zanahorias picadas
- 20 g de sazonador con Sabor a México para Pollo en su Jugo
- 40 g de pasta de tornillos
- 1 1/2 litro de agua



Preparación:

Colocar todos los ingredientes, a excepción de la pasta, en una cacerola con capacidad de 4 litros. Una vez cocinados todos los ingredientes agregar la pasta dejar que hierva y apagar. Esperar aproximadamente 15 minutos o hasta que la pasta este suave.

Guarnición de espinacas y champiñones

Ingredientes:

- 1 manojo de espinacas
- 6 champiñones grandes
- Medio tomate
- Dos rebanadas de cebolla
- Medio pimiento morrón verde
- 1 cucharada de sazonador para Pollo en su Jugo



Preparación:

Picar todos los ingredientes,. En un sartén a fuego medio poner un poco de aceite de oliva y agregar la cebolla y el pimiento. Dorar un poco y agregar los champiñones y el tomate. Dejar que se suavicen los champiñones y agregar las espinacas y el sazonador. Mezclar todo muy bien y una vez cocinadas las espinacas servir.

Caldo tlapense

Historia

Detrás de toda gran sopa, hay una gran historia. El caldo tlapense, un clásico de la gastronomía mexicana, no es la excepción. Existen tres versiones del origen de este manjar.

La primera y más conocida involucra a Xalapa, Veracruz y al expresidente de México Antonio López de Santa Anna. Cuenta que era una persona muy bohemia y le gustaban mucho las fiestas patronales del pueblo de San Agustín de las Cuevas (Tlalpan). Le encantaba apostar y la borrachera, y claro, al día siguiente le atacaba una fuerte "cruda". Una mañana que se sentía fatal le pidió a su cocinera que le preparara algo que le devolviera el alma al cuerpo y la señora le preparó un caldo de pollo con verduras, epazote y chipotle. Santa Anna al recuperarse ante deliciosos consomé le preguntó el nombre del platillo a lo que ella respondió: Caldo Tlapense.

Una versión diferente ubica el origen de este platillo en el pueblo de Talpa, Jalisco. Este pueblo ha estado siempre orgulloso de su comida y sus costumbres. Desde hace tiempo buscan poder demostrar que el Caldo Tlapense, fué en efecto antes llamado el Caldo de Talpa, por el nombre a la ciudad donde se preparaba y dicen que el nombre debería cambiarse a Caldo Talpense.

Una tercera versión ubica su origen en la ciudad de México a principios del siglo XX, cuando el transporte de la ciudad era principalmente el tranvía. Dentro de la ciudad se encontraba una estación llamada Tlalpan. Cerca de la misma había mucha actividad nocturna, desde puestos de comida hasta cabarets y lugares de diversión para la clase media y alta.

A altas horas de la madrugada y después de una noche agitada era común llegar a los puestos de comida que se encontraban en dicha estación. Donde el platillo se ofrecía como Caldo de Pollo, pero comúnmente era referido como "Caldo de Tlalpan" por la ubicación de la estación.

Se cuenta que la señora que vendía su caldo de pollo, no era originaria de esa zona. El caldo de pollo era diferente, tenía un sabor picante y abrumador con chile chipotle, aguacate, queso, verduras entre otros ingredientes. Esta receta empezó a gustar mucho entre la gente y con el paso del tiempo el nombre se derivó a Caldo Tlapense.

Caldo tlalpeño

Ingredientes:

- 1 K de pechugas de pollo
- 2 cucharadas de sazonador de Pollo en su Jugo
- 1 cucharita de sal de mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México
- 2 litros de agua
- 3 zanahorias picadas
- 1 lata de 400 g de garbanzos
- ¼ de taza de arroz crudo
- Chile chipotle de lata al gusto
- Aguacate cortado en cuadros al gusto



Preparación:

Cueza las pechugas con el sazonador, la sal y el agua. Una vez cocidas sáquelas del caldo y desmenuce. En el caldo agregue el arroz y las zanahorias y cocine por cinco minutos con la olla tapada pero sin el tapó de presión (cuide de que no se desbarate el arroz). Agregue el garbanzo y el pollo desmenuzado y deje que hierva.. Sirva inmediatamente y coloque encima chile chipotle y aguacate. Puede agregar unas gotas de limón al gusto.

Sopa de tallarín con pollo

Ingredientes:

- 150 gramos de tallarín crudo cortado en trozos de 3 cms de largo aproximadamente
- 100 g de cebolla picada
- 150 g de apio picado
- 150 g de zanahoria pelada y picada
- 150 g de pechuga de pollo picada
- 30 g de sazonador para pollo en su Jugo
- 3 g pimienta negra
- 1 g de eneldo deshidratado de Sazonadores con Sabor a México
- 1 ½ litros de agua

Preparación

En una cacerola con poco aceite dorar la cebolla y el apio. Agregar la pechuga picada y la zanahoria y dorar. Agregar el agua, sazonador, pimienta y eneldo y mezclar todo bien. Cuando esté hirviendo agregar el tallarín cortado y mover cuidando de que no queden pegados pedazos de tallarín. Esperar a que vuelva a hervir el caldo a borbotones y apagar. Tapar la olla y esperar unos minutos a que la pasta se cueza con el calor del caldo.. Servir inmediatamente

Quiché de espinacas

Ingredientes

- 5 huevos
- 450 g de requesón
- 225 g espinacas lavadas, escurridas y picadas
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 1 Cucharada de Sazonador para Pollo en su Jugo
- 1 1/2 cucharitas de sal



Preparación

Bata los huevos con el batidor de globo o con batidora. Agregue uno a uno los ingredientes menos las espinacas. Agregue las espinacas y mezcle bien con espátula.

Vierta en un molde para horno rociado con antiadherente. Hornee de 35 a 40 min a 180°C. Deje reposar durante 10 min antes de servir

Arroz con arándanos y piñones

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de arroz impegable
- 1 ½ cucharadas de sazonador para Pollo en su Jugo
- ¼ taza de piñones
- ¼ taza de arándanos
- 1 cucharada de aceite
- 2 ½ tazas de agua



Preparación:

En una cacerola a fuego medio agregar el aceite y tostar los piñones; agregar el agua, arroz y sazonador mezclando bien y bajar un poco el fuego.

Cuando se haya consumido la mayoría del líquido agregar los arándanos y mezclar, dejar que termine de cocinarse el arroz y servir.

Arroz a la campesina

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 cucharada de sazonador para Pollo en su Jugo
- 1 taza de arroz
- ¼ taza zanahoria pelada y picada en cubitos
- ¼ taza de chícharos de lata
- ¼ de taza de granos de elote de lata
- 2 tazas de agua
- Sal al gusto



Preparación:

Coloque todo en una cacerola mediana y cocínelo a fuego medio bajo hasta que el arroz esté suave.

Chile atole

Ingredientes:

- 1 sobre de sazonador para Pollo en su Jugo
- 4 elotes desgranados
- ¼ K de masa para tortillas
- 4 chiles serranos picados
- 1 1/2 litros de agua aproximadamente
- Cilantro finamente picado



Preparación:

En una cacerola mediana ponga a cocer los granos de elote con agua. Disuelva en una taza de agua fría la masa para tortillas. Una vez que estén cocidos los granos de elote agrega el sazonador, los chiles y la masa diluida. Deje hervir hasta que espese un poco. Rectifique la sazón. Sirva como sopa espolvoreado de cilantro picado. Opcional: También puede espolvorear un poco de queso fresco desmenuzado.

Fideos secos con chorizo

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 g de fideo mediano
- 1 tomate grande licuado
- 1½ cucharadas de sazonador de Pollo en su jugo
- Sal al gusto
- 100 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México.
- Crema ácida



Preparación:

En una cacerola de 2 litros dore los fideos con un poco de aceite. Agregue 2 tazas de agua, el tomate licuado y el sazonador. Deje que hierva tapado a fuego medio y rectifique la sazón. Continúe hirviendo hasta que el fideo este suave y seco. En un sartén con aceite dore el chorizo. Agréguelo encima de los fideos Al momento de servir póngale encima una cucharita de crema a cada plato

Sopa de chacalets

¿QUE SON LOS CHACALES?

Las difíciles condiciones de la geografía chihuahuense dieron forma al carácter de sus habitantes, quienes al igual que la mayoría de sus compatriotas norteños han forjado su tenacidad y perseverancia gracias a la dura labor que significa obtener del árido suelo algo de alimento y agua para el sustento de su familia y su ganado. Esto, aunado a la característica hospitalidad y buena disposición de ayudar de los mexicanos, conforman el perfil del afanoso chihuahuense. Es así que, en un suelo poco propicio para la agricultura los indígenas aprendieron a desarrollar técnicas para conservar los alimentos ya que los períodos de cosecha eran breves y escasos. Así, nacen los chacalets (maíz seco y quebrado) y frutas deshidratadas.

Los chacalets, originarios de la Sierra Tarahumara, son un plátido de la cuaresma y consiste en una sopa de maíz quebrado y cocido, sazonado con chile colorado y acompañado de queso rallado, cebolla y cilantro.

Ingredientes

- 1 cebolla picada
- 2 tomates picados
- 1 manojo de cilantro picado
- 250 g de chacalets
- 1 ½ litros de agua
- 2 cucharadas de Sazonador de Pollo en su Jugo
- 40 g de queso panela picado
- en cuadritos



Preparación:

Lavar los chacalets con agua fría hasta que el agua salga cristalina y sin pellejitos. Dejar remojando los chacalets cuando menos medio día. Escurrir los chacalets. Dorar en una cacerola con un poco de aceite la cebolla y el tomate. Agregar los chacalets, el agua y el sazonador. Dejar cocinar a fuego medio y con la cacerola tapada, hasta que los chacalets estén suaves. Agregar agua y sal si es necesario. Apagar la olla y agregar el cilantro picado. Al momento de servir agregar en cada plato un poco de queso picado.

Caldo Sonorense

Ingredientes:

- 300 gr Queso Panela
- 1/2 Cebolla picada
- 2 tomate sin semilla y picado
- 2 Chilacas asadas, desvenadas y en cubos
- 2 Papas medianas en cubos
- 1 lt agua
- 2 C de sazonador para Pollo en su Jugo



Preparación:

Acitrona la cebolla y agrega el tomate. Cocina por 3 minutos. Vierte el agua y el sazonador. Calienta hasta el primer hervor. Agrega las chilacas y las papas. Cocina a fuego bajo por 25 minutos o hasta que las papas estén suaves. Añade el queso, retira del fuego y deja reposar 10 minutos. Sirve.

Nopales rellenos de champiñones

Ingredientes (4 persona):

- 8 pencas de nopal limpias
- 340g de champiñones rebanados
- 4 C de cebolla picada
- 2.5 c de sazonador de Pollo en su jugo
- 1 taza de queso chihuahua rallado
- Salsa Yahuallica preparada con Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Prepara la salsa siguiendo las instrucciones del paquete y reserva tibia. En un sartén asa los nopales por ambos lados y reserva. En otro sartén con antiadherente dora la cebolla, agrega los champiñones y el sazonador. Guisa hasta que estén suaves los champiñones y el jugo que soltaron se haya terminado. Con este guiso y un poco de queso rellena los nopales y enróllalos. Colócalos en un plató y espolvorea queso encima. Gratina el queso en el horno a 160°C o en el horno de microondas. Sirve bañados con la salsa

Tapas con champiñones al brandy

Ingredientes:

- 1 taza de champiñones rebanados
- 1 rebanada de cebolla finamente picada
- 1 C de margarina
- 1 c de Sazonador para Pollo en su Jugo
- 1 C de brandy
- Espinacas baby lavadas y desinfectadas
- Rebanadas de queso amarillo
- Rebanadas de pan integral



Preparación:

En una sartén a fuego medio derretir la margarina, agregar la cebolla y dorar. Agregar los champiñones, el brandy y el sazonador. Dejar a fuego medio hasta que se acabe el jugo que soltaron los champiñones y brandy. Reservar.

En una charola para horno colocar las rebanadas de pan y encima de cada una colocar una rebanada de queso. Meter al horno a 180°C hasta que se haya gratinado el queso. Sacar del horno, colocar encima las espinacas y los champiñones guisados. Servir inmediatamente.

Tostadas de rajas con elotes

Ingredientes (4 persona):

- 4 chiles poblanos asados, desvenados
- 6 C de granos de elote (100g)
- 4 C de cebolla en rajas finas (40g)
- 3c de Sazonador para Pollo en su jugo (15g)
- 8 C grandes de requesón (100g)
- 8 tostadas horneadas



Preparación:

Cortar en rajas los chiles. En un sartén con antiadherente dorar las rajas y la cebolla. Una vez dorado agregar los elotes con el sazonador y dejar que se integren los sabores. Untar cada tostada con el requesón y colocarles el guisado encima. Servir inmediatamente.

Puré de papa

Ingredientes :

- 2 Papas grandes
- 2 Tazas de agua
- 2 C de margarina (10g)
- 1 C sazonador para Pollo en su Jugo
- ½ taza de leche descremada caliente

Preparación:

Marcar con el cuchillo cuatro líneas a cada papa, cortando la cascara pero no la papa. Poner a hervir las papas en una cacerola con el agua. Una vez cocinadas sacarlas del agua y echarlas a un tazón con agua fría x 2 minutos. Sacar y pelar fácilmente. Colocar las papas en un tazón y machacarlas. Agregar la margarina, la leche y el sazonador. Mezclarlo bien hasta que se integren los ingredientes.

Empanadas de espinacas y quesón

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de crema
- 1 cda. de sal
- 2 manojo de espinacas picada
- 1/4 de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 jitomate sin semillas y picado
- 1/2 barritas de mantequilla
- 100 g de quesón
- 2 c de sazonador para Pollo en su Jugo
- Aceite vegetal



Preparación:

Bate la crema con la sal, cuando esponje, integra la harina por partes y sin dejar de batir para lograr una masa elástica; reserva. Sofríe la cebolla y el ajo en la mantequilla hasta que la primera esté acitronada. Incorpora las espinacas y cuando estén cocidas, agrega el requesón, agrega el sazonador, retira de la estufa y deja enfriar. Extiende la masa con un rodillo y corta discos de 10 cm de diámetro, distribuye 1 cucharada del relleno en medio de cada círculo, humedece las orillas con agua y dobla la pasta. En una cacerola con suficiente aceite fríe las empanadas y cuando estén cocidas, retiralas y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Sopa de papa, queso y tocino

Ingredientes:

- 1/2 kilo de papas cortadas en cubos
- 100g de tocino, finamente picado
- 1 cebolla mediana picada finamente
- 4 tallos de apio, picado finamente
- 4 tazas de leche
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de sazonador para Pollo en su Jugo
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de margarina
- 3 cucharadas de harina
- 1 taza de crema

Para decorar:

- Queso rallado
- Trocitos de tocino frito
- Cebollín picado



Preparación:

En una olla grande hervir las papas en agua 15 a 20 minutos. Escurrir y reservar. En un sartén, dorar el tocino hasta que esté crujiente. Retira el tocino y reserva. Agrega la cebolla y el apio a la cacerola y dora a fuego medio hasta que el apio esté tierno, aproximadamente 5 minutos. Agrega la leche, el agua y el sazonador. Cocina a fuego medio-alto hasta que la mezcla esté muy caliente, alrededor de 8 minutos, revolviendo con frecuencia. No dejes que la mezcla hierva. Aparte, en un sartén derrite la margarina. Agrega la harina y mezcla bien. Cocina a fuego medio-bajo revolviendo de 2 a 3 minutos para hacer un roux. Agregar el Roux lentamente a la sopa hasta que este espesa, unos 4 minutos. Agrega las papas reservadas y crema. Adorna con queso, trocitos de tocino, y cebollín. ¡Servir bien caliente!

Tacos de quesón con poblano

Ingredientes:

- 2 chiles poblanos asados, desvenados y en rajas
- 3/4 taza de quesón
- 2 C de cebolla picada
- 1 c de sazonador para Pollo en su Jugo
- 8 tortillas de maíz



Preparación:

En un sartén con antiadherente dorar la cebolla y las rajas de chile. Una vez doradas, agregar el quesón y el sazonador. Guisar unos minutos. Calentar las tortillas y llenar con el guiso de rajas con quesón.

Muffins de espinacas

Ingredientes (12 piezas):

- 6 huevos
- 3 salchichas de pavo
- 3 C de leche light
- 2 C de harina
- 2 tazas de espinaca finamente picada
- ½ taza de queso chihuahua rallado
- 1 C de Sazonador para Pollo en su Jugo



Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Picar las salchichas y dorarlas en el sartén. Batir los huevos con un tenedor, junto con la leche, harina y el sazonador. Agregar espinaca picada y revolver. Espesar aceite en aerosol al molde de muffins. Agregar la mezcla, salchicha y queso en cada uno. Meter al horno durante 20 minutos. Servir.



POLLO ENTOMATADO

Historia

Un ingrediente básico en la cocina mexicana es el tomate rojo o jitomate. Su nombre proviene del náhuatl xitómatl de xictli, ombligo y tómatl, tomate, tomate con ombligo. Se le dio este nombre por la cicatriz que deja el pedúnculo al momento de desprenderse de la plata.

El tomate es un elemento clave de la cocina mexicana cotidiana, tanto como ingrediente principal como componente secundario. Con él se elaboran guisos, caldos, ensaladas y salsas crudas y cocidas.

Por su pulpa jugosa de sabor dulce y ácido a la vez casi siempre se utiliza en su estado fresco natural. Además de ser una fuente importante de potasio y vitamina C, el tomate es muy agradable al paladar y complementa de manera excelente guisados, ensaladas y sopas.

Preparación:

En un poco de mantequilla dore 8 filetes de pechuga de pollo por ambos lados o 1 K de fajitas. Una vez doradas agregue 2.5 tazas de agua, 6 C de crema ácida y el sobre de sazonador. Cocine a fuego medio hasta que las pechugas estén cocidas.



Pollo a la cacerola

Ingredientes (para 6-8 personas):

- 1 K de pechugas de pollo sin hueso y sin piel cortado en cubos de 2 cm de lado
- 200 g de cebolla cortados en cuadros grandes
- 300 g de papa peladas y cortadas en cuadros de 2 cm
- 250 g de pimientos verdes cortados en cuadros grandes
- 300 g de tomate cortados en cuadros grandes
- 300 g de zanahoria peladas y cortadas en rodajas
- 60 g de sazonador con Sabor a México para Pollo Entomatado
- 5 g de sal de mar
- 3 tazas de agua
- 2 C de aceite



Preparación:

En una cacerola calentar el aceite y ahí dorar el pollo. Una vez dorado agregar las verduras y dorar un poco. Una vez dorado todo agregar el agua el sazonador y la sal. Mezclar bien y dejar hervir a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén cocinados. Servir acompañado de arroz.

Sopa de arroz y tomate

Ingredientes (4 personas):

- 150 g de arroz
- 200 g de cebolla blanca picada
- 300 g de tomate picado
- 60 g de pimiento morrón verde picado
- 30 g de sazonador para pollo Entomatado
- 2 g de ajo en polvo
- 2 litros de agua



Preparación

En una cacerola con capacidad de 4 litros colocar todos los ingredientes y poner a cocinar a fuego medio alto. Una vez cocidos todos los ingredientes rectificar la sazón y si es necesario agregar más sazonador.

Carne de puerco con calabacitas

Ingredientes:

- 1K de carne de puerco sin hueso
- 3 calabacitas medianas
- 2 tomates
- ¼ de cebolla
- 1 chile jalapeño
- ½ taza de granos de elote
- 2 C de sazonador para Pollo Entomatado
- 1 c de ajo en polvo
- ¼ c de orégano molido
- ¼ c de comino molido
- 2 l agua



Preparación

Picar la carne y las calabazas en cubos de 2 cms. Picar el tomate y la cebolla finamente. Cortar en rajas el chile jalapeño. En una cacerola con un poco de aceite, dorar la carne sazonada con el ajo en polvo. Una vez dorada agregar la cebolla y el chile y dorar un poco. Agregar los granos de elote y el tomate picado. Agregar el agua, las calabacitas y el resto de los ingredientes. Dejar hervir hasta que se cuezan las calabacitas, cuidando de que no se desbaraten. Servir acompañado con arroz rojo y frijoles de la olla.

Carne de puerco con chile pasado

Historia:

Técnica desarrollada principalmente en Chihuahua para preservar los chiles. Los chiles frescos y verdes se asan sobre el comal hasta tostarlos, se meten en una bolsa de plástico para que suden y se pelan; después se cuelgan en lazos bajo un techo ventilado o al sol, para que se deshidraten totalmente. Una vez secos se deben guardar en costales o bolsas de papel, donde no haya humedad, ya que pueden ser atacados por polillas u hongos. Este método de conservación es una manera de aprovechar los chiles fuera de su temporada, que inicia en julio.

De un kilo de chile fresco se obtienen unos 200 g de chile pasado. Tradicionalmente se ha utilizado sobre todo el chile verde del norte y ocasionalmente lo llaman chile verde pasado, pero actualmente el chile más ocupado en Chihuahua es el chile chilaca. También se pueden encontrar chiles poblanos pasados que típicamente se consumen en el centro y norte del país y se comercian en los mercados de Chihuahua y Durango.

Cualquier chile pasado debe remojarse para hidratarlo antes de cocinarse; después se picao se muela para incorporarlo a los guisos. Se debe aclarar que existen muchos guisos que se hacen con este chile, principalmente en Chihuahua, y que por ello reciben también el nombre de chile pasado. Puede ser un guiso de carne de cerdo o de queso con salsa de chiles pasados; los quesos más comunes son menonita o Chihuahua. Estos guisos suelen acompañarse con tortillas de harina.

Ingredientes:

- 1 K de pierna de puerco cortada en cubos de 1 cm
- 200 g de cebolla blanca picada
- 250 g de tomate picado
- 200 g de chile pasado
- 300 g de papa picada en cubos de 2 cm
- 60 g de sazonador para Pollo Entomatado
- 3 tazas de agua
- 5 g de ajo en polvo
- Pizca de sal de mar
- Aceite



Preparación:

Poner la noche anterior a remojar el chile pasado. En la mañana limpiarlo y cortarlo en rajas de 3 cm de largo. En una cacerola con un poco de aceite dorar el puerco sazonándolo con el ajo en polvo y una pizca de sal. Una vez dorado agregar la cebolla y la papa. Luego agregar el tomate y dorar un poco más. Finalmente agregar el agua, el chile pasado y el sazonador de pollo entomatado. Dejar hervir a fuego medio hasta que todo esté cocinado.

Sopa de champiñones

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 100 g de cebolla picada.
- 1 diente de ajo finamente picado.
- 300 g de champiñones blancos Limpios y rebanados.
- 1 tomate rojo
- 1 sobre de sazonador para Pollo Entomatado.
- ½ cucharita de sal
- 1 litro de agua.
- Queso panela al gusto



Preparación:

Licuar el tomate junto con 2 t de agua. En una cacerola con un poquito de aceite dorar la cebolla y el ajo. Agregar los champiñones rebanados y dorar. Agregar lo licuado, más el sazonador y la sal. Esperar a que hierva. Agregar el resto del agua a su gusto. Dejar que hierva y se integren los sabores. Servir y adornar con cuadritos de queso panela

Arroz a la mexicana o arroz rojo

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 15 g de sazonador para Pollo Entomatado
- ½ taza de verduras congeladas
- Una pizca de sal
- 2 tazas de agua
- Una cucharada de aceite



Preparación:

En una cacerola a fuego medio agregar el aceite y dorar el arroz. Agregar el resto de los ingredientes. Bajar un poco el fuego y tapar. Dejar cocinar a fuego bajo hasta que se haya secado el líquido y el arroz esté cocido

Sopa de tortilla

Ingredientes:

- 12 tortillas cortadas en tiras finas
- 1 sobre de sazonador para Pollo Entomatado (60g) o de Caldillo de Tomate Vegano
- 2 C de sazonador para Albóndigas en chipotle (20g) o Caldillo con Tomatey Chipotle Vegano
- 1 aguacate maduro cortado en cubos



Preparación:

En un sartén con suficiente aceite dorar las tiras de tortillas hasta que queden tostadas. Reservar. Mezclar los sazonadores con 3 tazas de agua y hervir por unos minutos. Rectificar la sazón y agregar sal si es necesario. Servir en cada plato un puño de tortillas fritas, un cucharón de caldillo y una rebanada de aguacate encima. Servir inmediatamente.



POLLO ROSTIZADO

Historia:

En 1946, llega esta especialidad a México, cuando se funda la primera rosticería a la leña llamada "Pollos Río". Para rostizar esta carne se utiliza el "espiedo" un término culinario que se usa para describir los pinchos o espetón, para referirse a la técnica de asar alimentos que generalmente se hacen girar de frente, debajo o sobre una fuente de calor.

Los asadores o espiedos permiten asar una gran cantidad de pollos. Funcionan por medio de una estufa de gas que emite calor por radiación a las diferentes hileras de la carne que van girando, sujetos en unas horquillas.

Existen registros que en la época medieval ya existían algunos espiedos en las cocinas, los cuales giraban utilizando la tracción de perros, más tarde eran impulsados por vapor o con mecanismos de relojería. Los que se usan en la actualidad se giran a través de motores eléctricos.

En Sazonadores con Sabor a México desarrollamos nuestro exclusivo marinado para rostizar pollo en un horno de casa o en un espiedo.



Preparación:

Espolvoree un pollo entero con 3 cucharadas de sazonador. Colóquelo en una charola y hornéee a 150°C por 45 minutos aproximadamente. Gírelo para que dore por todos lados. Opcional: mezcle 2 cucharadas de sazonador con 3 de mayonesa y con esto unté el pollo antes de hornear.

Tostadas de pollo

Ingredientes:

- 2 tazas de pollo rostizado con Sazonadores con Sabor a México y desmenuzado
- 1 taza de puré de aguacate
- Lechuga y tomate rebanado
- Queso rallado y crema
- Tostadas y salsa de su preferencia

Preparación:

Unte las tostadas con el aguacate, coloque encima el pollo desmenuzado, luego lechuga, tomate y queso rallado. Cada comensal le pondrá a su gusto crema y salsa.

Croquetas de pollo y Jamón

Ingredientes:

- 500 g de pollo rostizado con Sazonadores con Sabor a México, desmenuzado
- 100 g de queso crema
- 100 g de jamón finamente picado
- 2 tazas de harina sazonada con Mezcla Picante para Empanizar
- 2 huevos batidos
- Aceite para freir

Preparación:

Mezclar el pollo con el jamón y el queso y refrigerar 30 minutos. Formar las croquetas con 1 C de la mezcla de pollo. Pasar cada croqueta primero por la harina, luego huevo y nuevamente harina. Refrigerar 10 minutos. Freírlas y servirlas acompañadas con aderezo ranch o su salsa favorita.

Pescado a la talla

Historia

El pescado a la talla es uno de los platillos representativos del estado de Guerrero, específicamente del puerto de Acapulco, y es reconocido mundialmente.

La historia comenzó en Tenexpa, un pueblo en la Costa Grande de Guerrero, allá durante su juventud (en los años 70), don Beto Godoy se embarcaba junto a una cuadrilla de hombres en busca de los huachinangos, robalos y peces vela que eran el alimento de sus familias.

Las mujeres esperaban a los pescadores a orilla del mar y a su llegada, escogían el robalo más grande para dar de cenar a todos. La preparación era muy simple, solo habría que ensartarlo en una varilla y después enterrarla en medio de una fogata y esperar lentamente su cocción.

Este fue el antecedente del pescado a la talla que surgió más adelante cuando Don Beto se propuso comprar unos terrenos junto a la solitaria playa de Barra Vieja y ahí instalar una palapa con asadores, mesas y sillas para vender el pescado asado. Entonces Doña Goyita Galeana, su esposa, creó un adobo a base de chiles secos y especias que le untaban al pescado. Como siempre tenían lleno y el pescado se tardaba en asar decidieron abrirlo para que se asara más rápido.

Pescado y caldo de camarón fueron los primeros platillos que ofrecieron y unas cuantas semanas fueron suficientes para que se corriera la voz y las personas pronto comenzaran a llegar a aquella ramadita de Barra Vieja.

¿Y por qué le llaman a la talla? Pues la talla es la talla, el trabajo que costaba hacerlo, a eso se le llama talla, "¡Orale a la talla! y nos daban el pescado para asarlo..." dice Doña Goyita

Ingredientes :

- 1 pescado sierra o huachinango abierto
- 3 ajo molidos
- Sal y pimienta
- 3 cucharadas de mayonesa
- Para marinar el pescado
- Medio sobre de sazonador para Pollo Rostizado
- 1 Jitomate
- 1/4 de cebolla
- 3 dientes ajo
- 1 cucharada de vinagre



Preparación:

Espolvorea al pescado con sal y los ajos. Déjalo reposar mientras prepara el adobo para untarlo. En una cacerola con un poco de agua cocer el jitomate y la cebolla. Licuar lo cocinado (sin el agua), el sazonador, los ajos y el vinagre. Unte la mayonesa por todos los lados donde tenga carne el pescado, igual que lo licuado. Colóquelo en el asador 10 minutos por cada lado. Sirva acompañado de arroz blanco.

Enchiladas tultecas

Historia:

La Sra. Guillermina Saldaña, cronista no oficial de Tula, Tamps., cuenta que a principios del siglo XX la ciudad estaba rodeada de haciendas y todo era prosperidad. En ese tiempo las señoritas Dolores y Refugio Robles acostumbraban vender enchiladas en un pequeño lugar que tenían bajo los portales del mercado tulteco. Ellas eran originarias de la comunidad de Cerros del Aire, y día con día instalaban su anafre y demás utensilios como el comal de barro, para preparar las más sabrosas enchiladas que han probado los tultecos. A diferencia de la preparación en otras partes del país, en Tula se sirve la tortilla extendida y tiene una gran variedad de ingredientes, por lo que a la receta se le pueden agregar opcionalmente chícharos, pollo, aguacate, jitomate y granos de maíz cocidos.

Ingredientes:

- 1/2 K de masa de Maíz
- ½ sobre de Sazonador para Pollo Rostizado
- 1 Chile guajillo cocido y licuado
- 2 papas cocidas y cortadas en cubos
- 2 zanahorias cocidas y cortadas en cubos
- 150 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 2 tazas de Queso fresco rallado
- Tomate y lechuga picados
- Aguacate en rebanadas



Preparación:

Mezclar la masa con el sazonador y el chile molido. Formar bolas de masa de aproximadamente 5 cms. Con ayuda de una tortilladora hacer las tortillas rojas y cocerlas en un comal. Reservar. Otra opción es comprar tortillas rojas ya hechas.

Dorar ligeramente las tortillas en aceite caliente. Dorar el chorizo y agregar las papas y las zanahorias, mezclando bien. Colocar las tortillas extendidas en un plato, colocarles primero el guiso de papas, luego lechuga, tomate, queso y finalmente una rebanada de aguacate. Puede acompañarlas con un trozo de cesina.

TINGA DE POLLO



Historia

Puebla es uno de los estados de México que le han dado gran fama a su gastronomía por sus platillos mundialmente conocidos: el mole y los chiles en nogada. Pues bien, otro platillo mucho más sencillo pero igualmente deliciosos originario de este bello estado es la tinga.

La tinga puede hacerse con carne de pollo, res o cerdo. Es un guiso a base de tomate, cebolla, chile chipotle y carne deshebrada. Este guiso tiene muchas variantes o toques distintivos dependiendo de quién lo prepare, hay quien le pone chorizo, otros agregan queso fresco, otros preparan el platillo bastante dulce, en fin, según el gusto del cocinero.

Una forma común de comer la tinga es en tostadas: untan la tostada con crema y colocan encima una generosa porción de tinga y ¡a disfrutar!

Preparación:

Cueza 8 piezas de pollo como acostumbra, desmenúcelas y reserve 2 tazas de caldo donde se cocinó. En una cacerola mediana dore el pollo desmenizado en un poco de aceite, agregue el caldo, 2 C de vinagre y el sobre de sazonador. Deje hervir unos minutos y listo. Puede dorar media cebolla fileteada junto con el pollo le ayudará a bajar el picor. Opcional: agregue al guiso un chorizo dorado.

Tostadas de tinga de pollo

Ingredientes:

- Tinga de pollo preparada con Sazonadores con sabor a México
- 2 cucharadas de vinagre
- Tostadas de maíz
- ¼ de l de crema ácida



Preparación:

Siga las instrucciones anteriores para preparar la tinga. Unte a cada tostada crema ácida, colóquela encima la tinga de pollo caliente y disfrútela. También puede prepararlas con carne deshebrada de res.

Tosti-tacos de Tinga

Ingredientes:

- 24 Tortillas de maíz
- Tinga preparada
- Lechuga finamente picada
- Crema
- Queso fresco desmenuzado
- Aceite el necesario

Preparación:

Caliente la tinga y deje que se evapore el líquido. Caliente cada una de las tortillas y rellénelas con una cucharada de tinga. En un sartén ponga a fuego medio alto aceite y dore ahí cada uno de los tacos que preparó hasta que queden crujientes.

Coloque 4 tacos en cada plato rellene cada taco un poco de lechuga, crema y queso.

Puede preparar tosti-tacos de la siguiente forma:

Con una brocha para cocina con aceite barnice ambos lados de la tortilla.

Coloque las tortillas en las parrillas del horno de la siguiente forma:

Cuide que la parte delgada de la tortilla quede en el interior del tosti-taco

Hornee a 150° C hasta que la tortilla quede tostada

Proceda a llenar sus tosti-tacos de la forma indicada anteriormente.



Tinga de setas:

Ingredientes:

- 2 Cebollas grandes rebanadas en medias lunas
- 1 K de setas deshebradas
- 1 sobre de Sazonador para Tinga
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación:



En un sartén con un poco de aceite acitronar la cebolla hasta que esté transparente. Agregar 2 tazas de agua, el sobre de sazonador y las setas desmenuzadas. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Dejar cocinar 15 minutos o hasta que las setas estén suaves.

Tinga de Zanahoria

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla, cortada en rebanadas delgadas
- 1/2 pimiento morrón rojo, cortado en tiras delgadas
- 3 zanahorias, peladas y ralladas
- 1 sobre de sazonador para Tinga de Pollo



Preparación:

En un sartén con el aceite dora la cebolla hasta que esté transparente, agrega el pimiento y por último la zanahoria. Dora todo un poco. Agrega el sobre de sazonador, 2 tazas de agua y deja hervir por unos minutos. Saona con sal y pimienta al gusto. Sirvelo con tostadas o arroz.

Pastes de Tinga de Pollo

Relleno:

- 1 litro de Tinga de pollo preparado con
- Sazonadores con Sabor a México
- $\frac{1}{2}$ cebolla

Masa:

- 450 g de harina de trigo cernida
- 1 huevo
- 150 g de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de pulque blanco
- 1 taza de leche tibia



Preparación:

Relleno: Dore media cebolla cortada en medias lunas. Siga los pasos para preparar la tinga de acuerdo a las instrucciones del sobre. Agregue la cebolla dorada. Deje hervir hasta que se haya consumido casi todo el líquido. Reserve caliente.

Masa: Haga con la harina la forma de un volcán sobre una superficie lisa. Coloque en el centro el huevo, la manteca y la sal; mezcle todos los ingredientes, integrando poco a poco la harina, hasta obtener una preparación arenosa. Incorpore el pulque poco a poco hasta formar una masa suave. Cubra la masa con una tela y déjela reposar a temperatura ambiente durante 2 horas. Precaliente el horno a 180 °C. Divida la masa en 8 esferas y extienda cada una con un rodillo, entre dos plásticos, para formar discos. Rellene cada uno con el relleno y dóblelos por la mitad, en forma de empanada. Cierre las orillas presionándolas con un tenedor. Distribuya los pasteles en charolas para hornear engrasadas y enharinadas y déjelos reposar durante 10 minutos. Barnice la superficie de cada uno con leche y horneélos hasta que se doren.

ADOBO MESTIZO PARA PESCADOS Y MARISCOS

Historia:



Con la llegada de los conquistadores a tierras americanas, tanto la dieta indígena como la española sufrieron diversas modificaciones. La combinación de la tradición gastronómica de España y la prehispánica sentó las bases de la cocina mexicana.

Este mestizaje no solo se limitó al intercambio de alimentos, técnicas culinarias, platos, utensilios, sino también a una nueva forma de percibir los alimentos.



Las especias eran las más apreciadas en las cocinas europeas medievales y se utilizaban para condimentar toda buena comida. Esto enriqueció aún más la comida prehispánica.

Nuestro Condimento con Sabor de México "Adobo Mestizo" es una combinación de chiles maduros en la planta y luego deshidratados combinados con condimentos y especias que los españoles introducidos durante la conquista como el ajo, la cebolla, la pimienta negra, el clavo, etc..

Preparación:

Espolvorea generosamente el condimento a ambos lados del filete de pescado, aproximadamente 1/2 cucharadita por filete de pescado (según el tamaño del filete). En una sartén con un poco de mantequilla y dore el bistec con aceite a fuego lento. Opcional: dorar en la misma sartén aros de cebolla y colocar encima de cada filete

Camarones a la diabla

Ingredientes

- 500 g de camarón crudo, pelado y limpio
- 2 Cucharadas de mantequilla
- $\frac{1}{4}$ de cebolla picada
- 3 chiles de árbol secos triturados (no molidos)
- 2 cucharadas de Sazonador de Adobo mestizo
- para Pescados y Mariscos
- 3/4 taza de agua



Preparación:

En un sartén derretir la mantequilla y dorar ahí los camarones. Agregar la cebolla picada y dejar que acitrone. Agregue el chile de árbol, el sazonador y el agua Deje hervir unos minutos. Y sirva inmediatamente acompañados de arroz blanco.

Mojarra frita

Ingredientes:

- Mojarra tilapia entera (una por comensal)
- Una cucharada de sazonador Adobo Mestizo para Pescados y Mariscos por cada mojarra que vayas a preparar
- Harina de trigo preparada con Mezcla pican-te para Empanizar, la necesaria.
- Suficiente aceite
- Arroz preparado al gusto
- Ensalada verde



Preparación:

Pide en la pescadería que te limpian muy bien la mojarra, espolvoréala por todos lados con el sazonador de Adobo Mestizo, no olvides el interior de la panza. Déjala reposar con el sazonador cuando menos toda la mañana. Coloca a fuego alto un sartén con bastante aceite. Colocar en un platón extendido suficiente harina para cubrir las mojarras. Realiza a cada mojarra dos cortes en ambos costados. Revuelca en la harina cada mojarra y ponla en el sartén cuando el aceite esté bien caliente. Dorar bien cada mojarra por ambos lados. Sirvela caliente en un plato acompañada de arroz, ensalada verde y medio limón... y a disfrutar!!!

CAMARONES AL CHIPOTLE

Historia

El chile chipotle es un tipo de chile, normalmente de la variedad del jalapeño, que se ha dejado madurar en la planta hasta enrojecer y posteriormente se cosecha y se colocan en hornos donde se secan con leña, ahumándolos y dándoles ese sabor tan característico. El promedio de rendimiento en la elaboración del chile chipotle es de una tonelada por cada siete de chile fresco. Chihuahua es el estado líder en la producción nacional de chipotle, siendo la zona de Cd. Delicias la de mayor producción de éste.



La palabra chipotle viene del Náhuatl chilpoctli o xipoctli, que significa chile ahumado. Este producto, cuyo uso trasciende el ámbito mexicano, tiene un aspecto marrón seco, con aroma muy picante y sabor complejo es utilizado en muchos de los platillos de la gastronomía mexicana.

El cronista Bernardino de Sahagún hace notar que el chile ahumado, llamado también entonces pochchilli y ahora chipotle, podía ser encontrado en el mercado de Tlatelolco, en la Ciudad de México, en el siglo XVI

Preparación:

Mezcle: 1.5 cucharadas de mayonesa (sin limón), media cucharita de mostaza, 2.5 cucharadas de sazonador para Camarones al Chipotle y 3 cucharadas de agua y reserve en un tazón. Descabece, pele y límpie 1 kilo de camarón crudo. Agréguelo al tazón y mezcle bien. Deje marinlar al menos dos horas. En un sartén de teflón a fuego medio agregue dos cucharadas de mantequilla y los camarones marinados. Dore hasta que estén listos. Sírvilos como bota-na o como plato fuerte acompañados con arroz blanco o espagueti.



Tacos de Camarón

Ingredientes:

- 1 K de camarones preparados con sazonador para Camarones al Chipotle
- 3 tosti tacos por comensal (abajo te decimos como preparar tus tosti tacos)
- Guacamole
- Queso fresco rallado o desmenuzado



Preparación:

Rellena cada uno de tus tosti tacos con un poco de camarones al chipotle, luego agrega el guacamole y espolvorea sobre ellos el queso fresco desmenuzado o rallado. Sirve en cada plato tres tosti tacos de camarón acompañados de ensalada de lechuga y tomate.

Puede preparar tosti-tacos de la siguiente forma:

Con una brocha para cocina con aceite barnice ambos lados de la tortilla.

Coloque las tortillas en las parrillas del horno de la siguiente forma:

Cuide que la parte delgada de la tortilla quede en el interior del tosti-taco

Hornee a 150° C hasta que la tortilla esté tostada

Proceda a llenar sus tosti-tacos de la forma indicada anteriormente



PESCADO A LAS FINAS HIERBAS

Historia

El cultivo y engorda de la trucha ha cobrado especial relevancia en los últimos años, sobre todo en la región serrana del Estado de Chihuahua. Su crianza constituye una importante actividad económica para la población ya que existen condiciones favorables para ello.



El mejor clima para la cría de la trucha arcoíris se localiza en las regiones frías de la entidad. Los municipios de Guadalupe y calvo, Guachochi y Madera son actualmente los que más producen, en total son 16 municipios del estado donde se cría la trucha.

En el centro acuícola de Guachochi se obtienen 800 mil peces por años, que abastecen las 60 granjas de producción de este municipio y algunas otras del estado de Durango.

En 2010 Chihuahua generó 203.78 toneladas de trucha, estableciéndose como uno de los principales estados productores a nivel nacional.

Preparación:

Mezcle 3 cucharitas de sazonador con 2 cucharadas de aceite de oliva. Con esta mezcla unte el interior y el exterior de la trucha. Déjela marinar mínimo una hora. Si la deja más tiempo obtendrá mejores resultados. En un sartén de teflón, dore la trucha por ambos lados a fuego muy lento hasta que esté en su punto. Sirvala acompañada con aros de cebolla y pimiento morrón (de varios colores) fileteado y dorados en aceite de oliva con un poco de sazonador.



Pechugas de pollo a las finas hierbas

Ingredientes:

- 6 Pechugas cortadas a la mitad
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 9 cucharitas de sazonador de Finas Hierbas para Pescado

Preparación:

Mezcle el aceite de oliva con el sazonador. Con esa mezcla cubra muy bien todos los lados de cada filete de pechuga. Déjelo marinar al menos una hora en el refrigerador. Dore cada filete en un sartén a fuego medio (5 a 8 minutos por cada lado) Acompáñelo con espagueti con mantequilla al ajo y champiñones salteados a las finas hierbas.



Salpicón de pollo

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 g de pechugas de pollo cocidas y desmenuzadas
- 100 g de cebolla morada finamente picada
- 150 g de papas cocidas y en cubos pequeños
- 150 g de zanahorias ralladas
- 150 g de tomate picado
- 15 g de Sazonador de Pescado a las Finas Hierbas
- 20 g de vinagre
- 200 g de lechuga picada



Preparación:

Desde la noche anterior mezcle todos los vegetales, a excepción de la lechuga, con el vinagre y el sazonador. Antes de servir agregue el pollo desmenuzado y la lechuga mezclando muy bien. Sirva sobre tostadas solas o con aguacate.

Fajitas de pollo a la Italiana

Ingredientes (4 personas):

- 600 gramos de pechugas de pollo cortadas en fajitas
- 300 g tomate cortado en gajos
- 20 hojas de albahaca grandes picadas
- 100 g de cebolla picada
- 15 g de sazonador con sabor a México Finas Hierbas
- 20 g de margarina
- Una pizca de sal

Preparación:

Sazonar las fajitas de pollo con el sazonador de Finas Hierbas y una pizca de sal. En un sartén derretir la margarina y agregar un chorrito de aceite de oliva para que no se queme. Dorar ahí las fajitas de pollo. Una vez doradas agregar primero la cebolla y acitronar. Por último agregar el tomate y la albahaca. Si es necesario agregar media taza de agua y dejar hervir hasta que se integren los sabores. Servir acompañado con espagueti a la mantequilla.

Pechugas a la florentina

Ingredientes (4 personas):

- 4 pechugas abiertas por la mitad o filetes de pechuga
- 1 manojo de espinacas picado
- 30 g de cebolla blanca picada
- 100g de requesón
- 60 g de queso chihuahua rallado
- 3 g de ajo en polvo
- 15 g de Sazonador de Finas Hierbas
- Una pizca de sal de mar
- Aceite de oliva



Preparación:

Espolvorear las pechugas de pollo con el sazonador de finas hierbas y reservar. En un sartén, a fuego medio, con un poco de aceite de oliva dorar la cebolla, luego agregar las espinacas y sazonar con la sal y el ajo. Una vez cocinadas las espinacas apagar el fuego y agregar el requesón. Mezclar muy bien y reservar.

En un sartén, a fuego medio, con un poco de aceite de oliva dorar las pechugas de pollo por ambos lados. Una vez doradas colocarlas en una charola para hornear. Colocar sobre cada pechuga una cucharada de la mezcla de requesón y espolvorear con el queso chihuahua rallado. Hornear a 150°C hasta que gratine el queso. Servir inmediatamente.

Filete de pescado a la caprese

Ingredientes (4 personas)

- 4 filetes de pescado grandes
- 15 g de sazonador con sabor a México de Finas Hierbas
- Un tomate grande cortado en rebanadas
- 8 hojas de albahaca grandes
- 4 rebanadas de queso chihuahua
- 2 C de aceite de oliva

Preparación:

Mezclar el aceite de oliva con el sazonador y con eso untar los filetes de pescado por ambos lados. Dejar marinar en el refrigerador al menos dos horas. En un sartén de teflón, a fuego medio, dorar los filetes por ambos lados (ya no agregar más aceite). Colocar los filetes en una charola para hornear. Colocar encima una rebanada de queso, dos rodajas de tomate y por último dos hojas de albahaca. Hornear a 150°C hasta que el queso gratine. Servir inmediatamente.

Coditos a la Italiana

Ingredientes (4 personas)

- 200 g de pasta de coditos cocinada al dente
- 10 g de sazonador de Finas Hierbas
- 50 g de pimiento morrón amarillo picado
- 50 g de pimiento morrón rojo picado
- 50 g de pimiento morrón verde picado
- 50 g de cebolla morada picada
- 50 g de aceitunas negras en rodaja
- 20 g de aceite de oliva
- 15 de queso parmesano molido



Preparación:

En un tazón grande mezcle con cuidado todos los ingredientes hasta que se integren. Cubra el tazón con plástico y déjelo marinar en el refrigerador al menos 2 horas para que se integren todos los sabores. Se puede servir fría o a temperatura ambiente.

Fetuchini o espagueti a las finas hierbas

Ingredientes (4 personas):

- 200 g de pasta fetichini (tallarín) o espagueti cocinado al dente
- 10 g de sazonador con sabor a México de finas hierbas
- 10 g de aceite de oliva
- Queso parmesano molido



Preparación:

En un tazón mezclar todos los ingredientes a excepción del queso. Servir a cada comensal y espolvorear queso parmesano encima.

Champiñones salteados a las finas hierbas

Ingredientes:

- 250 g de champiñones enteros o en rebanadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharita de sazonador de Pescado a las Finas Hierbas



Preparación

En un sartén a fuego medio ponga los champiñones, aceite de oliva y el sazonador. Saltear los champiñones y dejar cocer hasta que se haya reducido el líquido que sueltan hasta la mitad. Rectifique la sazón, si es necesario agregue más sazonador.

Dip de requesón

Ingredientes:

- 250 g de requesón fresco
- Sazonador de Pescado a las Finas Hierbas

Preparación

En un tazón mezcle con una cuchara el requesón y dos cucharadas de sazonador de Finas hierbas. Si el requesón está muy seco puede agregar un poco de crema líquida. Rectifique el sazón, si es necesario agregue más sazonador hasta que quede a su gusto. Acompáñelo con zanahoria, pepino, jícama y apio cortado en tiras largas o bien con papas fritas o totopos. Opcional: también puede utilizar jocoque seco en lugar de requesón.

Ensalada de nopalitos

Ingredientes (4 personas)

- 500 g de nopalitos tiernos limpios y picados
- 5 g ajo en polvo
- 2 g de sal de mar
- 50 g de cebolla blanca picada
- 15 g de cilantro picado
- 50 g de chile jalapeño picado
- 250 g de tomate picado
- 5 g de sazonador con sabor a México de Finas Hierbas
- 10 g aceite de oliva
- 50 g de queso fresco rallado o desmenuzado



Preparación:

En un sartén de teflón con muy poco aceite poner a cocinar a fuego medio los nopalitos espolvoreados con el ajo en polvo y la sal de mar. Mover constantemente y cocinar hasta que se haya secado el jugo que sueltan. Ponerlos en un colador y enjuagárselos para que bajen su temperatura. En un tazón mezclar junto con el resto de los ingredientes a excepción del queso fresco. Espolvorear con el queso fresco rallado o desmenuzado. Refrigerar hasta el momento de servir.

Coliflor con tomate

Ingredientes (4 personas)

- 500 g de coliflor cocida
- 250 g de tomate en rebanadas
- Queso Chihuahua rallado
- Sazonador con sabor a México de finas hierbas



Preparación:

Colocar la coliflor cocida en una charola para hornear. Cubrirla toda con rodajas de tomate. Calentar el horno a 150°C. Si su horno tiene asador colocar ahí la charola, si no, colocarla en la parte superior del horno. Hornear hasta que el tomate esté asado. Sacar del horno. Espolvorear con queso chihuahua y sazonador para finas hierbas. Esperar a que gratine el queso y servir inmediatamente.

Emparedados de berenjenas

Ingredientes:

- 2 berenjenas
- 3 tomates más bien maduros
- 12 rebanadas de queso chihuahua
- 1 cucharita de Albahaca seca
- Espray antiadherente
- Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas



Preparación:

Cortar las berenjenas y los tomates en rebanadas. Poner spray antiadherente en la charola para hornear. Colocar la berenjena y espolvorearla por ambos lados con sazonador. Hornear por media hora a 180°C. Hacer los emparedados en el siguiente orden: berenjena, queso, tomate, berenjena, queso, tomate, berenjena y acabar con queso. Para terminar, meter en el horno durante diez minutos más o hasta que el queso gratine y servir caliente.

Verduras a la Italiana

Ingredientes

- 1 cucharada de aceite
- 500 g calabacitas cortadas en tiras
- 150 g cebolla rebanada finamente
- 250 g tomates cortados en gajos
- 2 cucharadas de aceitunas negras en rodaja
- 40 g queso panela
- ½ cucharada de sazonador finas hierbas



Preparación:

Dorar primero la cebolla, luego la calabaza y por ultimo agregue el tomate. Agregue el sazonador y las aceitunas. Deje que todo se suavice. Sirva y espolvoree un poco de queso panela

Calabacitas rellenas

Ingredientes

- 2 calabacitas grandes partidas a la mitad
- 1 C de sazonador para Pescado a las Finas Hierbas
- Sal al gusto
- 1 aguacate
- 1 rebanada de cebolla grande
- 1 chile jalapeño
- 3 cucharadas de crema
- 2 tazas de queso rallado



Preparación

En una cacerola con agua con sal cocer las calabacitas partidas a la mitad. Quitar el corazón. Espolvorear cada mitad con el sazonador y llenarlas con queso rallado, espolvorear más sazonador encima. Colocar las mitades en un charola para hornear y hornear cubierta por 20 minutos a 150°C. Licuar el aguacate, cebolla y crema con un poco de sazonador y sal al gusto. Servir las calabacitas rellenas con salsa de aguacate encima.. Sirven como plato principal o como guarnición.

Ensalada griega

Ingredientes

- 5 hojas de Lechuga orejona y media lechuga romana troceada
- 1 manojo de Espinaca troceada
- 100 g Pimiento verde en cuadritos
- ½ de Pepino en Rebanadas
- 2 tomate chicos en gajos
- 2 cucharadas de aceitunas negras rebanadas
- 150g Queso fresco en cuadritos
- 1 C de Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas
- 2-3 cucharas de Aceite de oliva



Preparación:
Mezcle todos los ingredientes y sirva inmediatamente.

Berenjenas a la caprese

Ingredientes:

- 1 berenjena cortada en rodajas
- 2 cditas de Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas
- Rebanadas de queso Chihuahua
- 1 tomate cortado en rodajas
- Hojas de albahaca
- $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre balsámico
- 1 C de azúcar



Preparación

Espolvorear las rebanadas de berenjena con el sazonador y dejarla marinar 20 minutos. Acomodar las rebanadas en un molde para hornear colocándole encima una rebanada de queso y una rodaja de tomate. Hornear a 150°C x 15 min. En una cacerola poner a hervir el vinagre balsámico con el azúcar por 5 minutos. Sacar la charola del horno espolvorear un poco de sazonador encima y poner una hoja de albahaca a cada rebanada. Rociar con un poco del vinagre balsámico encima y servir

Tostadas de pata

Ingredientes

- 12 tostadas
- 1 kg de pata de res cocida y picada
- 1 cebolla rebanada
- 1 lata chica de rajas de chiles en vinagre
- 1 C de Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas
- 1 1/2 tazas de vinagre blanco
- 1/2 taza de frijoles refritos
- 2 tazas de lechuga picada
- 200 g de queso fresco rallado
- 1 taza de crema
- 2 jitomates rebanados
- 2 aguacates pelados y cortados en gajos



Preparación:

En un tazón mezcla la pata con la cebolla, los chiles y el sazonador; vierte el vinagre y revuelve. Deja marinlar 6 horas a temperatura ambiente (mezcla varias veces en ese lapso para impregnar los ingredientes). Escurre todo el líquido. Unta un poco de frijoles en cada tostada y reparte la lechuga, la pata, la crema, la salsa, el queso, el jitomate y el aguacate.

Pan Melba con tomate

Ingredientes (4 persona):

- 8 Rebanadas de pan tostado integral
- 4 tomates picado (600g)
- 2 c de Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas (10g)
- 2 C aceite de oliva (20g)
- 4 C de requesón (40g)
- 8 Hojas de albahaca fresca para decorar (4g)



Preparación:

Mezcla el tomate con el aceite de oliva y el sazonador. Coloca encima de cada pan una cucharada de requesón, encima tomate picado y una hoja de albahaca.

Tallarines de calabacitas

Ingredientes (4 persona)

- 6 calabacitas ralladas con pelapapas
- 20 tomates cherry
- 2 c de Aceite de oliva (20g)
- 2.5 c sazonador para Pescado a las Finas Hierbas
- 3/4 taza de queso panela desmenuzado



Preparación:

En una sartén colocar un poco de aceite de oliva agregar las tiras de calabacitas, los tomates y el sazonador, guisar por unos minutos. Colocar en un plato y espolvorear con el queso.

Huevos poche con ensalada de tomates miniatura

Ingredientes:

- 2 huevos pochados o escalfados
- 16 tomates miniatura variados y partidos a la mitad
- 2 C de aceitunas negras rebanadas
- 1 c sazonador de Pescado a las Finas Hierbas
- 2 C de aceite de oliva
- 2 tortillas de harina miniatura



Preparación de los huevos pochados o escalfados:

Primeramente debemos contar con huevos muy frescos. Un buen truco para comprobar la frescura del huevo es sumergirlo en un vaso con agua. Si se asienta horizontalmente en el fondo es que estamos ante un huevo bien fresco. Un truco si no contamos con huevos muy frescos es poner un chorrito de vinagre al agua donde vamos a escalfar el huevo. Bueno primero ponemos en una cacerola aproximadamente 2 tazas de agua. Cuando esté a punto de hervir hacemos un ligero remolino con una cuchara y agregamos con cuidado, en el centro el huevo (cascado previamente en un tazón). Cocemos por tres minutos y lo sacamos del agua

Preparación de la ensalada de tomates:

Mezclar los tomates con las aceitunas, el aceite de oliva y el sazonador. Servir junto con el huevo y la tortilla de harina

PESCADO EN SALSA DE ROMERO



Historia:

El romero es un arbusto que proviene del Mediterráneo y el Norte de África. Su sabor y aroma son intensos, se pueden describir como una combinación entre pino, nuez y lavanda. Su aspecto es encantador ya que tiene flores azules y moradas las cuales se llegan a usar en ensaladas.

El romero es uno de los condimentos más comunes en todas las cocinas, su capacidad aromática es realmente notable, lo que lo pone siempre entre las preferidas.

En la cocina se usa para dar un sabor más fuerte a la comida a las carnes especialmente la de cordero y le da un sabor especial a las papas cocidas y otros vegetales.

No confunda el romero con los romeritos, son dos cosas totalmente distintas. Los romeritos son un platillo hecho con la planta romerito, un quelite que crece en las milpas, la cual se combina con mole.

Preparación:

Dorar 1 K de filetes de pescado (salmón, trucha arcoíris, etc.) por ambos lados en un poco de mantequilla. En una cacerola aparte colocar 3 tazas de agua el contenido del sobre y colocar a fuego medio hasta que hierva por 5 o 10 minutos, hasta que espese un poco. Dejar reposar unos minutos para que se integren bien los sabores.



Servir en cada plato un filete de pescado y cubrirlo con la salsa de romero caliente y espolvorear queso chihuahua rallado. Complementar con arroz blanco y verduras al vapor.

Ensalada de papa y romero

Ingredientes:

- Medio sobre de Salsa de Romero
- 1/4 taza de yogurt natural
- ¼ taza de crema
- 3 papas cortadas en cubos de 2 cms. y cocidas
- ½ taza de tocino picado y frito
- Queso parmesano rallado para espolvorear



Preparación:

Prepare la mitad del sobre de sazonador de salsa de romero con 1 taza de agua, retire del fuego y espere a que se enfrie. Una vez tibio (más frío que caliente) agregue el yogurt y la crema, mezcle bien. En una ensaladera coloque las papas y el tocino, agregue la salsa de romero preparada, mezcle bien. Espolvoree a su gusto con queso parmesano rallado.

Chuletas de cordero en crema de romero

Ingredientes:

- 1 K de chuletas de cordero
- 1 sobre de Pescado en Salsa de Romero
- 3 tazas de champiñones enteros, frescos y limpios
- ½ taza de cebolla picada
- Aceite de oliva
- Mantequilla
- Sal y pimienta

Preparación:

Prepare la salsa de romero siguiendo las instrucciones del paquete y reserve. Marine las chuletas con aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta (Con poca sal, recuerde que la salsa de romero ya trae sal). Déjelas reposar al menos media hora. Prepare la salsa de romero de acuerdo a las instrucciones del paquete y reserve. En un sartén derrita un poco de mantequilla a fuego bajo, agregue la cebolla y los champiñones, salpimiente a su gusto y reserve caliente. En un sartén a fuego alto sellar por ambos lados las chuletas. Colocarlas en una charla para hornear y hornearlas a 180° C por 5 minutos. Bañarlas con la salsa y hornear 5 minutos más. Servir cada chuleta acompañada con la guarnición de champiñones y arroz blanco.



PESCADO EN SALSA DE TAMARINDO

Historia

Gracias a los árabes, el tamarindo fue dado a conocer en la Europa de la Edad Media, al continente americano llegó por medio de los españoles probablemente al principio de la Colonia. Su cultivo se extendió rápidamente en las zonas tropicales de nuestro país, especialmente en los estados de Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Chiapas e incluso Yucatán, donde se le conoce como pah-ch'uuq.

Desde entonces ha sido parte importante de la alimentación tradicional de los pueblos de zonas cálidas. Muestra de esto es la cultura de los tamarindos en lugares tan conocidos como Acapulco, cuya variedad de dulces enchilados a partir de pulpa de tamarindo es un deleite para cualquier paladar. El tamarindo, además, se utiliza en diversos platillos de la cocina tradicional y de la "alta gastronomía" mexicana.

Preparación:

En una cacerola mezcle el contenido del sobre con 1 3/4 de tazas de agua y póngalo a fuego medio hasta que hierva y tome consistencia. Reserve. En un sartén con un poco de mantequilla dore por ambos lados seis filetes de pescado de su preferencia previamente espolvoreados con ajo y un poco de sal. Una vez listos sírvilos en platos y báñelos con un poco de salsa de tamarindo. Acompañe el platillo con puré de papas perfumado con romero y verduras al vapor.

Preparación:

En una cacerola mezcle el contenido del sobre con 1 3/4 de tazas de agua y póngalo a fuego medio hasta que hierva y tome consistencia. Reserve. En un sartén con un poco de mantequilla dore por ambos lados seis filetes de pescado de su preferencia previamente espolvoreados con ajo y un poco de sal. Una vez listos sírvalos en platos y báñelos con un poco de salsa de tamarindo. Acompañe el platillo con puré de papas perfumado con romero y verduras al vapor.



Aderezo de tamarindo

Ingredientes:

- ½ taza de salsa de tamarindo para Pescado ya preparada
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ¼ de taza de aceite de canola
- 2 cucharadas de miel de abeja

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes y utilícelo como aderezo para ensaladas verdes o como salsa para carnes. Puede agregar más miel según su gusto.

Nota: no utilice aceite de oliva para este aderezo ya que su sabor es muy intenso y domina sobre los sabores del sazonador.

Pechugas de pollo en salsa de tamarindo

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo partidas a la mitad
- 1 sobre de Sazonador para Pescado en Salsa de Tamarindo
- Aceite el necesario



Preparación:

Prepare la salsa de tamarindo siguiendo las instrucciones del sobre. Bañe las pechugas con la salsa de tamarindo y refrigerue. Deje marinuar al menos 2 horas. En un sartén con aceite dore las pechugas por ambos lados. Una vez doradas vacíe el resto de la salsa de marinuar y deje hervir unos minutos. Sirva acompañado de arroz hervido.

Filete mignon con salsa de tamarindo

Ingredientes:

- 1 sobre de sazonador para Pescado en Salsa de Tamarindo 8 medallones de filete de res de 3cm de grueso
- 8 rebanadas de tocino
- Sal de mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México Pimienta

Preparación:

Prepare la salsa de tamarindo siguiendo las instrucciones del sobre y reserve. Salpimiente los medallones de filete al gusto. Rodee cada medallón con una rebanada de tocino sujetándolo con un palillo. En un sartén a fuego alto selle los medallones por todos los lados cuidando que no se desjueguen. Cocine a término medio (o a su gusto) cada medallón.

En cada plato coloque un espejo de salsa de tamarindo y encima el medallón de carne, acompañe con una roseta de puré de papa o verduras al vapor.

Brochetas de verduras con vinagreta de tamarindo

Ingredientes:

- Floretes de brócoli
- Rodajas de calabacita
- Trozos de cebolla morada
- Tomates cherry
- Pimiento morrón rojo
- Brochetas de bambú
- Vinagreta de Tamarindo preparada de acuerdo a la receta anterior

Preparación:

Ensarta los vegetales en las brochetas a tu gusto. En un sartén con antiadherente asa las brochetas por todos lados. Sirve calientes y bañadas con la vinagreta.

Puerco en salsa de tamarindo

Ingredientes:

- 12 chuletas de lomo de cerdo naturales
- Salsa de tamarindo hecha con sazonadores con Sabor a México



Preparación:

En un sartén con un poco de aceite dore las chuletas de puerco previamente sazonadas con ajo y sal. Una vez listas sírvolas en platos y báñelas con un poco de salsa de tamarindo caliente. Acompañe su plato con espagueti con mantequilla.

PESCADO ZARANDEADO



Historia:

El pescado zarandead, de origen nayarita, se arraigó de tal forma en el paladar sinaloense que hoy es considerado como parte de su gastronomía

Aseguran que fue específicamente en la isla de Mexcaltitán, también llamada "la cuna de los aztecas", donde se inventó esta manera de preparar el pescado.

Para su preparación es preferible el pargo, aunque también se utiliza la lisa, el bonito y el barrilete.

El platillo consiste en asar la parrilla aun pescado limpio y abierto a lo largo, idealmente con leña de mangle para darle el sabor ahumado característico. Se le dice zarandead por los movimientos a los que se somete la pieza para lograr la cocción ideal.

Preparación:

Espolvoree los filetes de pescado por ambos lados con el sazonador (aproximadamente $\frac{1}{4}$ de cucharita por filete). Déjelos marinar cuando menos una hora. Cocínelos en un sartén de teflón con muy poca grasa. Coloque los filetes cocinados en un platón para servir. En el mismo sartén del pescado acítrome cebolla y pimiento verde en rebanadas. Colóquelo encima de sus filetes de pescado antes de servir.



Opcional: Mezcle una cucharada de sazonador con una cucharada de mayonesa. Unte con eso los filetes de pescado por ambos lados y siga con el procedimiento anterior para cocinarlos.

Tacos de Pescado

Ingredientes:

- 1 K de filetes de pescado
- Sazonador para Pescado Zarandeados de Sazonadores con Sabor a México
- Tortillas de maíz
- Salsa Molcajetera de Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Espolvoree los filetes de pescado con el sazonador para Pescado Zarandeados y déjelos marinar al menos una hora. Rocíe con aceite en aerosol un sartén de teflón y colóquelo a fuego medio. Cocine cada uno de los filetes y reserve manteniéndolos calientes.

Prepare la salsa siguiendo las instrucciones del sobre. Corte en tiras los filetes de pescado. Caliente las tortillas, Rellénelas con las tiras de pescado y acompañélas con la salsa molcajetera preparada fácilmente con Sazonadores con Sabor a México.

Filete de pescado fiesta mexicana

Ingredientes (4 personas)

- 4 filetes de pescado grandes
- 15 g de Sazonador para Pescado Zarandeados
- 150 g de cebolla blanca picada
- 100 g de chile jalapeño picado
- 200 g de tomate
- 120 g de tocino
- 95 g de queso crema



Preparación:

Espolvoree por ambos lados los filetes con el sazonador. Pique el tocino y dórelo en un sartén a fuego medio hasta que esté crujiente. Retire el tocino del sartén y reserve. En el mismo sartén dore por ambos lados los filetes de pescado. Colóquelos en una charola para hornear. En el mismo sartén dore las verduras agregándoles un poco de sazonador. Encima de cada filete ponga una rebanada de queso crema, luego una cucharada de la mezcla de verduras guisada y espolvoree con el tocino picado. Hornee a 150°C por 10 minutos o hasta que el queso se suavice. Sirva inmediatamente.

Atado de vegetales con tocino

Ingredientes:

- ½ calabacita
- 1 rebanada de jícama de 1 cm de grueso
- 4 ejotes
- 1 zanahoria
- 4 rebanadas de tocino
- 2 c desazonador para Pescado Zarandeados



Preparación:

Precalienta el horno a 180° C. lava los vegetales directamente al chorro de agua, sécalos perfectamente. Corta los vegetales, buscando obtener una forma de bastones de unos 10 centímetros de largo (del mismo tamaño que los ejotes, a los cuales previamente, se les quitaron las puntas). Junta 6 bastones de vegetales y átalos con el tocino. Espolvóralos con el sazonador y colócalos en una charola para horno. Hornea los vegetales por 30 minutos o hasta que el tocino esté dorado.

ADOOB PARA COSTILLAS Y PIERNA DE PUERCO

Historia:



Como ocurre con otros platillos tradicionales de la gastronomía mexicana en cada región se tiene la versión propia del platillo. Esto ocurre con el mole, los tamales, el pozole, etc. hay infinidad de versiones de los mismos platillos.

Esta receta de adobo está diseñada con el sazón del norte de México y puede prepararse tanto en el horno como a las brasas en la parrilla.

Disfrute un cálido domingo en familia con un delicioso costillar de puerco asado en el jardín acompañado con nuestros tradicionales frijoles charros y una fresca ensalada.

Preparación:

Mezcle el contenido del sobre con $\frac{1}{2}$ taza de vino blanco, $\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja y $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre. Coloque un trozo de 5 kilos de pierna de cerdo sin hueso o un costillar de puerco de 6 kilos, bañar con esta mezcla y marinar en el refrigerador durante 12 horas.



Si es pierna: Hornéela cubierta por 2 horas a 170° C bañándolo constantemente con el jugo que suelta y descubierta media hora más o hasta que dore. Opcional: agregue papas enteras y con cáscara en la charola para hornearlas junto con la pierna una hora antes de sacar la pierna del horno.

Si es costillar. Puede prepararla en el asador: espere a que el carbón esté en su punto y gire el costillar constantemente para que no se queme el adobo. Sugerencia: en ocasiones el costillar trae una capa gruesa de carne, corte el exceso dejando una capa de carne de 1.5 cm. El resto marinelo y cocínelo en el asador también, ¡queda delicioso!

Chuletas de puerco adobadas

Ingredientes:

- $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de naranja
- $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre
- Medio sobre de Adobo para Costillas y Pierna
- 1 K de chuletas de lomo de puerco naturales
- Dos papas grandes cocidas y cortadas en gajos



Preparación:

Mezcle los tres primeros ingredientes y con ese adobo marinar las chuletas de puerco desde la noche anterior.

En un sartén de teflón a fuego medio y con un poco de aceite dore las chuletas por ambos lados hasta que estén cocidas. Retire del fuego y reserve calientes. En el mismo sartén dore ligeramente los gajos de papa y sazónelos con un poco del condimento.

Sirva en cada plato las chuletas adobadas acompañadas de las papas, un poco de ensalada de lechuga y frijoles refritos.

Mixiotes de puerco con nopales

Historia:

El mixiote (del náhuatl metl, maguey, y xotl, película de la penca) consiste en carne enchilada y cocida al vapor, envuelta en una película que se desprende de la penca del maguey pulquero. Esta película recibe el nombre de mixiote y de ahí se deriva el nombre del platillo.



Aunque la técnica original de cocción de la carne es en su propio jugo al vapor en un horno tipo pib o pibil estilo barbacoa y la idea misma de emplear la película o cutícula de la penca del maguey pulquero para confeccionar el platillo son de origen prehispánico, los mixiotes constituyen en la actualidad uno de los platillos más representativos y populares de la gastronomía de México.

En 1678, los primeros españoles en probar este platillo fueron la duquesa Catalina de Aragón y Montealbán y su esposo, el próspero comerciante don Carlos Arsillaca y Albarrán, en un día de campo por la Huasteca hidalguense. Se les ofreció un banquete en el que sus anfitriones los obsequiaron con unos raros envoltorios de los cuales se desprendía un olor apetitoso y muy sabroso para que poco a poco se descubriera el milagro culinario.

Los mixiotes son nativos del sur de la Altiplanicie Mexicana, desde la totalidad del Valle de Anáhuac hasta la huasteca hidalguense, abarcando también la zona Otomí y Náhuatl del Valle del Mezquital y los estados de Querétaro, Hidalgo, México, Morelos, Tlaxcala, Puebla y el Distrito Federal, donde es tradicional el cultivo de varias especies del maguey pulquero y la cría del borrego

Ingredientes:

- ¼ de taza de jugo de naranja
- ¼ de taza de vinagre
- Un sobre de Adobo para Costillas y Pierna de Sazonadores con sabor a México
- 2 K de espaldilla de puerco cortada en cuadros grandes
- 5 nopales cortados en cuadros
- 2 cebollas rebanadas
- 8 Hojas de maguey (mixiotes) u hojas de papel de aluminio

Modo de preparación:

Mezcle los tres primeros ingredientes y con ese adobo mariné la carne de puerco desde la noche anterior. Pasado este tiempo, remojar en agua caliente las hojas de maguey (mixiotes) y extenderlas con mucho cuidado de no romperlas. Cortar del tamaño deseado para hacer las bolsitas. Extender los mixiotes y repartir equitativamente la carne entre los 8 mixiotes. Colocarles encima los nopales picados y la cebolla en rebanadas. Cerrarlos con la ayuda de cordel para cocina. Poner un litro de agua a la vaporera, colocar las monedas abajo para revisar la cantidad de agua mientras se hacen los mixiotes y dejar cocer durante

90 a 120 minutos. Si las monedas dejan de sonar agregar un poco más de agua. Acompañar con arroz y frijoles.



ASADO DE PUERCO

Historia

En muchos platillos de la gastronomía mexicana, como el mole, los tamales y el pozole tenemos una versión propia en cada región. Como resultado hay infinidad de versiones de cada guiso.

Nuestro sazonador de Asado de Puerco está basado en la receta original de Doña Altgracia Guerrero Vda. de Ponce, quien vivió en Gil de Leyva, Nuevo León (ubicado al norte de México)

A finales del siglo XIX, principios del XX, las familias cultivaban las hortalizas y criaban animales para el autoconsumo. En el hogar de Doña Altgracia cuando sacrificaban un cerdo lo cocinaban de tal forma que la carne pudiera conservarse por más tiempo.

Así surgió la receta del asado de puerco, que ahora les presentamos, y que era un guisado con abundante manteca de puerco y con vinagre como conservador. Luego el guiso se guardaba en frascos de vidrio -sellados también con manteca- y se almacenaba en alacenas frescas y oscuras. De esta forma la carne podía conservarse hasta por seis meses, tiempo suficiente para alisar otro cerdo para el sacrificio.

Preparación:

- 1 kilo de carne de puerco (pierna o espaldilla)
- 1/4 taza de vinagre
- 1 sobre de sazonador para Asado de Puerco
- 1 ½ taza de agua

Cortar la carne de puerco en cubos de 1.5 cms. Se dora en un poco de manteca de puerco o aceite, cuando se haya consumido casi todo el jugo que suelta, se le agrega el vinagre. Se sigue dorando hasta que se consume todo el líquido y se dora un poco la carne. Agregue el sazonador y el agua, deje hervir por 10 minutos a temperatura baja. Sirva caliente acompañado de arroz rojo y frijoles.



Frijoles con veneno

Ingredientes:

- ½ kilo de asado de puerco preparado
- 1 litro de frijoles cocidos en bola o molidos
- 2 cucharadas de manteca de puerco

Modo de preparación:

En un sartén bien caliente derretir la manteca de puerco y agregar el asado. Una vez que esté hirviendo agregar los frijoles. Esperar a que se frían bien por unos 10 minutos y listo para servirse en tacos o burritos.



Empalmes

Dependiendo de la cantidad de empalmes que desee hacer, necesita:

- Asado de puerco preparado con Sazonadores con Sabor a México
- Frijoles refritos
- Tortillas de maíz
- Manteca de puerco, la necesaria

Modo de preparación:

Por el lado interior unte una tortilla con frijoles refritos, colóquelas encima un poco de asado de puerco, cubra con otra tortilla. Prepare así los "empalmes" que necesite y reserve. Caliente en un sartén manteca de puerco, cuando esté bien caliente agregue los empalmes y dórelos por ambos lados de uno en uno. Si desea acompañelos con una salsa bien picante.

También puede agregar un poco de queso en el relleno de cada empalme.



Bistec adobado

Ingredientes

- 6 bistecs de res
- 30 g de sazonador para Asado de Puerco (medio sobre)
- 1/4 taza de agua
- 1/4 taza de vinagre
- 1 cebolla mediana en rodajas
- Aceite el necesario



Preparación:

Hidrate el sazonador con el agua y el vinagre. Con esta mezcla unte los bistecs por ambos lados. Déjelos marinar por media hora. Si los puede marinrar toda la noche es mejor. En un sartén con aceite dore los bistecs por ambos lados hasta que estén cocidos. Retire los bistecs del sartén y dore allí la cebolla. Al momento de servir coloque un poco de cebolla sobre cada bistec. Acompáñalos con ensalada verde.

CARNITAS

Historia:

Las carnitas de cerdo son consideradas como un platillo criollo, pues desde que se introduce el cerdo en el Virreinato adquiere carta de naturalización, tanto que hoy varios estados de la República se disputan su origen gastronómico -Michoacán, Querétaro, Jalisco, Hidalgo, el de México e, incluso, la capital del país-; sin embargo, son las comunidades michoacanas de Quiroga (por su forma de preparar el manjar) y Santa Clara del Cobre (porque ahí se fabrican las cazuelas en las que se fríe), las que han adquirido mayor fama a nivel nacional.



Se le llama carnitas al producto final del cerdo frito en su propia manteca en un cazuela de cobre, fórmula que, aderezada con diferentes hierbas, agua y sal, da por resultado diversos tipo de carnes: la que se conoce como maciza -carne limpia sin hueso, ni pellejo, ni vísceras- y un combinado de partes del puerco: bofe (pulmón), buche (panza), cachete, corazón, criadilla (testículo), cuerito (piel), hígado, tripa, lengua, nana (matriz), nenepil (útero y panza), oreja, riñones, trompa, viril (pene), entre otras.

Este texto que se reproduce a continuación se considera como el acta de nacimiento de las carnitas (¡hace 495 años!) y se cita siempre en estos casos, lo dice Bernal Díaz del Castillo en su Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, capítulo LXXVII:

"Que después de haber aprehendido a Cuauhtémoc y a su familia, el día trece de agosto de 1521, Hernán Cortés (...) mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado (la ciudad de Tenochtitlán), y para ello tenía ya mucho vino de un navío que había venido de Castilla al puerto de la Villa Rica, y tenía puercos que le trajeron de Cuba..."

Se entiende que si el vino era mucho, los puercos serían más. Pero la imagen se sostiene: es la clásica fiesta en Coyoacán, con carnitas y mucho vino.

Preparación:

Disolver en una taza de agua 1 cucharada de sazonador. Cortar 1K de espaldilla o pierna de puerco en trozos de 5 cms aproximadamente. Mezclarlos con lo anterior y dejarlos marinar al menos 2 horas. En una cacerola profunda (4 litros), de preferencia de cobre, poner a calentar 2 K de manteca de cerdo a fuego alto. Una vez derretida la manteca y cuando empiece a humear agregar la carne con todo y el líquido de la marinada. Bajar el fuego a medio y dejar que se cocine la carne meneando de vez en cuando con una pala de madera para evitar que se pegue. Estarán listas hasta que la carne se encuentre dorada por fuera y cocida y jugosa por dentro. Disfrutar en tacos acompañados de cilantro y cebolla picados y una buena salsa. O bien, como relleno para tortas ahogadas.



CHICHARRÓN EN SALSA ROJA

Historia:

La palabra chicharrón se ha extendido desde la cocina española a lo largo de todos los países hispanoparlantes. En México se le llama así a la piel de cerdo limpia que se hace freír en mantequilla, hasta que ésta se torna esponjosa y crujiente. La piel puede incluir algo del tejido adiposo subcutáneo (chicharrón con gorditos), algo de carne o ir completamente limpia. Se suele guisar en salsa verde o roja. También se come sin guisar, en una tortilla formando un taco, llamado taco placero que se suele acompañar de queso, aguacate, ensalada de nopal y salsa picante.

Preparación:

Ponga a fuego medio 1 litro de agua y agregue el contenido de un sobre (60g) de sazonador para Chicharrón en Salsa Roja. Cuando comience a hervir agregue 250g de chicharrón de pella en trozos pequeños, baje el fuego y cocine hasta que el chicharrón esté suave, en este momento está listo para burritos o tacos. También puede preparar esta receta combinando chicharrón prensado.

Nota: si desea chicharrones en salsa agregue más agua para que quede como guiso.



Gorditas de chicharrón

Ingredientes:

- Chicharrón preparado de acuerdo a las instrucciones del sazonador para Chicharrón en Salsa Roja de Sazonadores con sabor a México
- Frijoles refritos (los necesarios)
- Gorditas de maíz abiertas o sopes (cómpralos listos para llenar en la tortillería o el supermercado)
- Crema
- Queso chihuahua rallado



Modo de preparación:

Unte el interior de cada gordita (o los sopes) con una cucharada de frijoles refritos y rellene con los chicharrones. Espolvóreelos queso rallado y una cucharadita de crema.

Burritos

Historia:

Existen dos historias diferentes sobre el origen de los burritos, ambas coinciden en que nacieron en Cd. Juárez y en que tuvo que ver un burrito en la historia. Las historias son las siguientes:

En Cd Juarez se tenía la costumbre de transportar o mandar el alimento a los trabajadores del campo por medio de burros, ya que la comida se enviaba al momento y no desde en la mañana cuando el hombre partía a las labores del campo. Para conservar la comida caliente se enrollaba en grandes tortillas de harina. Cuando los trabajadores veían aproximarse los animales (burros) decían: "ahí vienen los burritos". Y de ahí nace el nombre de los ricos burritos.

La otra historia cuenta que todo inició en Cd. Juárez (Chihuahua) durante la Revolución Mexicana, en 1910. Un hombre llamado Juan Méndez tenía un pequeño negocio de comida y para evitar que se enfriara creó unas tortillas de harina de trigo de gran tamaño y en ellas enrolló la comida para mantenerla caliente. El platillo adquirió gran popularidad en el área y hasta en algunos sitios de Estados Unidos cercanos a la frontera con Cd. Juárez. Juan entonces compró un burrito para transportar la comida y cruzar el Río Bravo hacia

E.U.A. y así satisfacer la demanda de las personas que vivían del otro lado del río. Todos los días la gente esperaba con ansias al famoso "burrito". De ahí se deriva el nombre del platillo.

Burritos de chicharrón

Ingredientes:

- Tortillas de harina grandes
- 2 tazas de frijoles molidos y refritos
- Chicharrón en salsa roja preparado de acuerdo al sobre de sazonador.



Preparación:

Caliente el chicharrón en salsa roja hasta que no escurra salsa y reserve caliente. Caliente los frijoles. Caliente las tortillas de harina. A cada tortilla unte en su interior una cucharada de frijoles refritos y rellene con chicharrones y enrolle. Conserve calientes hasta el momento en que se vayan a consumir.



CHILORIO

Historia:

El chilorio es un platillo prehispánico, originario del estado de Sinaloa, elaborado originalmente con carne de jabalí, puerco espín, armadillo y chile. Con la conquista y la introducción del cerdo en la Nueva España, este platillo se convirtió en un platillo mestizo, la receta se cambió a carne de cerdo, chile y otros condimentos. Se cree que estos fueron usados como medio para conservar la carne guisada, ya que actúan como conservadores naturales al igual que la manteca de cerdo, del mismo modo que un embutido, sólo que éste no viene empacado en ninguna tripa.



Preparación:

En una olla exprés vacíe el contenido del sobre junto con 1 Kilo de carne de puerco en trozos, 2 tazas de agua y 1/3 de taza de vinagre. Cueza hasta que se pueda deshebrar. Si es necesario deje hervir sin tapa hasta que quede seca. Una vez deshebrada se puede dorar con manteca de puerco.

SUGERENCIAS: Puedes disfrutarlo en tacos, tostadas o burritos mezclándolo con frijoles refritos

Trenza de hojaldre con chilorio

Ingredientes:

- Medio kilo de pasta de hojaldre
- Medio kilo de Chilorio preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 1 huevo
- Media taza de queso Chihuahua rallado



Preparación:

En una superficie plana, limpia y enharinada extienda la pasta de hojaldre con un palote hasta dejarla en forma rectangular y de medio centímetro de espesor. Extienda a lo largo del rectángulo y en el centro el chilorio. Espolvoree el queso rallado encima del chilorio. Corte en tiras las partes no cubiertas por el chilorio. Trence las tiras sobre el chilorio cuidando de que quede bien cerrada.

En un plato hondo bata el huevo con un tenedor y barnice la trenza. Coloque sobre una charola para hornear. Hornee por espacio de 1 hora a 120° C Complementelo con una ensalada verde o verduras al vapor.

Tlacoyos con chilorio

Historia:

Los tlacoyos son uno de los platillos prehispánicos que se han preservado hasta nuestros días. El tlacoyo es un alimento tradicional del centro del país y su consumo data desde mucho antes de la llegada de los españoles al continente americano.

Cuando los antiguos pobladores de lo que hoy se conoce como México emprendían largos viajes, llenaban su "itacate" con tlacoyos y su guaje con agua o pulque.

Según algunos registros, los españoles probaron los tlacoyos por primera vez en el tianguis de Tlatelolco y les gustó tanto, que incluyeron este alimento en su dieta, no sin antes agregarle productos derivados de la res y lácteos.

La composición básica de un Tlaco yo es un pequeña empanada de maíz azul nixtamalizado rellena de frijoles, habas, alberjón, chicharrón o requesón. Se sirven cubiertas, a manera de complemento, una mezcla ingredientes como crema, queso, salsa, nopales, cebolla y cilantro.

Los tlacoyos son una pieza fundamental de la gastronomía mexicana, ya que muchos antojitos nacionales tienen su origen en el tlacoyo. Los sopes, huaraches y gorditas fueron creados a forma y semejanza de este manjar de masa azul.

Ingredientes

- 500 g de chilorio preparado con Sazonadores con Sabor a México.
- 500 g de masa para tortillas hidratada
- 1 c de sal
- Aceite el necesario
- Queso rallado
- Crema
- Salsa de su preferencia



Preparación:

Mezcle la masa para tortillas con la sal. Forme bolas de 5 cms de diámetro aproximadamente. Con sus manos haga tortillas pequeñas,rellénelas con un poco de chilorio. Doble los extremos de la tortilla hacia el centro y cierre formando un óvalo (tlacoyo). Cueza sobre el comal a fuego medio. Una vez cocidos, dore cada tlacoyo en un poco de aceite. Sirva calientes con un poco de crema, salsa y queso encima.

Molde de chilorio

Ingredientes:

- 1 litro de arroz previamente preparado (rojo)
- 1 litro de chilorio preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 1 litro de frijoles cocidos (enteros)
- 1 taza de queso chihuahua rallado

Preparación:

En un refractario rectangular coloque el arroz y comprímalo un poco con una cuchara en todo el fondo del refractario. Debe quedar una capa de arroz de 1 cm de espesor. Coloque ahora una capa de chilorio, ayudándose de un tenedor para cubrir toda la superficie. Ponga encima los frijoles enteros cubriendo la superficie y espolvoree con queso rallado. Gratínelos en el horno a 120° C Sírvalo procurando cortarlo en rectángulos.

Nota: las cantidades pueden variar dependiendo del tamaño del refractario



CHORIZO

Historia:

El chorizo es un elemento importante en la cocina mexicana y puede ser incluido en cualquiera de las comidas diarias. La ciudad de Toluca se ha afamado por la elaboración y por las variedades que ofrece de este embutido.

Una de las especialidades en Toluca y singular en la gastronomía de México, es el chorizo verde nombrado por el color que ciertas plantas locales le dan. A ese tipo de chorizos se les suele agregar cacahuates y otros condimentos prehispánicos.

De acuerdo con la variante de la receta, estos pueden ser picantes o no, este es uno de los más sabrosos y delicados. Por otra parte, el "chorizo norteño" que se fabrica en los estados de la frontera norte suelen ser más picantes que los del centro o del sur. Para este tipo de chorizo se utilizan variedades de chile como el piquín, chipotle o de árbol, así como el vinagre blanco o el de manzana.

Tanto en los estados de Guerrero como en el de Yucatán, al chorizo se le añade más color con achiote y más sabor con jugo de naranja o con vinagres derivados de plantas locales. Por todo el país hay una variedad de presentaciones del chorizo rojo, aunque en ocasiones su color sea más cercano al tono naranja.

En el centro del país, el término chorizo, informalmente tiende a intercambiarse con el término longaniza, aunque la longaniza sea considerada más frecuentemente como un embutido más largo, mientras que el chorizo es un embutido que en su apariencia comercial es más segmentado; la longaniza se consume casi exclusivamente en el centro del país.

Preparación:

Hidrate el contenido del sobre con un tercio de taza de vinagre y una cucharada de agua. Mezcle todo con 500 gramos de carne molida de cerdo (o cualquiera de su preferencia). Deje reposar en el refrigerador 12 horas antes de usarlo.



Frijoles charros

Historia

Es un platillo muy gustado entre la gente del norte de México y con frecuencia se ofrecen en restaurantes donde se sirven platillos norteños.

La receta de los frijoles charros varía de región en región y de casa en casa por ser recetas muy antiguas, cuyos orígenes se remontan a tiempos precolombinos, si bien la receta como se conoce actualmente, se desarrolló en el virreinato por antiguos vaqueros del norte del país, también conocidos como charros, de donde proviene su nombre; estos desarrollaron el platillo, ya que al vivir

en zonas áridas contaban solo con granos y ristras de chiles y ajos, embutidos y casquería en general que provenía de su profesión; sus ingredientes típicos son frijol de las variedades pinto o peruviano, tocino, chorizo, en ocasiones salchicha o costilla, chiles secos o encurtidos, tomate, cebolla, ajo y hierbas de olor; los frijoles charros suelen cocinarse y servirse en enseres de barro y suelen dejarse con consistencia caldosa.

Ingredientes:

- 2 litros de frijoles cocidos y enteros
- 100 g de tocino picado
- 100 g de chorizo preparado con sazonadores con Sabor a México.
- 2 chiles jalapeños picados
- ½ cebolla mediana picada
- 1 tomate picado
- 1/4 de manojo de cilantro lavado desinfectado y picado



Preparación:

En una cacerola de 4 litros dore el tocino hasta que quede crujiente Agregue el chorizo y dore bien. Agregue la cebolla y el chile y acitrone. Finalmente agregue el tomate picado hasta que se desbarate. Agregue los frijoles y medio litro de agua o caldo de frijoles Deje que hierva y rectifique la la sazón. Agregue el cilantro picado deje que hierva un minuto, apague y están listos sus frijoles charros.

Queso fundido con chorizo y salsa chipotle

Ingredientes:

- 250g de chorizo preparado con Sazonador para Chorizo de Sazonadores con Sabor a México
- 150g de queso menonita o Chihuahua
- Salsa de Chipotle preparada con Sazonadores con Sabor a México para Salsa Chipotle

Preparación:

En poco aceite dora el chorizo. En un refractario para hornear coloca el queso menonita en rebanadas delgadas y espolvoréale encima el chorizo dorado. Mete al horno a 150°C hasta que el queso esté gratinado

Disfrútalos en tacos con tortillas de harina o de maíz con un poco de salsa chipotle.

Opcional: puedes también gratinarlo en el microondas o colocarlo en cazuelas de barro encima del asador cuando prepares carne asada, es un excelente complemento.

Miguitas con huevo y salsa de chorizo

Ingredientes

- 1 cucharada de cebolla picada
- sal y pimenta al gusto
- 3 huevos
- 4 piezas de tortilla de maíz
- aceite vegetal comestible al gusto Para la salsa
- 2 piezas de jitomate guaje
- 4 ramas de cilantro desinfectado picado (sólo las hojas)
- sal al gusto
- 4 cucharadas de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- aceite vegetal comestible al gusto
- cebolla blanca al gusto



Preparación:

Para la salsa, licúa tomate y cebolla. Reserva. Fríe el chorizo en un poco de aceite y agrega la salsa de tomate y sal. Añade el cilantro picado y reserva.

Corta las tortillas en cuadros, vierte aceite en un sartén y fríe ligeramente las tortillas no deben quedar tostadas, agrega la cebolla picada, espera a que se acitrone ligeramente y vierte los huevos. Revuelve el huevo, pero no demasiado para que tengan una buena textura.

Sirve el huevo, vierte la salsa de chorizo encima y acompaña con frijoles refritos con totopos.

Molletes

Ingredientes 4 personas

- 2 panes bolillo o telera integral partido en dos
- 2 tazas de frijoles molidos
- 3 c de sazonador para preparar Chorizo de Sazonadores con Sabor a México
- 3/4 taza de queso panela desmenuzado
- 1 tomate picado
- Salsa toreada preparada con Sazonadores con Sabor a México

Modo de preparación:

En un sartén guisar los frijoles con el sazonador de chorizo hasta que se integren los sabores. Calentar las rebanadas de pan y untarles los frijoles sazonados. Servir en un platón y espolvorearles encima el queso y el tomate picado. Espolvorear con salsa toreada.

Crema de Frijol

Ingredientes:

- 150 g de tocino picado
- 2 tazas de frijol cocido y licuado
- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de sazonador para Chorizo
- Crema al gusto



Preparación:

En una cacerola dorar el tocino hasta que quede crujiente. Una vez frito, agregar los frijoles, el agua y el sazonador. Mezclar bien y dejar hervir a fuego medio por unos 10 minutos o hasta que tenga consistencia de crema. Rectificar la sazón (significa probar el platillo y agregar sal al gusto si es necesario). Servir inmediatamente con un poco de crema encima. Acompañar con pan tostado o tortillas.

Chile ancho relleno

Ingredientes:

- 100g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 6 huevos
- Dos aguacates
- 4 Chiles anchos remojados
- 2 tazas de frijoles molidos y calientes
- Crema la necesaria



Preparación:

Apachurrar la pulpa de los aguacates y mezclarlos con un poco de sal hasta dejar una pasta cremosa y homogénea. Reservar. En un sartén con un poco de aceite dorar el chorizo, agregar los huevos y un poco de sal al gusto. Revolver bien y cocinar al punto deseado. Reservar caliente. Abrir un poco cada uno de los chiles y sacarles las semillas. Rellenar con el huevo con chorizo. Servir en platos extendidos poniendo primero un espejo de frijol con círculos de crema. Para hacer la flor ayudarse de un palillo haciendo un movimiento del exterior al centro y luego otro del centro al exterior. Terminar la flor. Colocar en el centro el chile relleno y colocarle encima una cucharada de la pasta de aguacate.

COCHINITA PIBIL

Historia:

La cochinita pibil es el más famoso platillo originario de Yucatán. El platillo es de origen precolombino, aunque tal como lo conocemos ahora es resultado del mestizaje ocurrido a partir de la conquista tras la introducción de la carne de cerdo hecha por los españoles. Pibil es un método de cocción; este término tiene su origen en la palabra maya pib que significa enterrado. Se cocina enterrando las comidas en un hueco en la tierra con piedras y carbón encendidos.



El platillo original se prepara con carne de cerdo adobada con achiote y otras especias y envuelta en hojas de plátano.

Preparación:

En una olla exprés vacíe el contenido del sobre junto con 1 kg de carne de puerco en trozos, 2 tazas de agua, 1 taza de jugo de naranja y 1/4 taza de vinagre. Cueza hasta que se pueda deshebrar. Si es necesario deje hervir sin tapa para que seque un poco.



Lo puede usar para tacos, tortas o tostadas acompañadas con cebolla morada y chile habanero en vinagre.

Pollo Pibil

Ingredientes;

- 1 sobre de sazonador para Cochinita Pibil de Sazonadores con Sabor a México
- 2 tazas de agua
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/4 taza de vinagre
- Dos pollos cortados en piezas

Preparación:

Mezcle los cuatro primeros ingredientes. Coloque las piezas de pollo dentro de una olla exprés y báñelos con la mezcla. Cierre la olla y cocine a fuego bajo hasta que el pollo esté bien cocido.

Cebolla morada y chiles habaneros

Ingredientes:

- 1 cebolla morada cortada en medias lunas
- 2 chiles habaneros en rajas
- El jugo de medio limón
- ¼ taza de vinagre.
- ¼ taza de agua
- Un chorrito de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

En un tazón de vidrio coloque todos los ingredientes desde un día anterior. Tápelo y deje que se maceren en el refrigerador. Escúrrales el líquido al momento de servir encima de sus tacos, tortas o tostadas de cochinita pibil

Sopes de cochinita pibil

Ingredientes:

- Cochinita pibil preparada con Sazonadores con Sabor a México
- Frijoles refritos (los necesarios)
- Sopes
- Crema y lechuga picada
- Queso chihuahua rallado



Preparación:

Dore cada uno de los sopes (cómprerlos listos para rellenar en la tortillería o en el supermercado) en aceite o manteca de puerco. Unte en cada sope una cucharada de frijoles refritos, póngale encima cochinita pibil. Espolvóreles queso rallado y una cucharadita de crema.

Botana de cochinita pibil y queso crema

Ingredientes:

- 2 tazas de cochinita pibil preparada con Sazonadores con sabor a México
- 1 queso crema de 190g suavizado
- Chiles habaneros y cebolla morada preparados de acuerdo a la receta anterior
- Totopos de tortilla de maíz

Preparación:

Unte cada totopo con un poco de queso crema, coloque una porción de cochinita pibil caliente, adorne con el chile habanero y cebolla morada

POZOLE



Historia

El pozole, un caldo preparado con maíz, carne, chile y verduras, ha sido un platillo muy popular en México desde la época prehispánica. Su nombre, de origen náhuatl, significa 'espuma', porque se prepara con granos de un maíz especial llamado cacahuazintle, que durante dos horas se preocesa en una solución de agua con óxido de calcio, de este modo los granos de maíz pierden la cáscara fibrosa que los cubre y cuando hierven se abren como flor, lo cual les da una apariencia de espuma. Una vez listo, el maíz se agrega a un caldo con pollo o cerdo deshebrado, que se aderezza con lechuga, cebolla, orégano, limón, rábano, chile y tortillas tostadas.

En el transcurso de la historia este guisado ha tenido modificaciones a partir de los ingredientes y gustos de cada región. Por ejemplo, en el estado de Guerrero se le agrega tomate verde, en Michoacán chicharrón, en Colima queso blanco, en Jalisco cerdo y chile ancho (es la receta más conocida), y en las zonas costeras sardinas.

Preparación:

En una olla vacíe el contenido del sobre junto con 1 kilo de carne de puerco en cubos grandes, 1/2 kilo codillo de puerco y 2 litros de agua.

Cueza hasta que esté suave, deshebre la carne. En otra olla ponga a hervir 1 bolsa de maíz pozolero hasta que esté suave Agregue el maíz, sin caldo, a la olla de la carne y su pozole está listo para disfrutarse. Opcional: Prepárello con pollo o mezclando mitad puerco y mitad pollo.



TACOS AL PASTOR

Historia:

Los Tacos al Pastor mexicanos nacieron en Puebla y provienen de una receta Oriental, son resultado de la adaptación del Shawarma, un platillo libanés que consiste en colocar porciones de carne de cordero o res a asar, al calor de las brasas de carbón, en posición vertical. Otros platillos muy similares son el Gyros de Grecia y el Döner Kebap de Turquía.

Por ejemplo, en la ciudad de Beirut, capital de Líbano, en los tradicionales puestos de comida se observa una varilla vertical que tiene insertados bistecs de cordero adobados, formando un cilindro que, al girar, asa la carne a fuego directo con carbón, leña o gas.

Este mismo sistema, que se utiliza en las taquerías mexicanas, fue traído por los inmigrantes libaneses que llegaron a la capital poblana en los años 60 donde se servían los tradicionales tacos al carbón.

Para preparar los Tacos al Pastor o Tacos de Trompo, como también se les conoce en Nuevo León y otros estados del Norte de México, la carne se apila en bistecs, previamente marinados en una especie de adobo, con achiote, diversas especias y chiles rojos molidos.

Luego se inserta en una estaca de hierro que gira junto al fuego, asemejándose a un trompo. Cuando la carne del exterior de la pila está cocida, se rebana finamente con un largo cuchillo, para que las siguientes capas puedan asarse.

Ingredientes:

- 1/4 taza de jugo de manzana
- 1/4 taza de vinagre
- 1 sobre de sazonador para Tacos al Pastor
- 2 k de carne de puerco sin hueso y cortada en filetes delgados (o picada)

Preparación:

Mezcle los cuatro primeros ingredientes y con esto marina los filetes de puerco⁶⁵. Deje marinar mínimo una hora, de preferencia toda la noche, en el refrigerador. Cueza a la plancha cada uno de los filetes. Píquelos finamente y con esto prepare los tacos. Agregue al gusto piña, cilantro y cebolla picados sobre los tacos ya preparados. Acompáñelos con su salsa favorita.



Gringas de Pastor

Ingredientes:

- Tortillas de harina
- Queso chihuahua
- Carne al pastor
- Salsa Verde para Espolvorear de Sazonadores con sabor a México

Preparación:

Coloque en un comal a fuego medio una tortilla de harina, una capa de queso chihuahua, una capa de carne al pastor picada finamente y otra tortilla de harina. Gírela hasta que el queso esté bien gratinado. Espolvorear con salsa verde a su gusto.



Gabacha: Prepare este mismo platillo con tortillas de maíz.

Pescado al pastor

Ingredientes:

- Dos filetes de pescado grandes
- El jugo de un limón
- ½ taza jugo naranja
- Dos rebanadas de cebolla
- 2 cucharaditas de sazonador para Tacos al pastor

Preparación:

En un tazón mezcle los jugos de naranja, limón y sazonador. Agregue las rodajas de cebolla partidas a la mitad y los filetes de pescado. Deje marinar cuando menos media hora. En un sartén con un poco de aceite y a fuego medio ponga a cocinar los filetes junto con a cebolla y el jugo de la marinada. De una vuelta a los filetes y deje que se reduzca un poco la salsa. Una vez cocinados los filetes y la cebolla servirlos en el plato con las tiras de cebolla encima del filete y un poco de la salsa. Acompañar con arroz blanco preparado con el sazonador de Pollo en su jugo y la guarnición de espinacas y champiñones que viene en este recetario.



Tacos de fajitas de pollo al pastor

Ingredientes:

- 1 K de fajitas de pollo
- 30g (½ sobre) de Sazonador para Tacos al Pastor
- 1/3 taza de jugo de naranja
- 1 C de vinagre
- Piña, cebolla y cilantro picado al gusto
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México
- Tortillas de maíz recién hechas



Preparación:

Poner a marinar las fajitas de pollo con el sazonador, jugo de naranja y vinagre. Marinar mínimo 4 horas. En un sartén con un poco de antiadherente dorar las fajitas de pollo. Calentar las tortillas y llenar con las fajitas de pollo. Colocarles encima la piña y las verduras picadas. Servir acompañado de salsa verde.

Pavo al pastor

Ingredientes:

- 1 pavo de aproximadamente 4 kilos
- 1 sobre (60g) de Sazonador para Tacos al Pastor
- 1/2 de taza de jugo de piña
- ¼ de taza de vinagre
- 1 lata de piña en almíbar en rebanadas

Preparación:

Mezcla el sazonador con el jugo y el vinagre. Con la ayuda de una brocha para cocina unta el exterior y el interior del pavo. Reserva un poco del adobo. Marina toda la noche. Coloca el pavo en una charola para hornear y cúbrelo con aluminio. Hornea a 150° C por dos horas. Destapa el pavo, unta el adobo restante por el exterior del pavo. Cúbrelo con rebanadas de piña en almíbar, sujetálas con palillos si es necesario. Hornea media hora más a 180°C o hasta que se dore.

TAMALES



Historia:

Los tamales están asociados al México antiguo, pero en realidad le pertenecen a toda Latinoamérica. Elaborados en versiones deliciosas en muchos países de las Américas, se les conoce como hallacas en Venezuela, humitas en Chile y Argentina, naca tamal en Nicaragua, pasteles en Puerto Rico y tamales en Colombia, Cuba y Ecuador.

De origen indígena, específicamente maya y azteca, este platillo aparece por primera vez en la cultura prehispánica del sur de México y norte de Guatemala. Su nombre náhuatl tamalli, significa envuelto. Hechos con masa de maíz cocida normalmente al vapor, envuelto en hojas de la mazorca de la misma planta de maíz o de plátano, pueden llevar o no relleno, el cual puede contener carne, vegetales, chile, frutas o salsa, en numerosas variaciones.

Esta comida, que era un acompañamiento simple, evolucionó y se ha convertido en un plato famoso. El cambio se ha registrado durante la conquista con la incorporación por parte de los españoles de la manteca, el azúcar, las aceitunas, alcacarras y las carnes, entre otros elementos. En este mestizaje de la cocina siempre el maíz el elemento principal que los constituye.

Preparación:

Separa 3 cucharitas de condimento para mezclarlo con la masa de los tamales. Mezcla el resto del sazonador con 2.5 tazas de agua y 500 g de carne de puerco. Cuece en olla exprés por media hora. Deje enfriar la olla y destape. Deshebre la carne con un tenedor y estará lista para rellenar los tamales.

Nota. La cantidad de agua y tiempo de cocimiento puede variar en cada olla.

Masa para tamales (24 tamales)

Ingredientes

- 3.5 tazas de harina de maíz.
- 250 g de manteca de puerco
- 2.5 cucharitas de sal
- 3 cucharitas de polvo de hornear
- 3 cucharitas de sazonador para Tamales
- 3 ¼ tazas de agua



Bata por 5 minutos en una batidora (heavy duty) a velocidad máxima la manteca con la sal. Mezcle el resto de los ingredientes secos y agregue el agua. Intégralos bien. Agregue poco a poco la mezcla de la masa a la mezcla de la manteca con sal. Una vez que juntó el total de ambas mezclas, continúe batiendo por cinco minutos más.

Tome aproximadamente dos cucharadas de la masa para cada tamal y úntelo de forma homogénea en la hoja. Rellene con una cucharada de guisado (aproximadamente) cada tamal y enrolle. Esta masa y el relleno preparado con un sobre de Sazonadores con sabor a México para TAMALES le rinde para 24 tamales. Tip: puede ayudarse de una prensa para tortillas para untar cada hoja con masa.

Pastel de tamal

Ingredientes:

- 12 tamales preparados con Sazonadores con sabor a México
- 1 lata chica de granos de elote
- ½ l de crema
- 2 tazas de queso rallado
- 4 chiles chilacas o 2 poblanos tostados, pelados, desvenados y cortados en rajitas



Preparación:

Pele los tamales y colóquelos en un refractario formando una capa de tamales. Cúbralos con crema y espolvóreelos encima de ellos los granos de elote y las rajitas de chile. Coloque encima de ellos el queso rallado y horneélo a 100° C hasta que gratine el queso y los tamales estén calientes. Acompáñelos con frijoles refritos. Opcional: puede calentarlos y gratinarlos en el horno de microondas.

Gorditas coloradas

Ingredientes:

- 1 sobre de sazonador para Tamales
- 500 g de carne molida de res
- 1 papa grande
- 2 tazas de frijoles refritos
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de harina de maíz
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- Agua, la necesaria



Preparación:

En una cacerola con muy poco aceite dore la carne molida. Una vez dorada agregue la papa picada en cubos pequeños y dore un poco más. Agregue 2 tazas de agua y el contenido del sazonador menos 3 cucharadas del mismo que mezclará con la masa de las gorditas. Deje que se cuezan bien las papas y que el picadillo quede listo para llenar las gorditas. Rellene cada gordita con una cucharada de frijoles refritos y el picadillo. Opcional: puede comprar gorditas ya hechas o sopes

Preparación gorditas:

En un tazón mescle las dos harinas, la manteca, 3 cucharadas del sazonador de tamales y agua suficiente para formar una masa manejable para preparar las gorditas. Forme bolas de masa de 4 cms. de diámetro aproximadamente. Con la ayuda de una tortillera o con sus manos haga las gorditas. En un comal a fuego medio alto vaya cocinando cada gordita procurando darle vuelta una sola vez para que se inflen. Rellénelas.



ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE

Historia

La palabra chipotle viene del Náhuatl chilpoctli o xipocctli, que significa chile ahumado. El cronista Bernardino de Sahagún hace notar que el chile ahumado, llamado también entonces pochchilli y ahora chipotle, podía ser encontrado en el mercado de Tlatelolco, en la Ciudad de México, en el siglo XVI

El chile chipotle es un tipo de chile, normalmente de la variedad del jalapeño, que se ha dejado madurar en la planta hasta enrojecer. Posteriormente los chiles se cosechan y se deshidratan en hornos con leña, ahumándolos y dándoles ese sabor tan característico.

Durante su elaboración de obtiene una tonelada de chile chipotle por cada siete de chile fresco. Chihuahua es el estado líder en la producción nacional de chipotle y Cd. Delicias es la zona de mayor producción.

Este chile, cuyo uso trasciende el ámbito mexicano, tiene un aspecto marrón seco, con aroma muy picante y sabor complejo. Es utilizado en muchos de los platillos de la gastronomía mexicana.

Preparación:

Mezcle un kilo de carne molida con una cucharadita de sazonador. Forme las albóndigas y colóquelas en una cacerola. Agregue dos y media tazas de agua, el resto del sazonador y ponga la cacerola a fuego medio, deje hervir hasta que las albóndigas estén bien cocidas. Complemente su platillo con arroz rojo.

Albóndigas rellenas con queso crema: Formar bolitas con la carne y al centro rellenar Queso Crema y seguir con el mismo procedimiento que la receta anterior.



Carne picada con papas

Ingredientes:

- 1 K de milanesas de res
- 2 papas chicas
- 1 sobre de Sazonador para albóndigas al chipotle Modo de p

Preparación:

Pique las milanesas en cuadritos de 1 cm. Pele las papas y córtelas en cuadros de un cm. En una cacerola con un poco de aceite dore la carne picada, después agregue los cuadritos de papa y dórelos. Una vez dorado todo agregue dos y media tazas de agua y el sazonador para albóndigas. Póngalo a fuego medio hasta que hierva por 5 minutos o hasta que estén bien cocidas las papas y la carne. Acompáñele su guisado con frijoles refritos.

Gorditas de picadillo

Ingredientes:

- 1K de carne de res molida (puede ser mitad de res y mitad de puerco)
- 2 papas chicas cocidas, peladas y machacadas
- 1 sobre de sazonador para Albóndigas en Chipotle de Sazonadores con sabor a México
- Gorditas de maíz abiertas o sopes
- Crema
- Queso chihuahua rallado

Preparación:

Dore la carne en una cacerola de 2 litros (si es de teflón no requiere aceite). Una vez dorada agregue 2 tazas de agua y el sobre de sazonador completo. Deje hervir a fuego bajo por unos minutos hasta que la cebolla picada esté bien hidratada. Agregue la papa machacada, mezcle bien y con eso rellene las gorditas (o los sopes) Espolvóreelos queso rallado y una cucharadita de crema.

Cortadillo norteño

Ingredientes:

- 1K de filetillo de res picado
- 300 g de papas picadas en cubos
- 250 g de chile pasado
- 60 g de sazonador para Albóndigas
- 2 ½ tazas de agua



Preparación:

La noche anterior ponga a remojar en agua el chile pasado. En la mañana limpie el chile y córtelo en rajas pequeñas y reserve. En una cacerola con un poco de aceite a fuego medio, dore la carne de res. Una vez dorada agregue las papas y dore un poco más. Agregue el agua, el sazonador y las rajas de chile. Deje hervir hasta que todo esté cocinado.

Estofado de res

Ingredientes

- 1 K de carne de res cortado en cubos grandes
- 300 g Chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 300 g Papas peladas y cortadas en cubos grandes
- 300 g Zanahorias peladas y cortadas en rodajas
- 200 g tomate picado
- 60 g de sazonador para Albóndigas
- 4 tazas de agua



Preparación:

En una cacerola con un poco de aceite, a fuego alto, dore la carne. Una vez dorada baje un poco el fuego y agregue el chorizo hasta que dore. Agregue las papas y las zanahorias, dore un poco más. Agregue el tomate y dore un poco. Agregue el agua y el sazonador mezclando muy bien. Deje hervir hasta que todo esté cocinado.

Picadillo con papas

Ingredientes

- 700 g de carne molida de res
- 1 papa mediana picada
- 1/2 sobre de sazonador para Albóndigas en salsa Chipotle
- 2 tazas de agua



Preparación:

Dora la carne con un poco de aceite. Agregar la papa y dorar un poco más. Agrega el agua y el sazonador mezclando muy bien. Deja que hierva hasta que estén bien cocidas las papas. Servir caliente.



CARNE ASADA

Historia

En México comer carne asada es mucho más que un acto de alimentación es el pretexto perfecto para la reunión familiar o con amigos el fin de semana. Una carne asada significa convivencia, compartir, pasar un buen momento, una agradable convivencia y disfrutar de todo el ritual que se lleva a cabo al asar la carne.

Esta es una actividad social es muy arraigada en el norte de nuestro país donde todas las casas cuentan con un asador para carnes al aire libre, ya sea en el jardín, en el porche, en la cochera o en un balcón. Y existe una infinidad de formas de marinar la carne, cada quien tiene su estilo y su sazón.

Preparación:

Sazone las chuletas de carne con $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{2}$ cucharadita de sazonador (todo depende del tamaño de la chuleta). Deje marinar por 10 minutos.. Ase la carne al término deseado. Puede agregar sal si lo desea. Acompáñele su carne asada con tortillas de maíz o harina, guacamole, salsa y unos deliciosos frijoles charros.



Pastel de carne con tocino

Ingredientes:

- 1 K de carne molida de res, totalmente magra
- $\frac{1}{4}$ K de tocino en rebanadas
- 1 papa mediana rallada
- 2 zanahorias peladas y ralladas
- $\frac{1}{2}$ taza de avena
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 3 cucharitas de sazonador para carne asada



Preparación:

Lique el huevo con la cebolla y la avena. En un tazón mezcle la carne con el licuado, la papa y las zanahorias. Agregue el sazonador y mezcle hasta que todo quede bien integrado. Coloque la carne en un refractario cuadrado de 22 X22 cm aproximadamente. Cubra el pastel de carne con rebanadas de tocino. Cubra el molde con papel de aluminio y hornee a 150° C por espacio de media hora. Quite el papel de aluminio y hornee otro rato más hasta que el tocino esté dorado. Puede aderezarlo con gravy al momento de servir. Sirvalo con arroz blanco con mantequilla y guarnición de verduras con almendras.

Gravy

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla o margarina
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1/2 sobre de sazonador de Pollo en su jugo de Sazonadores con sabor a México
- 3 tazas de agua caliente
- Sal al gusto

Preparación

En una cacerola con capacidad de un litro coloque la mantequilla o margarina y la harina a fuego medio bajo. Dore la harina sin dejar de mover hasta que quede color café medio. Agregue el agua y el sazonador sin dejar de mover para evitar que se hagan grumos. Rectifique la sazón. Deje que hierva y espese. Está listo para servirse sobre las rebanadas de pastel de carne.

Guarnición de verduras y almendras

Ingredientes

- 1 taza de floretes chicos de brócoli
- 1 taza de floretes chicos de coliflor
- 1 taza de zanahorias en rodajas
- ¼ de taza de almendras fileteadas
- 1 rebanada grande de cebolla fileteada
- ½ taza de gravy de la receta anterior

Preparación:

Dore en la mantequilla las almendras y sepárelas en un plato En el mismo sartén y con la mantequilla que quedó dore primero las zanahorias. Sáquelas del sartén y agregue la coliflor hasta que esté “al diente”. Retírela del sartén y coloque el brócoli, espere a que se ponga verde intenso. Agregue la cebolla a que acitrone. Agregue las almendras, zanahorias y coliflor. Finalmente agregue el gravy y mezcle bien que se integren todos los ingredientes y se calienten. Sirva inmediatamente.

Carne a la tampiqueña

Historia

La carne asada a la tampiqueña o “Almuerzo Huasteco” es creación de Don José Inés Loredo, que a pesar de ser potosino de nacimiento, adoptó a Tampico como su segundo hogar. Luego de llegar a esta ciudad en 1915, Don José consiguió empleo como camarero en el Restaurante Ópera; tiempo después, con su tenacidad, llegó a convertirse en el Presidente Municipal del puerto.

En 1939, Don José decidió abrir su primer restaurante en la Ciudad de México. Este local daba servicio las 24 horas por lo que el jefe de la cocina, chef y hermano de Don José, Fidel Loredo, decidió que era importante comenzar desde muy temprano con un “almuerzo huasteco” que incluía un trozo de cecina huasteca, enchiladas verdes, queso fresco asado a la plancha y una porción de frijoles negros de la olla con epazote. Pronto se convertiría en un platillo que daría la vuelta al mundo.

Tanto gustó este platillo que los clientes llegaban la hora de la comida pidiendo el “almuerzo huasteco”, así que el nombre fue cambiado por “Carne Asada a la Tampiqueña”, adicionándole rajas con queso para hacerlo más completo. Pronto, la fama de este platillo llegó a oídos de políticos, artistas y comerciantes quienes comenzaron a asistir al restaurante para probar este delicioso platillo.

Con el tiempo, los comensales frecuentes argumentaron que la cecina estaba muy dura, así que Don José decidió cambiarla por un corte de filete en tira.

Todos los elementos del platillo tienen su simbolismo: el filete representa al río Pánuco, mientras que las enchiladas verdes remiten a los campos verdes de Tampico; el queso blanco la nobleza de la gente de la zona y los frijoles negros la tierra fértil de la huasteca, los cuales, con el paso del tiempo, fueron sustituidos por frijoles refritos y en muchas partes se sustituyeron las enchiladas verdes por enchiladas rojas.

Ingredientes para 4 personas:

Para el guacamole

- 2 aguacates maduros
- 1 jitomate picado
- 1 chile serrano picado
- 2 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal al gusto

Para las rajas poblanas

- 6 chiles poblanos; asados, pelados y desvenados
- 1 cebolla, fileteada
- ½ taza de crema
- ½ taza de granos de elotes
- Sal y pimienta



Para las enchiladas

- 1 sobre de Salsa para Enchiladas y chilaquiles Verdes de Sazonadores con Sabor a México
- 8 tortillas de maíz
- 1 ½ tazas de queso rallado
- Aceite, el necesario

Carne

- 4 Filetes de res corte a la tampiqueña
- Sazonador para Carne Asada de Sazonadores con Sabor a México
- Aceite para freír

Guarniciones

- Frijoles refritos y Totopos

Preparación:

Guacamole:

Con la ayuda de un tenedor apachurrar la pupa de aguacate. Agregar todos los ingredientes y mezclar bien. Sazonar con sal al gusto. Reservar.

Rajas con crema.

Partir los chiles en rajas. En un sartén con un poco de aceite dorar la cebolla y las rajas hasta que la cebolla esté transparente. Agregar los granos de elote y dorar un poco más. Agregar la crema y sazonar al gusto con sal y pimienta. Dejar que hierva y reservar.

Enchiladas:

Dorar ligeramente las tortillas y reservar. Preparar la salsa para enchiladas verdes siguiendo las instrucciones del paquete. Pasar una a unas las tortillas por la salsa, rellenarlas de queso y enroscar. Reservar calientes.

Carne

Espolvorear los filetes a la tampiqueña por ambos lados con sazonador para carne asada al gusto. En un sartén antiadherente, con muy poco aceite, asar los filetes por ambos lados. Servir inmediatamente.

En cada plato servir un filete, dos enchiladas cubiertas con más salsa y queso rallado, un poco de guacamole, rajas con crema y frijoles refritos con totopos

CARNE DESHEBRADA CON CHILE COLORADO



Historia:

Este es un platillo típico de la gastronomía de Chihuahua, la carne de res es una de las bases sobre las que se construyó; con productores de ganado que proveen carne de gran calidad con reconocimiento mundial, se han posicionado como uno de los destinos más llamativos para carnívoros en la República Mexicana.

También desde tiempos remotos el chihuahuense aprendió a deshidratar, a secar los granos, los vegetales, las frutas e incluso las carnes. En este proceso además de que se garantizaba la existencia de alimentos para la temporada de frío o para enfrentar grandes períodos de sequía también se obtenía una variación en el sabor. De tal manera que con estos productos se fue conformando poco a poco una forma específica de cocinar y de sazonar los platillos que son típicos de Chihuahua. Así surgió la Carne Deshebrada con Chile Colorado combinando carne de res cocida y deshebrada con chiles secos de la región.

Preparación:

En una olla exprés vierta el contenido del sobre, 1 Kg. de carne para deshebrar (aldilla o falda) y $\frac{1}{2}$ litro de agua aproximadamente (la cantidad varía dependiendo de la olla). Cueza hasta que la carne esté suave y se pueda deshebrar. Una vez deshebrada agréguele dos papas cocidas y partidas en cubos, deje hervir por 3 minutos. Y listo para disfrutar. Acompáñe su platillo con arroz blanco y frijoles. Rinde para 8 personas.



Tostadas de carne molida

Ingredientes

- 1 K de carne molida (res, puerco o pollo)
- 1 sobre sazonador para Carne Deshebrada
- 2 tazas de agua
- 1 litro de frijoles molidos y refritos
- Tostadas de maíz
- Queso rallado



Preparación:

En un sartén con muy poco aceite (o sin aceite si es de teflón) dore la carne molida. Una vez dorada agregue el agua y el sazonador. Deje que hierva por 5 a 10 minutos. Prepare las tostadas con frijoles refritos, la carne molida y queso rallado encima.

Caldo de oso

Historia

Entre los platillos más representativos de Chihuahua se encuentra el caldo de oso, creado en estas tierras norteñas, se dice que por los dioses, para subsanar los estragos de la bebida en exceso. Se dice que en el pueblo de San Francisco de Conchos, específicamente durante la construcción de la presa La Boquilla (1910-1916), a los trabajadores se les daba de comer constantemente caldo de pescado y ellos comenzaron a llamarlo "caldo odioso"; hasta que con el tiempo la gente comenzó a cambiar el odioso por oso, creándose así el famoso caldo de oso conocido en todo el estado de Chihuahua y aún más allá de sus límites.

Ingredientes

- 1 K de pescado azul o bagre cortado en postas para caldo
- 1 sobre de Sazonador para preparar Carne Deshebrada
- 3 tomates picados
- Media cebolla picada
- 2 zanahorias cortadas en cuadritos
- 2 papas cortadas en cuadros
- 1 cucharada de harina
- Aceite de olivo el necesario



- 2 litros de agua
- 2 cucharadas de perejil picado

Preparación:

Se acitrona la cebolla en el aceite, ya que está transparente se le agrega el tomate y se dora hasta que se desbarata. Se agrega el agua y el resto de los ingredientes menos el perejil. Cuide de que tanto el condimento como la harina queden bien disueltos. Se deja cocinar hasta que las verduras y el pescado estén suaves.

Se sirve espolvoreado con perejil picado y acompañado de jugo de limón. Si lo desea más picoso puede agregarle chile de árbol molido al gusto.

Nopalitos con chile colorado

Ingredientes:

- 1 K de nopalitos picados
- 1 sobre de sazonador para Carne deshebrada en Chile Colorado de Sazonadores con Sabor a México
- Dos papas cortadas en cuadritos
- 2 ½ tazas de agua
- Un poco de aceite



Preparación:

En una cacerola con un poco de aceite dorar los nopalitos hasta que se les quite la baba. Agregar las papas y dorar un poco. Agregar el agua y el sazonador. Dejar cocinar a fuego medio hasta que las papas estén cocidas. También puede agregarles tortitas de camarón seco siguiendo las instrucciones de la receta de los romeritos.

CHILE CON CARNE



Historia:

Algunos dicen que el chile con carne se inventó en México durante la década de 1840, posiblemente en Chihuahua, como un plato de cortesía que se servía en las cantinas para los clientes, que quería algo picante y barato. Otros afirman que nació en Ensenada, México en la década de 1880 como una forma de estirar la carne disponible en las cocinas de los pobres. Muchos texanos sostienen que fue la invención de vaqueros de Texas que la comían cuando llevaban a sus rebaños por las llanuras. El origen más imaginativo tiene sus raíces en la época pre-colombina con los aztecas.

Lo que se sabe a ciencia cierta es que en la década de 1880, las mujeres hispanas de coloridos vestidos llamadas "Chili Queens" trabajaban alrededor Plaza Militar y otros lugares de alto tráfico público en el centro de San Antonio, Texas, donde se instalaban con sus ollas de hierro fundido y recalentaban el chile con carne pre-cocinados y lo vendían por platos.

Las leyes de saneamiento a finales de los años 30 cerraron los "Chili Queens", pero no el apetito del público por este sabroso platillo. Entonces abrieron salones de chile con carne por cientos. Estos pequeños negocios se extendieron desde Texas hasta el resto de Estados Unidos, y se convirtieron en parte del paisaje antes de la Segunda Guerra Mundial.

Preparación:

En una olla dore 1 kg de carne molida. Agregue el contenido del sobre, 2 tazas de agua y 1/4 de taza de vinagre. Hierva 10 minutos. Agregue 1 ½ litros de frijoles cocidos en bola y sin caldo. Hierva 5 minutos y están listos para preparar burritos o servirlos acompañados de arroz blanco.



Nachos

Historia:

El 15 de agosto de 1895 nació Ignacio Anaya García, unos dicen que en Acuña Coahuila y otros que en Manuel Benavides Chihuahua, el caso es que él pasaría a la historia como el inventor de los nachos.

En 1943, en plena Segunda Guerra Mundial, laboraba como jefe de camareros en el Club Victoria, un popular restaurante en la ciudad fronteriza de Piedras Negras, Coahuila.

Un día, llegó al restaurante un grupo de mujeres estadounidenses, esposas de soldados que trabajaban en la Base Aérea Eagle Pass, y pidieron algo para comer como refrigerio.

Como en ese momento no se encontraba el chef, Ignacio improvisó: colocó totopos de maíz en una charola, les ralló queso Wisconsin encima, posteriormente lo puso a gratinar en el horno para finalmente ponerle rodajas de chile jalapeño encima. Fue tal el éxito del platillo que las damas le preguntaron cómo se llamaba. Aquí también hay dos versiones: una que dice que Ignacio les dijo "Nacho's Special" y otra dice que al responder que no tenía nombre el platillo una de las damas le preguntó a Ignacio su nombre y entonces nombró al platillo como "Nacho's Special".

A partir de ese momento el platillo tuvo eco por todos lados tanto entre los restaurantes de Piedras Negras como más allá de las fronteras donde seguramente las mujeres quedaron encantadas con el platillo lo cocinaron en sus casas y comenzaron a difundirlo rápidamente.

Posteriormente Ignacio abrió su propio restaurante al que llamó Nacho's. Él jamás recibió dinero por su invención ni se arrepintió de no haberlo patentado: "Es solo un aperitivo para mantener felices y bien alimentados a mis clientes. Es como cualquier otro platillo de la frontera".



Nachos con chile con carne

Ingredientes:

- Totopos de tortilla de maíz
- Queso para nachos caliente
- 1 K de carne molida de res preparada con Sazonador para Chile con Carne de Sazonadores con Sabor a México
- Chiles jalapeños en escabeche

Preparación:

Tenga el queso y el chile con carne calientes. En un plato coloque los totopos y báñelos con queso para nachos. Colóquelas encima el chile con carne y rebanadas de chile jalapeño. Sirva inmediatamente. Deliciosos para disfrutar con la familia un domingo de películas o fútbol.

FAJITAS DE RES

Historia:

Las Fajitas se consideran un platillo de origen mexicano, aunque su origen curiosamente no tuvo lugar en México, sino en Texas, alrededor de 1930. Los vaqueros mexicanos utilizaban el corte de carne conocido como "falda", que era parte de su pago en los ranchos. Se inspiraron en el plato llamado "arrachera", que son filetes de falda asados a la parrilla. Asaban la carne y la mezclaban con pimientos de todos colores, ya que no contaban con chiles picantes. Todo esto lo salteaban en un comal –o en lo que tenían a la mano– y lo acompañaban con tortillas de maíz.



Las fajitas son carne cortada en tiras, asada a la parrilla y servida en tacos. Originalmente se preparaban con carne de res, sin embargo hoy en día podemos encontrar también fajitas de pollo y de camarones.

Esta manera de cocinar la carne con pimientos y cebollas fue desconocida fuera de los ranchos texanos durante muchos años, hasta que fue incluida en los menús de restaurantes mexicanos. En la actualidad es muy popular y forma parte de la llamada Cocina Tex-Mex.

Preparación:

Sazone un kilo de fajitas de res con una cucharada de sazonador repartiéndolo uniformemente y deje reposar al menos 10 minutos. En un sartén ligeramente engrasado y a fuego medio dore las fajitas. Rectifique la sazón, agregando sal si fuese necesario. Termine de cocinar y quedarán listas para unos deliciosos tacos.



Opcional: puede agregar cebolla y pimiento morrón verde en cuadros grandes antes de que termine de dorar la carne.

Discada

Este platillo recibe el nombre de "discada" porque se prepara en un disco de arado adecuado para cocinar este platillo sobre carbón. Este delicioso platillo está hecho de una mezcla de: carne de res picada, tocino, el delicioso chorizo, se le agrega cebolla picada, pimiento y tomate. Se sirve con ricas tortillas de maíz recién hechas.

Ingredientes

- 250 gr de tocino picado
- 250 g de chorizo preparado con Sazonadores con sabor a México para preparar Chorizo
- 1 cebolla grande picada
- 2 pimientos verdes despepitados y cortados en cuadritos
- 1 kilo de filetillo, se puede sustituir por bola, cortado en cuadritos
- 2 tomates(jitomates) grandes picados
- 4 cucharadas de Sazonadores con Sabor a México para preparar Fajitas de Res



Preparación

Si no dispone de un disco puede prepararla en una paellera grande. Se pone a freír el tocino (sin agregar aceite), cuando suelte la grasa se añade la carne picada y se sazona con el Sazonador para fajitas de res. Una vez cocida la carne se agrega el chorizo, ya que está dorado se agrega la cebolla y el pimiento morrón a que acitronen. Finalmente se agrega el tomate hasta que se cocine bien cuidando de que no seque totalmente el guiso. Acompáñelo con tortillas de maíz recién hechas y salsa de chipotle preparada con Sazonadores con Sabor a México.

Opcional: Puede agregar 100 grs. de chicharrón de pella en trocitos al momento de agregar el tomate y el guiso estará listo cuando estén suaves los chicharrones.

Montados

Historia

Los montados son un almuerzo típico del Estado de Chihuahua. Son originarios de Villa Ahumada y una variante de los burritos, la diferencia es que se presentan con la tortilla doblada a la mitad, como quesadilla y llevan una tortilla de asadero. Van acompañados de una salsa bien picosa.

Villa Ahumada es una ciudad que se encuentra al norte de la ciudad de Chihuahua y al sur de Cd. Juárez, paso obligado para los que viajan por carretera. Aunque tiene rango de ciudad es comúnmente conocida como "villa". Es especialmente famosa por su gastronomía, entre la que destacan el queso asadero y los burritos, que han hecho famosa a la población.

Ingredientes

- 6 tortillas de harina de trigo grandes (mínimo 30 cm de diámetro)
- 2 tazas de frijoles refritos
- 1 K de fajitas de res preparadas con Sazonadores con sabor a México según como indica el paquete (puede ser cualquier otro guiso tales como asado de puerco, carne deshebrada, picadillo, fajitas de pollo, etc.)
- 6 tortillas de asadero de Villa Ahumada



Preparación

Se tienen calientes tanto los frijoles como el guiso. Se calienta la tortilla de harina en comal. Se le pone encima una tortilla de asadero para que gratine. Enseguida de le agregan los frijoles y el guiso. Se dobla a la mitad como quesadilla y se sirve inmediatamente. Puede agregarle salsa si lo desea.

Bolas de arroz

Ingredientes para 4 bolas de arroz grandes

Relleno:

- 600 g de carne de res picada
- 2 cucharadas de sazonador para fajitas de res
- 150 g de tocino picado
- 120 g de queso crema en cubos
- 160 g de aguacate en cubos

Bola:

- 2 tazas arroz de sushi crudo
- 3 huevos
- 1 t de leche
- 2 tazas de harina sazonada con Mezcla picante para Empanizar
- 2 litros de aceite en una cacerola profunda o freidora



Salsa de soya y naranja:

- 1 t salsa de soya
- 1/3 taza jugo de limón 1/3 taza jugo de naranja

Mezclar todos los ingredientes y listo

Salsa de chipotle

- 1 taza de aderezo ranch
- 3 chiles chipotle de lata (o a su gusto)

Licua los ingredientes y listo. Puedes agregar más chile chipotle según tu gusto

Preparación:

Cueza el arroz siguiendo las instrucciones del paquete, déjelo enfriar. En un tazón mezclar la leche con el huevo. En un platón poner la harina sazonada. Poner a calentar el aceite. En un sartén dore el tocino hasta que esté crujiente. Agregue las fajitas de res previamente sazonadas con el sazonador para fajitas. Dejar que se cocine bien y retirar del fuego. Tomar media taza de arroz cocido y formar una cazuela con las manos, comprimiendo lo más posible el arroz.. En el hueco de la cazuela de arroz poner un cuarto del guisado de carne, un cuarto del queso crema y un cuarto del aguacate. Tomar otra media taza de arroz y cerrar la cazuela formando una bola. Comprimir lo más posible con las manos. Colocar la bola de arroz dentro de una bolsa de plástico limpia y girarla de tal manera que la bolsa ayude a comprimir más la bola de arroz. Preparar las 4 bolas siguiendo las instrucciones anteriores. Pasar cada bola primero por el huevo y luego por la harina sazonada.. Repetir otra vez el empanizado y ponerlo con cuidado dentro del aceite hirviendo. Dorar las bolas de arroz de una en una. Servirlas acompañadas de salsa de soya y naranja y/o salsa de chipotle

Carne en su Jugo

Historia:

La carne en su jugo es uno de los platillos más representativos de la gastronomía del estado mexicano de Jalisco. (Diferente al de Sinaloa.) Desde hace algunos años su fama se ha extendido por otros estados, influyendo en la gastronomía de estados como Aguascalientes y Guanajuato e incluso llegando a rebasar las fronteras del país.

El origen de la carne en su jugo se ubica en el estado de Jalisco (Guadalajara) en el año 1967, por su creador Roberto De La Torre. Consiste en un guiso de carne de res rebanada y asada en su propio jugo, frijoles de la olla y trozos de tocino previamente dorado; se acompaña con cebolla y cilantro y se sirve normalmente en un plato de barro. Suele acompañarse de tortillas de maíz, frijoles de la olla, cebollas guisadas, limón, rábanos.

Los principales restaurantes y locales que ofrecen este platillo se ubican principalmente en la zona metropolitana de Guadalajara y se han ido expandiendo por otros estados del territorio nacional llegando a tener presencia en menús de restaurantes mexicanos en España y Francia.

Ingredientes:

- 500 g de carne de res picada
- 1 cucharada de sazonador para fajitas de res de Sazonadores con Sabor a México
- 100 g de tocino picado
- 300 g de tomatillo (tomate de fresadilla)
- ¼ de cebolla
- ½ manojo de cilantro
- 1 diente de ajo
- 1 litro de agua
- 1 litro de frijoles cocidos y sin caldo
- Aguacate, chile jalapeño y
- cilantro picado al gusto



Preparación:

Espolvorear la carne con el sazonador y mezclarlos bien. Aparte poner a cocer el tomatillo, cebolla y cilantro con el litro de agua. Una vez cocido licuar junto con el diente de ajo.⁷⁷ En un sartén a fuego medio freír el tocino. Agregar la carne y dorar. Antes de que seque el jugo que suelta agregar lo licuado. Dejar hervir unos minutos y agregar sal si es necesario. Agregar los frijoles y esperar a que hiervan. Servir acompañados con aguacate, chile y cilantro picados encima.

Arrachera de res al sotol

Historia:

El sotol es una bebida originaria de esta tierra, parecida al mezcal. Se elabora a partir de una agavácea silvestre llamada Dasyliuron conocida con su nombre en español como "sereque" o "sotol" de ahí su nombre Sotol. Crece únicamente en el desierto chihuahuense y en la Sierra Tarahumara. Sólo las plantas más sanas y fuertes sobreviven a la severidad del clima.

La bebida se elabora de la cocción de las piñas o cabezas de la planta, posteriormente son molidas y fermentadas. Esta bebida tiene características únicas provenientes de su proceso de destilación, lo cual permite su fácil identificación de entre las demás bebidas alcohólicas.

En Enero de 2001, el Estado de Chihuahua recibió la acreditación de la denominación de origen del sotol por parte del Instituto Mexicano de Protección Industrial, asegurando el mejoramiento de la industrial de Sotol.

Existen vestigios de que el sotol era elaborado desde hace más de 800 años por los pobladores de Paquimé. Así mismo se han encontrado restos de esta planta en la Cueva de la Olla en el municipio de Madera.

Actualmente son los estados de Durango, Coahuila y Chihuahua los que ostentan la acreditación de denominación de origen para la producción de Sotol, siendo Chihuahua el de mayor producción.

Ingredientes

- 1/3 de taza de sotol
- 250 grs de arrachera NATURAL (sin marinar)
- 1 cucharita de sazonador para fajitas de res de Sazonadores con sabor a México
- 1/4 cucharita de chile de árbol molido

Preparación

Mezcla el Sotol con el sazonador para fajitas de res y el chile de árbol. Coloca la arrachera en un recipiente y báñala con esta mezcla. Deja que se marine dentro del refrigerador durante por lo menos

8 horas o toda la noche. Precalienta un sartén a fuego medio-alto. Cocina la carne al término deseado, alrededor de 7 a 8 minutos por lado para un término medio. Disfrútalo acompañado de unos deliciosos frijoles charros.

Fajitas a la mexicana

Ingredientes (4 personas):

- 700 g de fajitas de res
- 200 g de cebolla picado mediano
- 150 g de pimiento verde picado mediano (o jalapeño)
- 200 g de tomate picado
- 15 g de sazonador para Fajitas de res



Preparación:

Sazone las fajitas de res con el sazonador. En un sartén grande agregue un poco de aceite y dore las fajitas.

Agregue después la cebolla y dore un poco. Agregue el pimiento y el tomate. Dore un poco más. Rectifique la sazón. Sirva inmediatamente y acompañe las con tortillas recién hechas.

Pastes

El paste (del cornish "pasti" y en inglés "pasty") es un alimento de origen británico introducido a la gastronomía hidalguense. Hoy en día es un plato típico de las ciudades de Real del Monte y Pachuca, en el estado mexicano de Hidalgo. Es un pan relleno de distintas combinaciones de ingredientes. Tiene un análogo en la cocina de otros lugares en las empanadas. 78

El paste fue introducido a Hidalgo, junto con la minería y el fútbol por los ingenieros y las contratistas de Cornwall, Inglaterra que trabajaron en las minas hidalguenses en el siglo XIX. Los pastes originales, de papa y picadillo de carne, guardan el calor y para la hora del almuerzo aún se

conservaban calientes, la trencita de pan que tienen en un costado se usaba para sujetarlos y no la comían los mineros ya que no tenían oportunidad de lavarse las manos..

El paste pasó un proceso de adaptación en suelo hidalguense, hoy en día se tienen variedades de paste rellenos de platillos tradicionales de la cocina mexicana como el mole o la tinga.

Pastes de carne molida

Relleno:

- 250 g de carne de res molida
- ½ cebolla picada
- 1 papa pelada y cortada en cuadros pequeños
- 1 cucharada de Sazonador para Fajitas de Res de Sazonadores con Sabor a México
- 1 cucharada de perejil picado Masa:
- 450 g de harina de trigo cernida
- 1 huevo
- 150 g de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de pulque blanco
- 1 taza de leche tibia



Preparación:

Relleno:

Ponga sobre el fuego un sartén antiadherente y sofria por 5 minutos la cebolla. Agregue carne molida y las papas. Mezcle, añada el sazonador y deje que todo se cueza hasta que se evapore el líquido. Retire el relleno del fuego, añádale el perejil y deje que se enfrie.

Masa:

Haga con la harina la forma de un volcán sobre una superficie lisa. Coloque en el centro el huevo, la manteca y la sal; mezcle todos los ingredientes, integrando poco a poco la harina, hasta obtener una preparación arenosa. Incorpore el pulque poco a poco hasta formar una masa suave. Cubra la masa con una tela y déjela reposar a temperatura ambiente durante 2 horas.

Paste:

Precaleinte el horno a 180 °C. Divida la masa en 8 esferas y extienda cada una con un rodillo, entre dos plásticos, para formar discos. Rellene cada uno con el relleno y dóblelos por la mitad, en forma de empanada. Cierre las orillas presionándolas con un tenedor. Distribuya los pasteles en charolas para hornear engrasadas y enharinadas y déjelos reposar durante 10 minutos. Barnice la superficie de cada uno con leche y hornéelos hasta que se doren.



HAMBURGUESA A LA MEXICANA

Historia:

La comida mexicana es obra del mestizaje, que inició desde la época de la conquista cuando los colonizadores españoles llegaron con ingredientes que anteriormente no se conocía en nuestro país y se mezclaron con los ingredientes locales.

Y esta sinergia sigue ocurriendo día a día, porque el resultado de nuestra gastronomía es producto de la relación intercultural con otros grupos étnicos, es una gastronomía viva que constantemente va enriqueciéndose con nuevos platillos.

Así es como en México hemos adoptado platillos de otros países como las hamburguesas, de origen norteamericano, que se ha "mexicanizado" agregándoles ingredientes como el chile, guacamole, salsas, frijoles, etc.

En Sazonadores con Sabor a México hemos desarrollado un producto que da el toque mexicano a las hamburguesas con un poco de chile chipotle.



Preparación:

Mezcle 3 cucharadas de sazonador por 500 gramos de carne molida. Prepare las hamburguesas de la manera acostumbrada. Si son hamburguesas preparadas, espolvoree generosamente el sazonador por cada lado de la hamburguesa, cocínela de la forma deseada.

Tostadas Chihuahua

Ingredientes:

- 500 g de carne molida de res
- 2 cucharitas de sazonador para hamburguesas
- $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla picada
- 1 tomate chico picado
- 2 chiles chipotles de lata picados
- 2 tazas de frijoles refritos
- Queso rallado
- Tostadas
- Crema



Preparación:

En una cacerola mediana dore la carne molida, a medio cocimiento agregue el sazonador. Una vez dorada añada la cebolla, luego el tomate y los chiles juntos. Deje que sazone bien. Rectifique la sal. Para preparar las tostadas unté cada una con frijoles refritos, espolvóreel queso encima, finalmente coloque una cucharada de crema.

Hamburguesas con cebolla caramelizada

Ingredientes para 2 personas:

- 300 g de carne de res magra molida
- 1 $\frac{1}{2}$ c de Sazonador para Hamburguesas
- 1 pizca de sal
- 1 cebolla grande en juliana
- 1 pizca de bicarbonato de sodio (lo que agarren la punta de los dedos)
- 1 c de aceite
- 4 hojas de lechuga desinfectada y troceada
- 1 tomate en rebanadas

Preparación:

Mezcle la carne con el sazonador. Deje reposar. En una sartén a fuego bajo agregar el aceite, la cebolla y un poco de sal. Dejar cocinar hasta que la cebolla comience a soltar sus jugos. Agregar la pizca de bicarbonato y seguir cocinando hasta que tome el color caramelo deseado. Reservar caliente. Formar con la carne dos hamburguesas grandes o cuatro pequeñas. En una plancha asar las hamburguesas por ambos lados hasta que esté al término deseado. Servir en un plato con la cebolla caramelizada encima acompañada de lechuga y rebanadas de tomate.

Hamburguesa árabe

Ingredientes:

- 500 g de carne molida
- 3 c de sazonador para Hamburguesas
- 2 tazas de col finamente rebanada
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 jitomate rebanado
- $\frac{1}{3}$ de taza de perejil picado
- 2 cdas. de jugo de limón
- 1 cda. de aceite vegetal
- 5 cdas. de jocoque
- 1 cda. de zatar
- 4 piezas de pan árabe



Preparación:

Mezcla la carne con el sazonador. Forma 8 tortitas de carne y ásalas en una sartén con el aceite a fuego medio. Mezcla los vegetales con el aceite y jugo de limón y salpimienta al gusto. Calienta las piezas de pan, córtalos a la mitad y abre con cuidado. Embarra cada mitad con u poco de jocoque, rellena con una tortita de carne y ensalada. Espolvorea un poco de zatar y sirve.

Hamburguesas Don Quique

Ingredientes:

- 1 K de carne molida de res de sirloin
- 6 cucharitas de sazonador para hamburguesas
- 10 salchichas para asar
- 10 rebanadas de jamón
- 10 rebanadas de queso chihuahua
- 10 rebanadas de tomate
- 10 hojas de lechuga lavadas, desinfectadas y secas
- 10 panes para hamburguesas
- Mayonesa, mostaza y salsa cátup al gusto
- 1 K de papas a la francesa listas para dorar
- Sazonador para papas Rojas de sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Mezcle el sazonador para hamburguesas con la carne molida. Forme 10 hamburguesas y cocínelas a la plancha. En la misma plancha cocine las salchichas para asar partidas a la mitad. También a la plancha ase las rebanadas de jamón por ambos lados. Coloque encima de cada hamburguesa una rebanada de queso y gratine. Ponga en cada pan la hamburguesa con queso, una rebanada de jamón y dos mitades de salchicha para asar. Cada comensal le pondrá mayonesa, mostaza y cátup a su gusto.

Acompáñe las hamburguesas con papas a la francesa rojas.



PAPAS A LA FRANCESA ROJAS

Historia

Tanto los belgas como los franceses se disputan el origen de este plato que regularmente se sirve como acompañamiento o como aperitivo.

El origen belga cuenta que las familias de bajo nivel económico de fines del siglo XVIII solían pescar pequeños peces de las orillas del río Mosa que luego los frían en aceite o manteca y eso daba de comer a sus familias. Sin embargo, con los inviernos duros el río se congelaba haciendo imposible pescar. Entonces cortaban papas en forma de bastón, imitando los pequeños peces y los freían en la misma grasa y con eso alimentaban a sus familias.

Por otro lado los franceses reclaman el origen del plato con ayuda del pueblo norteamericano. Cuando los soldados estadounidenses llegaron a Bélgica y degustaron este plato lo llamaron French Fries, pero esto se debía solo al idioma que se hablaba en Bélgica (francés) no a la localidad del plato y los norteamericanos se encargaron de difundirlo por todo el mundo.

Sin embargo, cabe mencionar que las papas fueron introducidas al continente Europeo por los españoles y fue uno de los muchos alimentos traídos de América. Una de las primeras menciones de este platillo documentadas la da Francisco Núñez de Pineda y Bascuán en su obra "Cautiverio feliz" (1673) donde en la comida que ofrece a dos caciques dice que las mujeres "enviaban las papas fritas y guisadas". Sin embargo no es probable que fueran cortadas o acaso se hicieran en dados u otra forma y seguramente se frieron en manteca, como era costumbre entonces. En cualquier caso, el documento demuestra que esta forma de preparar las papas ya era acostumbrada en la América del siglo XVII.

Preparación:

Lavar muy bien las papas y cortarlas en tiras ni muy gruesas ni muy delgadas. Pon a hervir agua con una pizca de sal. Cuando está hirviendo agrega las papas y déjalas 3 minutos. Enjuágalas con agua fría. Ponlas a escurrir. Mientras pon en una cacerola profunda (o freidora) a calentar aceite a fuego fuerte. Debe estar muy caliente el aceite. Agrega las papas con cuidado y dóralas al punto deseado. Quita el exceso de aceite con papel absorbente. Espolvorearlas a tu gusto con el sazonador antes de que se enfrién.



Pechugas de Pollo:

Espolvorear al gusto el sazonador sobre pechugas de pollo y cocinar a la plancha o a la parrilla. Queda delicioso.



Papas matonas (para 6 personas)

Ingredientes:

- 500 g de carne molida guisada con 3 cucharitas de sazonador para hamburguesas
- 6 papas asadas partida por la mitad
- Sazonador para Papas a la Francesa Rojas
- Mantequilla o margarina
- Queso rallado
- Queso amarillo para nachos
- Tocino frito picado
- Crema ácida

En cada plato coloque la papa asada abierta pero no cortada hasta el otro lado y con una cuchara machaque el centro de la papa mezclándolo con la mantequilla y el sazonador para papas (dejando una capa de papa entera que servirá como contenedor). Abra un poco más la papa y ponga el puré dentro. Encima una cucharada de queso amarillo. Luego 2 ó 3 cucharadas de carne molida. Espolvoree con tocino y queso rallado. Finalmente decore con una cucharita de crema ácida. Esto repítalo con cada papa.



CÓMO ASAR UNA PAPA:

BRASAS: Envuelva las papas en papel aluminio y páquelas con un tenedor atravesando el papel y la papa. Coloque las papas en las brasas de las orillas y gírelas constantemente. Tardarán aproximadamente media hora.

HORNO: Ponga el horno a 200°C. Envuélvalas en papel aluminio. Páquelas con un tenedor y colóquelas sobre la parrilla. Tardarán de 45 minutos a una hora.

MICROONDAS: Pica las papas con un tenedor. Colócalas en un recipiente para microondas. Si tu micro tiene la opción de papas solo tendrás que poner el número de papas que pusiste a asar. Si no calcula aproximadamente 5 minutos por papa. Checa con un tenedor si las papas ya están cocidas por dentro. Hornea sin tapar el recipiente.

MENUDO

Historia:

El menudo tal como lo conocemos actualmente tiene sus raíces en la herencia del alimento campesino. Algunas fuentes afirman que es un platillo norteño, otras más antiguas ubican su origen en el centro del país, dado que esta región se pobló y desarrolló mucho antes que el norte, es más probable que su origen se encuentre aquí.



La versión que defiende el origen norteño argumenta que los cortes selectos de carne del ganado en los pueblos eran mandados a los campos de batalla para alimentar a los soldados hambrientos, mientras que las sobras eran dejadas para los campesinos. Estas sobras consistían en los órganos internos, colas, lengua, etc. Esto ubicaría su origen muy probablemente en el S. XIX y principios del XX.

Por otro lado la versión central dice que el origen del platillo se ubicaría principalmente en la región Michoacán, Jalisco y Guanajuato (dominado antiguamente por los purépechas) donde existe incluso una simpática leyenda virreinal acerca del origen de este platillo.



Esta historia cuenta que el carnicero de la ciudad, un tipo de origen español se negaba a vender carne a los indios, únicamente ponía a su disposición las sobras entre las que se encontraban las menudencias y las patas, siempre que un indígena quería comprar carne la ponía a precio exageradamente alto o simplemente les negaba la mercancía argumentando que la carne no era comida para indios sino para blancos. Al paso del tiempo los indios dejaron de pedir carne y compraron cada vez más la panza y patas, hasta que un día la sirviente de una casa de blancos le pidió lo que antes únicamente compraban los indios, panza y patas, el vendedor, extrañado le preguntó para qué las quería y le respondieron: para preparar menudo, desde luego. El platillo se hizo cada vez más popular hasta que el carnicero se vio obligado a subir el precio de la panza y patas, y se convirtió desde entonces en un platillo para ocasiones especiales. Aun así la popularidad de la receta pronto se extendió por todo el reino.

El menudo es una sopa que se cuece lentamente, preparada con la panza de res y patas de res (también se puede preparar con pata de puerco) y se acompaña de tortillas de maíz o pan blanco (bolillos, teleras). A diferencia de otros estados en Chihuahua al menudo se le agregan granos de maíz especial para pozole. Este platillo es tradicionalmente parte del almuerzo de los domingos y como remedio para una noche de fiesta.

Menudo de res Estilo Chihuahua

Ingredientes

- 1k. de panza de res cortada en cuadritos
- 1 pata de puerco cortada en dos partes
- Un sobre de Sazonador para Menudo
- 2 lts. de agua aproximadamente
- 1 bolsa de maíz pozolero



Preparación:

Coloque todos los ingredientes (menos el maíz) en una olla, tápelo y déjelo hervir de 2 a 3 horas o hasta que la carne este suave. Si lo hace en olla exprés, cueza primero la pata de puerco por 15 minutos, luego agregue todos los ingredientes y cocine hasta que esté suave la carne. Si lo cuece en olla de lento conocimiento coloque todos los ingredientes (menos el maíz) al mismo tiempo en alto durante la noche.

Por otro lado ponga agua en una cacerola de 4 litros, agregue el maíz y pángalo a hervir hasta que esté suave. Cuide que no se desbarate. Cuando el maíz pozolero esté listo, escúrralo y agréguelo al menudo ya cocido, déjelo hervir pocos minutos ¡y listo! Puede acompañar su platillo con cebolla picada y jugo de limón.

Pescado empapelado

Ingredientes:

- 8 filetes de mojarra tilapia
- Ajo en polvo
- 1/4 taza de vino blanco
- ¼ taza de vinagre
- Medio sobre de sazonador para Menudo
- 1 cebolla cortada en rodajas
- 1 pimiento morrón cortado en tiras



Preparación:

Espolvoree los filetes con ajo en polvo. Hidrate el sazonador con el vino y el vinagre. Con esta mezcla unte ambos lados de los filetes. Déjelos marinuar al menos por una hora en el refrigerador Yo recomiendo toda la noche. Coloque encima de cada filete rebanadas de cebolla y pimiento morrón, envuelva cada filete en papel aluminio. Cocínelos a la plancha 5 minutos de cada lado. Acompáñelos con arroz blanco

TORTAS AHOGADAS

Historia:

La torta ahogada tiene sus orígenes en la Perla Tapatía a principios del siglo pasado. Se dice que la receta surgió cuando un día llegó un jornalero a su casa y hambriento, buscó con qué saciar su apetito, pero sólo encontró un trozo de pan, un poco de frijoles machucados, trozos de carne de cerdo preparada como carnitas y una salsa de jitomate aguada.



El hombre tomó los ingredientes y preparó una rara merienda, la cual fue tanto de su agrado que pidió a su esposa le revelara los ingredientes de la salsa, componente más importante de la torta ahogada. Desde ese entonces hay muchísimas recetas que se utilizan para realizar la salsa para el platillo.

El creador de las Tortas Ahogadas es el Sr. Ignacio Saldaña, el "Güerito". Las tortas ahogadas se elaboran con un pan conocido como "birote" o "birote salado", que es característico de la región, cuya consistencia es más densa que el bolillo normal y por tanto más crujiente en la capa externa y menos permeable; su interior es más firme con un sabor ligeramente agrio debido a una fermentación un poco más larga, lo que permite sumergirlo en distintas salsas sin perder su consistencia.

Dicho birote salado se rellena de carnitas, además de puré de frijoles refritos untados en el interior del pan, para luego cubrir todo o sumergirlo en salsa picante. Se acostumbra también agregar rebanadas de cebolla desflemada (cebolla sumergida en limón).

La torta se llama ahogada porque tradicionalmente se sumerge (ahoga) en la salsa. Actualmente ya hay muchas variaciones de la receta original, pero todas son ricas sin duda.

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ K de carne molida de res (o mixta: res y puerco)
- 3 cucharitas de Sazonador para Tortas Ahogadas de Sazonadores con Sabor a México
- 1 taza de frijoles refritos
- 4 biroles o bolillos o pan francés
- 2 tazas de salsa para Tortas Ahogadas preparada con Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Mezcle muy bien la carne con el sazonador, en un sartén con muy poca grasa y a fuego medio cocine bien la carne. Reserve y mantenga caliente.

Prepare la salsa para las Tortas ahogadas de acuerdo a las instrucciones del paquete. Reserve y conserve caliente.

Caliente los frijoles. Abra los panes por la mitad a lo largo y unte frijoles en su interior. Rellene cada torta con un cuarto de la carne molida. Coloque cada torta en un plato y córtela en dos partes. Bañe cada torta con la salsa para tortas bien caliente y sirva de inmediato.

Tortugas

Ingredientes:

- 100 g de tocino
- $\frac{1}{2}$ K de carne molida de res (o mixta: res y puerco)
- 3 cucharitas de Sazonador para Tortas Ahogadas de Sazonadores con Sabor a México
- 2 aguacates
- 4 teleras (pan blanco)
- 2 tazas de salsa para Tortas Ahogadas preparada con Sazonadores con Sabor a México

Preparación:

Mezcle muy bien la carne con el sazonador. Pique el tocino y dórelo hasta que quede crujiente en un sartén sin grasa y a fuego medio, agregue la carne y cocine bien. Reserve y mantenga caliente.

Prepare la salsa para las Tortas ahogadas de acuerdo a las instrucciones del paquete. Reserve y conserve caliente.

Con la ayuda de un tenedor haga puré los aguacates y sazónelos con un poco de sal. Abra los panes por la mitad a lo largo y unte aguacate en su interior. Rellene cada torta con $\frac{1}{8}$ cuarto de la carne molida. Coloque cada torta en un plato y córtela en dos partes. Bañe cada torta con la salsa para tortas bien caliente y sirva de inmediato.

CARNE A LAS BRASAS

Historia

El borrego fue introducido a México por los españoles, también conocido como carnero si es macho, oveja si es hembra y cordero si es una cría. En la cocina mexicana es básico para elaborar platillos como la barbacoa, birria, carnero en chilhuacle, fífia de carnero, mixiotes de carnero y cocido de tres carnes, entre otros.



Preparación:

Coloque las chuletas de carnero en un platón y espolvóreel sazonador por ambos lados y deje marinado por lo menos media hora (1/4 de cucharita de sazonador aproximadamente para cada chuleta), en una sartén a fuego medio, cocine las chuletas por ambos lados al punto deseado y disfrútela.



CARNE A LA PLANCHA

Historia

El borrego fue introducido a México por los españoles, también conocido como carnero si es macho, oveja si es hembra y cordero si es una cría. En la cocina mexicana es básico para elaborar platillos como la barbacoa, birria, carnero en chilhuacle, fífia de carnero, mixiotes de carnero y cocido de tres carnes, entre otros.



Preparación:

Coloque las chuletas de carnero en un platón y espolvóreel sazonador por ambos lados y deje marinado por lo menos media hora (1/4 de cucharita de sazonador aproximadamente para cada chuleta), en una sartén a fuego medio, cocine las chuletas por ambos lados al punto deseado y disfrútela.

Mixiotes de carnero

Ingredientes:

- 1 Kilogramo de Carne Maciza de Carnero
- 2 Chiles Anchos
- 1 Chile Pasilla
- 1 cucharada de sazonador para carnero a la Plancha
- 1 Hoja de Aguacate
- Hojas de Maguey



Preparación

Lava los chiles y luego desvéñalos, remójalos en agua caliente por 15 minutos, luego muélelos y junto con el sazonador. Corta la carne en trozos y deja macerar en la salsa una media hora, después pica la hoja de aguacate. En una hoja de maguey ya lavada coloca un trozo de carne con salsa y finalmente amarra formando una bolsita. Coloca cada una de las hojas envueltas en bolsitas en una vaporera y luego llévala a fuego suave, déjala hervir hasta que la carne esté bien cocida. Recuerda servir con las mismas hojas.

En la antigüedad era muy común preparar este platillo con las hojas de maguey, sin embargo, en la actualidad es más práctico utilizar otro tipo de material para envolver y cocer la carne adobada, como el aluminio o papel de arroz para cocinar.



BARBACOA

Historia

Desde tiempos antiguos es sabido que los alimentos cocidos lentamente con calor indirecto son más sabrosos y nutritivos. La barbacoa es un sistema de cocción prehispánico en el que la carne no tiene contacto directo con el fuego, solo con el calor del hoyo con el que se cocina, sin mezclar líquido alguno que puedan hacerle perder sustancia y sabor.



Al llegar a la Nueva España los conquistadores españoles se encontraron con una gran variedad de alimentos y con asombrosas formas de cocinarlos, como la barbacoa. El pueblo tlaxcalteca, una de las culturas que más aprovecho las bondades del maguey, inventó esta peculiar forma de cocer la carne, utilizando las pencas asadas para envolver armadillos, conejos, venados , guajolotes e iguanas para cocinarlos después bajo tierra.

La combinación de chiles, especias y demás ingredientes hacen este platillo muy versátil. También puede prepararse cocinando la carne en una vaporera.

Los habitantes del estado mexicano de Hidalgo lo consideran su platillo tradicional. La auténtica barbacoa de carnero se sigue haciendo con base en la tradición y materiales desde hace más de tres siglos y su característica fundamental es el horno en la tierra. Con pico y pala se hace un hoyo en la tierra con un metro de profundidad y diámetro; se debe cuidar que el sitio esté seco ya que la humedad robaría calor al cocimiento. En este horno rústico y durante la madrugada –si lo que se desea es barbacoa para la comida- se hace una gran fogata para calentar piedras suficientes y llenar la base del horno. Las piedras incandescentes se colocan y se extraen todas las brasas y carbones, se coloca un cazo con verdura y suficiente agua. Sobre el cazo se fabrica una rejilla de ramas de mezquite en donde se coloca la carne de borrego cortada en piezas. A partir de ahí se empieza a cubrir el horno con pencas de maguey en la doble función de atrapar el calor y proteger a la carne porque finalmente el horno se cierra con la tierra extraída originalmente. Pueden incluirse en un horno hasta cinco borregos haciendo crecer su dimensión, cantidad de piedras y pencas. Y es que la barbacoa acompañada del consomé, tortillas y salsas es el menú más popular de las bodas, fiestas y reuniones. La barbacoa también se puede preparar con carne de res y se complementa con una salsa de chiles secos (salsa borracha) y tortillas de maíz.

Preparación:

En una olla de lento cocimiento (crock pot) ponga dos y medio kilos de pescuezo de res cortada en trozos grandes, dos tazas de agua y el sobre completo del sazonador. Deje cociendo en nivel bajo durante toda la noche. En la mañana desmenuce la carne con un tenedor y estará lista para disfrutarla en tacos con su salsa favorita. También puede preparar tortas de barbacoa con pan bolillo recién hecho, guacamole y salsa.



BIRRIA

Historia:

La birria es un guisado genéricamente definido como caldo de diversas carnes, las más comunes son de chivo, res y borrego, condimentada y cocida a vapor en horno de adobe o en una vaporera. En la gastronomía mexicana, la birria se ha colocado como un platillo típico, aunque cada Estado de la República ha desarrollado su propia receta.



Entre los jaliscienses hay una seria disputa sobre el lugar original de este platillo, principalmente entre quienes son originarios de Atenquiza y de Tlaquepaque, pero en ambos lugares se disfruta la birria, sobre todo si se hace acompañar de un buen tequila original de agave azul.

La receta original nació casi a principios del siglo XVII y fue muy popular por el rumbo de los altos de Jalisco; posteriormente, en Atequiza, al igual que en Zacatecas, empezaron a hacer otras variedades de este sabrosísimo platillo, en el cual ya se incluyen diferentes tipos de chile seco y vinagre, asegurando por supuesto que la birria ahí es la más sabrosa, ya que Atequiza se dice, es "la capital del mundo".

Otra historia resalta que fue la señora Felícitas de Romero y Orendain quien entre los años de 1818 a 1828 publicó el Primer Compendio de Cocina Mestiza Mexicana donde se incluía esta receta; como se verá, ésta es muy vieja y fue publicada en alguna ocasión por la Universidad de Guadalajara.

Preparación:

En una olla de lento cocimiento (crock pot) coloque 1 K de diezmillo y ½ K de costilla de res en trozos, agregue 1 y ½ litros de agua y el sobre completo de Sazonador para Birria de sazonadores con sabor a México. Deje cocinar en bajo toda la noche o en alto toda la mañana.



Se puede disfrutar en caldo acompañado de cebolla y cilantro picado y unas gotas de limón. O separar la carne y disfrutar la carne desmenuzada en tacos y el consomé aparte acompañado con cilantro y cebolla picada y jugo de limón.

NOTA: También se puede preparar con carne de borrego o de cabrito.

MOLE DE OLLA

Historia

El Mole de Olla dista mucho del resto de los moles y se aleja un poco de esta tradición prehispánica para aproximarse más a los caldos españoles traídos por los europeos. Sin embargo, su relación con la tradición indígena es muy fuerte, pues casi todos sus ingredientes son de origen americano. Sus orígenes se ubican en el centro de México, pero hay quienes consideran que surgió entre los pobladores de Zacatecas o alguna otra ciudad del norte del país.



En general, el Mole de Olla deriva de la Olla Podrida española, que es una sopa que integra diferentes tipos de carne, algunas verduras y leguminosas. Como tal Modo de preparación era muy famosa en el siglo XVI, es natural que haya surgido este plato mestizo en el que los ingredientes de las tierras mexicanas se integran para crear un caldo muy sabroso y nutritivo.

El Mole de Olla es una receta que ofrece grandes ventajas a la salud, pues incluye muchas verduras. El xoconostle es uno de sus ingredientes más característicos. Se le conoce también como tuna agria y es una excelente fuente de vitamina C además de que tiene muchísimos antioxidantes. Según las costumbres regionales y familiares, hay quien sustituye el xoconostle por nopales, sin embargo, el primero es sin duda la característica más particular del Mole de Olla.

Ingredientes:

- 1 K de chamberete de res con huesos
- ½ K de chamberete sin hueso
- 2 elotes cortados en rodajas gruesas
- 5 calabazas cortadas en rodajas gruesas
- 2 zanahorias cortadas en rodajas gruesas
- 1/4 K de ejotes sin puntas y partidos a la mitad
- 1 sobre de Sazonador para Mole de Olla



Preparación:

Cueza la carne con 2 litros de agua y el sobre de sazonador para Mole de Olla. Cuando esté suave la carne agregue las verduras: primero los elotes y los ejotes, cinco minutos después el resto de las verduras. Una vez que estén suaves las verduras sirva inmediatamente en platos hondos. Acompáñe cada plato con jugo de limón y cebolla picada al gusto.

Caldo rompecatres

Ingredientes

- 1 sobre de sazonador para preparar Mole de Olla de Sazonadores con Sabor a México
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 jitomate
- 6 tazas de agua
- 120 gramos de masa
- 4 cuatetes (también conocido como bagre), limpios
- 500 gramos de camarones limpios
- Guarnición
- 1/2 cebolla morada, picada
- 4 chiles verdes picados
- Limones partidos en mitades



Preparación:

Asar los tomates, ajos y cebolla en un comal. Licue todo con una taza de agua y reserve. Desbarrate la masa en una taza de agua. En una cacerola con aceite caliente agregue lo licuado junto con el sobre de sazonador. Deje hervir a fuego medio por 10 minutos. Agregue entonces la masa y el resto del agua. Agregue los pescados y deje hervir por 15 minutos. Agregue los camarones y deje hervir unos minutos a que el camarón se cocine. Apague y sirva acompañado de cebolla morada, chile verde y limón.

SALSA BLANCA

Historia

La salsa blanca aunque es de origen francés ha sido ampliamente adoptada en la gastronomía mexicana. Su origen se remonta al siglo XVII cuando apareció escrita por primera vez en un libro de concina: Le Cuisinier Français; escrito por un cocinero del Rey Luis XIV.



Con el paso de los años se le han agregado diferentes ingredientes pero su formula básica ha permanecido intacta: un roux diluido en leche o crema. Y su espesor varía de acuerdo a las necesidades del platillo.

La salsa blanca puede ser utilizada para verduras, carnes, pescados y aves. Se le pueden agregar diferentes especias para perfumarla y vino blanco o jugos de carne. Generalmente es utilizada para platillos que van gratinados.

Preparación:

En una cacerola mediana ponga dos tazas de agua agregue el contenido del paquete y mezcle bien, ponga a fuego medio, agregue dos cucharaditas de mantequilla o margarina. Deje en el fuego hasta que hierva unos minutos y espese.



Pechugas en salsa parmesana

Ingredientes

- 4 pechugas chicas o 2 grandes
- 1 cucharadita de sazonador de Pollo en su Jugo
- 1 cucharada de margarina
- 30 g de sazonador para Salsa Blanca
- 11/2 tazas de agua
- 4 cucharadas de crema
- 30 g de queso parmesano rallado



Preparación

Pechugas:

Cortar las pechugas en filetes de 1 cm de grosor. Sazonarlas con Sazonador para Pollo en su jugo y dejar marinar media hora. En un sartén con margarina dorar las pechugas por ambos lados. Reservar

Salsa:

En una cacerola mezclar el agua y el sazonador para salsa blanca y poner a fuego medio mezclándola constantemente. Dejar hervir hasta que espese. Apagar y agregar el queso parmesano, crema y mezclar muy bien. Servir la pechuga y bañarla con la salsa de queso parmesano. Acompañar el platillo con arroz blanco y ejotes con mantequilla

Pollo a la Reina

Ingredientes:

- Salsa Blanca preparada de acuerdo a las instrucciones
- 2 C de pimiento rojo de lata picado
- 8 filetes de pechuga de pollo dorados en mantequilla

Preparación:

Agregue a la salsa blanca el pimiento rojo y deje en el fuego unos minutos para que sazone un poco. Sirva en cada plato un filete de pechuga de pollo caliente y báñelo con la salsa. Completamente su platillo con arroz blanco.

Molde de brócoli y coliflor

Ingredientes:

- Salsa Blanca preparada de acuerdo a las instrucciones del paquete
- 2 tazas de floretes de coliflor cocinadas al diente
- 2 tazas de floretes de brócoli cocinados al diente
- 200 gr de tocino picado y dorado crujiente
- 1 taza de queso chihuahua rallado

Preparación:

88

Engrase un refractario rectangular con mantequilla y coloque los floretes de brócoli y coliflor mezclados. Cúbralos con la salsa blanca y espolvoréelos con queso rallado y tocino crujiente. Meta al horno a 150° hasta que gratinen.

Lasaña florentina

Ingredientes (4 personas)

- 2 manojo de espinacas lavadas y picadas
- 200 g de jamón en rebanadas de medio centímetro, picada
- 60 g de sazonador para Salsa Blanca
- 6 hojas grandes de pasta para Lasaña
- 100 g de crema
- 150 g de requesón
- 40 g de queso Chihuahua rallado
- 20 g de queso parmesano molido



Preparación:

Prepare la salsa blanca de acuerdo a las instrucciones del paquete. Retire del fuego y agregue el requesón y la crema, mezcle muy bien. En un molde para hornear coloque: una capa de hojas de lasaña; una capa de la mezcla de salsa, la mitad de las espinacas, una tercera parte del jamón; otra capa de pasta, una de crema, la otra mitad de espinacas, otra parte del jamón. Finalmente otra capa de pasta, una capa de la mezcla de la salsa, los quesos y el resto del jamón. Cubra el molde con papel aluminio. Hornee a 150°C por media hora o hasta que la pasta esté cocinada

Coliflor parmesana

Ingredientes (4 personas)

- 300 g de floretes de coliflor
- 1 taza de Salsa Blanca preparada
- 2 C de crema
- 20 g de queso parmesano molido
- Agua



Preparación:

En una cacerola poner aproximadamente 1 litro de agua a hervir. Agregarle sal. Una vez que hierve agregar los floretes de coliflor y dejar que hiervan hasta que estén cocinados. Cuidar que no se sobre cocinen. Retirar del fuego y escurrir. Aparte preparar la salsa blanca de acuerdo a las instrucciones del paquete. Retirar del fuego y agregar la crema y el queso y mezclar bien. Colocar la coliflor cocida en un tazón y bañarla con la salsa de queso parmesano. Si desea puede espolvorear más queso parmesano al momento de servir.

Guarnición de Chayotes

Ingredientes:

- 2 chayotes pelados y cortados en cubos
- 1 cucharita de sal
- Agua suficiente
- 1 cucharada de Sazonador para Salsa Blanca
- 1 cucharada de margarina



Preparación

Ponga a cocer los chayotes con suficiente agua y la sal. Escurrir los chayotes y agregar la margarina y el sazonador. Mezclar hasta que se derrita la margarina y se mezcle bien. Servir inmediatamente.

Lasaña de vegetales

Ingredientes:

- 16 placas de lasaña pre-cocidas
- 1 cebolla chica picada
- 1 tomate picado
- 2 berenjenas cortadas en cubos pequeños
- 2 calabacitas cortadas en cubos
- 2 zanahorias picadas
- 1 pimiento morrón rojo picado
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de pasta de tomate
- 1 sobre de Salsa Blanca
- 3 tazas de agua



- 3 cucharadas de crema
- 200 g de queso chihuahua rallado
- 1 cucharada de sazonador de finas hierbas

Preparación:

Salsa blanca:

Poner en una cacerola el agua y vaciar el sobre de Sazonador para Salsa blanca. Mezclar muy bien y dejar hervir hasta que tome consistencia cremosa. Agregar la crema mezclándola muy bien y apagar.

Relleno:

En una sartén antiadherente calentar a fuego lento el aceite y sofreír el ajo. Agregar todas las verduras y cocinar de 15 a 20 min o hasta que las verduras estén suaves. Agregar el sazonador de finas hierbas y mezclar bien. Una vez hechas las verduras mezclarlas con cuatro cucharadas de salsa blanca y mezclar.

Lasaña:

En una fuente apta para el horno:

Extender pasta de tomate por todo el fondo y colocar cuatro placas de lasaña. Cubrirlas con una capa de verduras, añadir un poco de salsa. Tapar con otras 4 placas de lasaña. Repetir dos veces esta operación. Acabar con placas de lasaña cubiertas con la salsa y espolvorear queso rallado por encima. Hornear durante 20 minutos a 180 grados. Espolvorear albahaca seca antes de servir.

Pastel de flor de calabaza y poblano

Ingredientes:

- Salsa Blanca preparada de acuerdo a las instrucciones del paquete
- 6 huevos enteros y batidos en batidora a velocidad alta
- 2 latas de atún escurridas
- 1 lata de flor de calabaza picada y escurrida (o un ramo de flores frescas lavadas y picadas)
- 2 chiles poblanos asados, pelados, desvenados y en rajas
- 1 taza de queso chihuahua rallado
- 1 lata pequeña de granos de elote amarillo escurridos
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Engrase un refractario rectangular con mantequilla. Aparte, en un tazón mezcle todos los ingredientes. Vacíe en el refractario y hornee tapado con papel de aluminio a 150 ° C por 45 minutos o hasta que cuaje bien. Al servirlo puede bañarlo con un poco de salsa de tomate caliente y acompañarlo con frijoles refritos.

Calabacitas rellenas con queso

Ingredientes:

- Salsa Blanca preparada de acuerdo a las instrucciones del paquete
- 6 calabacitas cocidas y cortadas a la mitad por lo largo
- 1 taza de queso chihuahua rallado



Preparación:

Con una cuchara quite las semillas de la calabaza, píquelas finamente y mezcle con la mitad del queso rallado. Con esta mezcla rellene las mitades de calabaza. Engrase un refractario rectangular con mantequilla y coloque las mitades de calabacita llenas. Cúbralas con la salsa blanca y con queso rallado. Meta al horno a 150° hasta que gratinen.

Pollo en salsa de champiñones

Ingredientes:

- 4 Filetes de pechuga de pollo
- 100 g de champiñones rebanados
- Pimienta al gusto
- 1 taza de agua
- 1 C de crema
- 15 g ($\frac{1}{4}$ de sobre) de sazonador para Salsa Blanca
- Un poco de margarina o mantequilla



Preparación:

Espolvorea las pechugas de pollo con la pimienta. En un sartén a fuego medio derretir la mantequilla y dorar las pechugas por ambos lados. Una vez doradas, retirar y reservar. En el mismo sartén agregar un poco más de mantequilla y dorar los champiñones hasta que estén suaves. Agregar el agua y el sazonador y esperar a que hierva unos 5 minutos. Agregar la crema, mezclar y apagar. Servir las pechugas calientes y bañarlas con la salsa de champiñones. Acompañar con espagueti y verduras al vapor.

Croque Madame

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de salsa Blanca preparada de Sazonadores con sabor a México
- 1 cucharita de mostaza Dijon
- 1 taza de queso chihuahua, manchego, cualquier queso que gratine
- 4 huevos
- 8 rebanadas de pan campesino
- 250 gramos de tocino dorado
- Salsa de Chile Chilaca para espolvorear



Preparación:

En una cacerola derrite la mantequilla y calienta la salsa blanca, deja que hierva un poco. Retira del fuego. Agrega el queso rallado y la mostaza. Mezcla bien y reserva. En el horno precalentado a 200°C tuesta los panes colocados en una charola de galletas. Gíralos de vez en cuando para que doren por ambos lados. Hornea por 10 minutos. Retira del horno y reserva. Unta las rebanadas de pan con la salsa de queso y prepara 4 sándwiches con el tocino dorado. En otro sartén con un poco de mantequilla prepara los huevos estrellados a tu gusto. Unta con más salsa de queso la tapa superior de cada sándwich y coloca encima un huevo estrellad. Espolvorea con Salsa Chilaca en polvo a tu gusto.

Espagueti con camarones y brócoli

Ingredientes:

- 250g de camarones crudos limpios
- 250 g de pasta larga (tallarines o espagueti)
- 1 florete de brócoli
- 1 sobre de Sazonador para Salsa Blanca preparado de acuerdo a las instrucciones
- 1/2 taza de queso rallado (chihuahua o manchego)
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 1 C de mantequilla



Preparación:

En una cacerola poner a calentar 2 litros de agua, agregar una pizca de sal y de ajo en polvo. Una vez que esté hirviendo a borbotones añadir la pasta. Esperar a que vuelva a hervir a borbotones y con la ayuda de una pasta mezclar tratando de despegar la pasta. Apagar, tapar la cacerola y dejar a que se termine de cocinar la pasta "al dente".

Cortar el florete de brócoli en floretes pequeños (los tallos los puedes utilizar para hacer una crema de brócoli). En un sartén a fuego medio derretir la mantequilla y agregar los camarones, cuando empiecen a tornarse rosas, agregar los floretes de brócoli y mezclar bien. Cuando los camarones estén rosas agregar la salsa blanca preparada y los quesos. Mezclar muy bien, en ese momento puede agregar pimienta molida al gusto. Dejar hervir unos minutos, a que se gratinen los quesos, y apagar.

Servir en 4 platos una cama de pasta y encima el guisado de camarones. Disfrutar con un delicioso vino blanco.

SALSA BORRACHA

Historia:

En México no paramos por salsas. Las formas de prepararlas varían mucho, ya sea por la región, el ingrediente o el puro gusto. La salsa borracha hace honor al nombre y se caracteriza por tener un toque suave de bebida alcohólica, pero no sabe a alcohol. Sirve muy bien para acompañar a las comidas según las regiones.



Existen muchas recetas de salsa borracha y varían tanto los ingredientes como el elemento que sirve para el "embotellamiento". Por ejemplo, en Hidalgo se prepara un tipo de salsa borracha para acompañar la barbacoa con los productos que ofrece la zona y se elabora a base de chile pasilla y se emborracha con pulque. Como adopta un gusto ligeramente ácido, en ocasiones se le agrega vinagre.

Otro tipo de salsa borracha es la que se prepara cerca de la costa; lleva chile serrano y jalapeño, jitomate, aceite de oliva y cerveza para emborrachar. Lo que tienen en común todas las salsas borrachas es que al final se le agrega un poco de cebolla fresca picada y queso añejo o fresco picado y es ideal para acompañar los tacos de barbacoa.

Preparación:

Vacie el contenido del paquete en una cacerola mediana junto con una taza y media de agua. Ponga a fuego medio y deje que hierva y tome consistencia. Agregue un cuarto de taza de pulque o cerveza y deje que hierva a fuego suave 5 minutos más. Retire del fuego y pique finamente una rebanada de cebolla y cuadritos de queso fresco o desmenuce un poco de queso añejo. Sirva la salsa en un tazón y espolvoree el queso y la cebolla encima. Sirva inmediatamente. Opcional: También puede disfrutar de la salsa sin agregar la bebida alcohólica.



SALSA CASERA

Historia

El origen de las salsas mexicanas data desde la época prehispánica, no todas las salsa picaban y no todas estaban hechas de chile, algunas solo las hacían moliendo tomate, jitomate o incluso cacahuate y mezclándolo con diferentes hierbas y especias, además de cebollines silvestres y cacao que no faltaba casi en ningún platillo.



En esa época las salsas se preparaban con los elementos que tenían a la mano, por ejemplo algunas culturas cercanas al mar agregaban a sus salsa algas, otras miel, hongos o frutos del lugar, así es que cuando llegaron los españoles y se fusionaron ambas gastronomías surgieron nuevas recetas surgiendo así las salsas que ahora conocemos.

Las salsas picantes fueron ganando cada vez más seguidores hasta que en la actualidad al pensar en una salsa mexicana inmediatamente pensamos en una salsa picante. Disfruta nuestra deliciosa y práctica forma de preparar una salsa mexicana con nuestra exclusiva combinación de ingredientes 100% naturales.

Preparación:

Vacie el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse.

Cortadillo casero

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ K de pulpa de res picada
- 1 sobre de Salsa casera
- 3 tazas de agua
- Sal al gusto



Preparación:

En una cacerola mediana dora la carne con un poco de aceite y agrega una pizca de sal. Agrega el agua y el sazonador. Deja que hierva de 10 a 15 minutos hasta que la carne esté bien cocida. Disfruta tu cortadillo con frijoles refritos y tortillas de maíz recién hechas.

Dip a la Mexicana

Ingredientes:

- 250 g de requesón
- 1 sobre de Salsa Casera
- ½ taza de agua

Preparación:

En un tazón mezcla el sobre de sazonador con el agua y espera hasta que todos los ingredientes estén hidratados. Si deseas acelerar el proceso ponlo en el microondas por 40 segundos y espera a que enfríe. Agrega el requesón y mézclalo bien. Si lo deseas puedes agregar sal. Disfruta el dip con totopos o tiras de verduras como zanahorias, apio, jícama, etc.

Huevos en salsa de machacado

Ingredientes

- 4 piezas de huevo
- 4 tortillas doradas
- 1 sobre de salsa casera de Sazonadores con Sabor a México
- aceite vegetal comestible al gusto
- 50 g de Carne Seca Machacada Con Sabor a México al gusto



Preparación:

Prepara la salsa siguiendo las instrucciones del paquete. Reserva. En un sartén vierte aceite y fríe el machacado ligeramente, agrega la salsa y deja hervir unos minutos. En otro sartén agrega un poco más de aceite y fríe los huevos, coloca cada uno encima de una tortilla y vierte encima la salsa con el machacado. Sirve acompañado de frijoles refritos con queso fresco.

Chile relleno de queso a la mexicana

Ingredientes:

- 4 chiles para rellenar, asados, pelados y sin semillas
- 400g de queso panela en cubos
- 1 sobre de 60 g de sazonador para Salsa Casera de Sazonadores con Sabor a México
- 2.5 tazas de agua
- 1 taza de frijoles licuados con consistencia de atole

Preparación:

En una cacerola mezcla el agua y el sazonador para la salsa. Deja hervir por 10 minutos. Apaga y reserva caliente. Mezclar $\frac{3}{4}$ de la salsa con el queso y con eso rellena los chiles. Calienta los frijoles. Colocar en un plato extendido un espejo de frijoles licuados y encima el chile relleno. Calentar en el microondas. Si desea puede colocar más salsa encima.



SALSA CHIPOTLE

Historia

El chile chipotle es un tipo de chile, normalmente de la variedad del jalapeño, que se ha dejado madurar en la planta hasta enrojecer y posteriormente se cosecha y se colocan en hornos donde se secan con leña, ahumándolos y dándoles ese sabor tan característico. El promedio de rendimiento en la elaboración del chile chipotle es de una tonelada por cada siete de chile fresco. Chihuahua es el estado líder en la producción nacional de chipotle, siendo la zona de Cd. Delicias la de mayor producción de éste.



La palabra chipotle viene del Náhuatl chilpochtli o xipocatl, que significa chile ahumado. Este producto, cuyo uso trasciende el ámbito mexicano, tiene un aspecto marrón seco, con aroma muy picante y sabor complejo es utilizado en muchos de los platillos de la gastronomía mexicana.

El cronista Bernardino de Sahagún hace notar que el chile ahumado, llamado también entonces pochchilli y ahora chipotle, podía ser encontrado en el mercado de Tlatelolco, en la Ciudad de México, en el siglo XVI

Preparación:

En una cacerola chica mezcle el contenido del sobre con dos tazas de agua. Deje hervir a fuego medio por 5 minutos y queda lista para disfrutar sobre sus tacos, tostadas, carne asada, quesadillas, etc.

Pollo en salsa roja

Ingredientes

- 1 K de fajitas de pollo
- 4 tomates
- 1 sobre de sazonador para Salsa Chipotle
- 4 tazas de agua



Preparación:

En una cacerola dore las fajitas de pollo en un poco de aceite y reserve. Licue los tomates con el agua, agregue a las fajitas junto con el sobre del sazonador, deje hervir por 10 minutos. Opcional: agregue papa cortada en cuadros y dore al momento de dorar la carne.

Dobladas de chipotle

Ingredientes:

- 1 sobre de sazonador para salsa chipotle
- Dos jitomates grandes
- 1 queso crema de 190 g
- Una pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 24 tortillas doradas
- Queso rallado

Preparación:

Licue los tomates y el queso crema con dos tazas de agua. Colóquelos en una cacerola mediana a fuego medio y agregue el sobre de sazonador para salsa chipotle. Deje la salsa en el fuego hasta que hierva y espese un poco. Coloque en cada plato tres tortillas doradas rellenas de pollo desmenuzado y dobladas a la mitad. Una vez lista la salsa bañe las dobladas y espolvoree un poco de queso rallado. Sírvolas de inmediato.

Dip de requesón al chipotle

Ingredientes:

- 250 g de requesón
- 1 ½ cucharadas de sazonador para preparar Salsa Chipotle
- Jícama cortada en tiras
- Pepino sin corazón cortado en tiras
- Zanahoria cortada en tiras



Preparación

Mezcle el requesón con el sazonador y déjelo reposar 2 horas para que se integren los sabores. En un plató para botana acomode las tiras de verduras y en el centro coloque el dip de requesón al chipotle. También puede acompañarlo con totopos.

Tacos de requesón al chipotle

Ingredientes:

- 250 g de requesón
- 1 ½ cucharadas de sazonador para preparar Salsa Chipotle (20g)
- 12 tortillas

Preparación

Mezcle el requesón con el sazonador y déjelo reposar para que se integren los sabores (si lo prepara la noche anterior sería excelente). Caliente las tortillas en el comal y rellene con el requesón. Vuelva a ponerlas en el comal un rato para que se caliente un poco el requesón.

Rollitos de espinaca y jamón con salsa de chipotle

Ingredientes:

- 4 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 C de cebolla finamente picada
- 4 C de granos de elote
- 8 espinacas finamente picadas
- 1 rebanada de jamón de medio centímetro de grueso picada en cubitos
- 3/4 taza de requesón
- 1 C de sazonador para pollo en su jugo
- 1 Sobre de sazonador para preparar Salsa Chipotle
- 3 C de crema



Preparación:

Preparar la salsa reduciendo ½ taza de agua a las instrucciones del paquete. Una vez lista agregar la crema y mezclar, reservar la salsa tibia. En un sartén guisar el jamón, luego la cebolla, los granos de elote y las espinacas con el sazonador de pollo en su jugo. Agregar el el requesón y mezclar bien. En otro sartén con antiadherente preparar 4 pequeños omeletes (de un huevo cada uno), un poco de sal y pimienta. Rellenar cada omelet con el guiso de las espinacas, enrollar y bañar con salsa cremosa de chipotle.

Sándwich California

Ingredientes:

- 1 Cucharada de sazonador para Salsa Chipotle
- 1/2 taza de aderezo Ranch
- 2 Panes artesanal de linaza o multigrano
- 4 rebanadas de queso crema
- 2 milanesa de pollo empanizadas con Mezcla Picante para Empanizar
- 4 hojas de lechuga orejona
- ½ taza de ralladura de zanahoria
- ¼ taza de ralladura de betabel



Preparación:

Mezcla el aderezo con el sazonador para salsa chipotle y sírvelo en dos tazones pequeños. Abre los panes y coloca primero dos rebanadas de queso crema, una milanesa de pollo (ver receta en el Sazonador de Mezcla Picante Para Empanizar), dos hojas de lechuga, la mitad de la zanahoria y la mitad del betabel. Sirve acompañado del aderezo chipotle.

Sándwich cinco quesos

Ingredientes:

- 1 Cucharada de sazonador para Salsa Chipotle
- 1/2 taza de aderezo Ranch
- 4 rebanadas de pan
- 1 huevo
- 1 cucharita de sazonador para Pollo en su Jugo
- ¼ de taza de leche
- 4 tiras de queso Oaxaca



- 2 rebanadas de queso chihuahua
- 2 rebanadas de queso panela
- 100g de queso crema
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- Margarina la necesaria

Preparación:

Mezcla el aderezo y el sazonador para salsa chipotle y divídello en dos tazones pequeños. Suaviza el queso crema con unos segundos en el microondas y unta uno de los lados de los 4 panes. Arma dos sándwich con una rebanada de queso chihuahua, una de queso panela y dos tiras de queso Oaxaca. Tapa con otro pan. En un tazón mezcla el huevo, la leche y el sazonador de pollo en su jugo. Pon a calentar un sartén y derrite un poco de margarina. Unta uno de los lados exteriores del sándwich con la mezcla del huevo y espolvorea encima una cucharada de parmesano. Colócalo en el sartén caliente con ese lado hacia la superficie caliente del sartén y dora el queso. Repite la operación con cada lado exterior de los dos sándwiches. Sirve inmediatamente acompañado con la ensalada de tu preferencia y el aderezo con chipotle.

Queso fundido con chorizo y salsa chipotle

Ingredientes:

- 150g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 250g de queso menonita o Chihuahua
- Salsa de Chipotle preparada con Sazonadores con Sabor a México



Preparación

En poco aceite dora el chorizo. En un refractario para hornear coloca el queso menonita en rebanadas delgadas y espolvoréale encima el chorizo dorado. Mete al horno a 150°C hasta que el queso esté gratinado. Disfrútalo en tacos con tortillas de harina o de maíz con un poco de salsa chipotle.

Opcional: puedes también gratinarlo en el microondas o colocarlo en cazuelas de barro encima del asador cuando prepares carne asada, es un excelente complemento

SALSA DE MANZANA Y MIEL



Historia:

La manzana es originaria del Cáucaso, desde el mar Caspio hasta el mar Negro, llegó a los campos de cultivos mexicanos gracias a las semillas españolas. A nivel nacional el estado de Chihuahua es el principal productor de este fruto que se utiliza en muchas preparaciones regionales como son pasteles, pays, torrejas, al horno y chateadas (manzana cubierta con caramelo rojo).

En Puebla, Tlaxcala y Veracruz se utiliza su jugo para la producción de sidra. La manzana panocha, una variedad de tamaño pequeño, sabor agridulce y piel rojo-verde, es un ingrediente indispensable en el relleno de los chiles en nogada y se cultiva exclusivamente en el estado de Puebla.

La Salsa de manzana y Miel de Sazonadores con Sabor a México es un acompañante ideal para carnes ahumadas como pavo, jamón, pierna o chuletas de cerdo ya que no es demasiado dulce.

Preparación:

Licue una manzana con 2 tazas de agua. En una cacerola mediana vacíe el contenido del sobre junto con la mezcla anterior, colóquelo a fuego medio y deje que hierva por 10 minutos aproximadamente. Bañe con esta salsa chuletas ahumadas, rebanadas de jamón o pavo ahumado.

Chuletas ahumadas con mostaza y manzana.

Ingredientes:

- 1 sobre de Sazonador para Salsa de Manzana y Miel
- 4 chuletas de lomo de cerdo ahumadas
- Mostaza Dijon
- 1 refresco de cola de 350 ml.



Preparación:

Unte con mostaza ambos lados de cada chuleta, déjelas marinar al menos media hora. Prepare la salsa de manzana y miel de acuerdo a las instrucciones y reserve. En un sartén ligeramente engrasado dore por ambos lados cada chuleta, agregue el refresco y deje hervir hasta que se consuma. Sirva en cada plato dos chuletas y báñelas con un poco de Salsa de Manzana y Miel. Acompañe su platillo con arroz blanco.

Pavo navideño

Ingredientes:

- 1 Pavo ahumado de 8 kilos
- 2 a 3 sobre de Salsa de Manzana y Miel
- 1 litro de jugo de manzana
- Medio litro de vino blanco



Preparación:

La noche anterior ponga el pavo en un recipiente junto con el jugo de manzana y el vino, gírello de vez en cuando para que se impregne por todos lados. Manténgalo en el refrigerador. Para hornear, siga las instrucciones de calentamiento que vienen en el empaque del pavo, recuerde que el pavo ahumado ya está totalmente cocinado, solo es necesario calentarlo.

Prepare la salsa de manzana y miel siguiendo las instrucciones del paquete y sustituya parte del agua con el líquido que queda en la charola donde calentó el pavo. Sirva las rebanadas de pavo acompañadas de la sala.

Jamón con manzana

Ingredientes:

- 8 rebanadas de jamón de 1 cm. de grosor
- 1 sobre para preparar Salsa de Manzana y Miel
- 1 vaso de sidra de manzana
- Azúcar mascabado

Preparación:

Coloque las rebanadas de jamón en un refractario para hornear, agregue la sidra y espolvoree sobre ellas un poco de azúcar mascabado para que doren. Hornee a 150° C hasta que se haya evaporado la sidra y se vea dorado el jamón. Prepare la salsa de manzana siguiendo las instrucciones del paquete. Sirva en cada plato una rebanada de jamón cubierta con la salsa de manzana. Acompañe el platillo con puré de papas y verduras al vapor.

SALSA DE PIÑA Y MOSTAZA

Historia

La piña es original de la zona tropical de América, quizás de Brasil, Perú o Paraguay, donde los nativos la llaman ananás que en guaraní significa fruta excelente. Los mexicas la denominaban matzatl. Los españoles la llamaron piña por su semejanza con el fruto del pino piñonero.



La piña es un fruto muy importante en México. La economía de muchas poblaciones de Veracruz y Oaxaca depende de este fruto, pues se produce a gran escala. Se utiliza para preparar jugo, tamales, atole, dulces, mermeladas, aguas frescas. También con la piña se prepara el tepache que es una bebida fermentada de piña y piloncillo. En Oaxaca se le agrega piña a las lentejas y en todo México se preparan diversos dulces como el camote con piña o la cocada con piña.

La combinación que ofrecemos en Sazonadores con Sabor a México en esta salsa de Piña y Mostaza combina de manera única y excelente con carnes ahumadas, especialmente con puerco. También queda delicioso con pollo al horno.

Preparación:

97

Mezclar el sobre con 1 taza de agua, $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre y 1 taza de jugo de piña. Poner a hervir a fuego medio hasta que espese un poco. Sírvalo sobre chuletas de puerco ahumadas y arroz blanco.

Pollo en salsa de piña y mostaza

Ingredientes:

- 600 g de pechuga de pollo cortada en dados
- $\frac{1}{4}$ c de ajo en polvo
- $\frac{1}{4}$ de taza de vino blanco
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 3 C de nuez troceada o cacahuates pelados
- 1 C de margarina
- 1 sobre de salsa de piña y mostaza preparado de acuerdo a las instrucciones.

Preparación:

Derretir la mantequilla en una cazuela y dorar el pollo previamente espolvoreado con el ajo. Añadir el vino, la salsa de soya, el agua y la salsa de Piña y Mostaza. Hervir y bajar el fuego para que se termine de cocinar. Agregar las nueces y servir acompañado de arroz blanco o hervido.

Opcional: agregar $\frac{1}{2}$ taza de cuadritos de piña natural o en almíbar cuando añade la salsa de Piña

Cerdo agrí dulce

Ingredientes:

- 1/2 kilos de cerdo, en trocitos
- 1 taza de harina
- 1 cebolla, fileteada
- 1 pimiento rojo, cortado en julianas
- 1 pimiento amarillo, cortado en julianas
- 1 pimiento verde, cortado en julianas
- 2 t de Salsa de Piña y Mostaza
- 2 cucharadas de salsa catsup
- 2 cucharadas de soya



Preparación:

Salpimentar la carne y luego enharinárla. En un sartén con un poco de aceite dorar la carne. Retirar del sartén y ahí saltear la cebolla y los pimientos, sin sobre-cocerlos. Agregar la carne dorada, la salsa, la cátsup y soya. Dejar hervir unos minutos y servir acompañada de arroz al vapor. Puedes agregar unos trozos de piña natural o en almíbar.

Ensalada de pollo, piña y cacahuetes

Ingredientes

- 200 gramos de baby espinacas frescas
- 1 o 2 pechugas de pollo (según tamaño)
- 4 rebanadas de piña natural
- 50 gramos de cacahuete frito
- 4 rabanitos en rebanadas
- 1 c Sazonador para Pescado Zarandead
- Aceite

Para el aderezo

- 1 taza de Salsa de Piña y Mostaza
- 10 hojas de hierbabuena picada
- 2 C aceite de oliva



Preparación:

Sazona las pechugas de pollo con el sazonador. En un sartén bien caliente agrega un poco de aceite y asa las rebanadas de piña por ambos lados. Retira del fuego. En el mismo sartén asa las pechugas de pollo. Mezcla los ingredientes del aderezo y reserva. Pica la piña en trozos quitando el corazón. Pica las pechugas asadas. Emplatado: Coloca una cama de espinacas, en el centro coloca un poco de pollo y piña. Decora alrededor del plato con rabanitos. Baña con un poco de aderezo.

SALSA ROJA PARA CHILAQUILES Y ENCHILADAS



Historia

Las enchiladas son sin duda uno de los platillos más arraigados en la cocina tradicional mexicana: cada región tiene su propia receta con los ingredientes que le son característicos, lo que da por resultado una variedad que abarca más de trescientos tipos de Enchiladas en todo el territorio mexicano.

Se preparan con tortillas de maíz untadas con salsa de chile y enrolladas o dobladas. Por lo general están rellenas de algún alimento (pollo, res, queso, etc.)

Hay dos métodos principales para cocinar enchiladas con chile colorado:

- 1) Se fríe ligeramente la tortilla en aceite, se sumerge en la salsa caliente, se rellena y se enrolla;
- O
- 2) se sumerge la tortilla en la salsa, se fríe luego se rellena y se enrolla. El segundo método da un mejor sabor, aunque es un poco más complicado.



Preparación:

En una cacerola ponga tres tazas de agua, disuelva el contenido del sobre y cocine a fuego lento. Hierva de 5 a 10 minutos hasta que espese un poco. Dore 24 tortillas, pase cada una por la salsa yrellénelas con queso o pollo deshebrado. Enróllelas y espolvoree con queso rallado y cebolla picada. Acompáñelos con frijoles refritos.

Chilaquiles nortenos

Ingredientes:

- Salsa para Enchiladas Rojas preparada
- Una pechuga de pollo cocida y desmenuizada
- 24 tortillas de maíz cortadas en triángulos y doradas hasta que queden tostadas (totopos)
- Queso rallado
- Cebolla picada
- Crema ácida



Preparación:

Divida los totopos en ocho porciones y con cada porción de totopos haga lo siguiente: Báñelos con salsa para enchiladas caliente, espolvoréelos encima pollo desmenuizado, queso rallado y cebolla picada. Póngale una cucharada de crema encima. Acompáñe sus chilaquiles con frijoles refritos.

Guisado arriero

Ingredientes:

- 50 grs. de carne seca de res desmenuizada.
- Un sobre de Sazonador para Enchiladas Rojas
- 3 tazas de agua
- 2 Tazas de frijoles cocidos enteros y sin caldo.

Preparación

Freír a fuego lento la carne con un poco de aceite, agregar el agua. Agregar el sobre de sazonador y mover hasta quedar bien incorporado. Dejar hervir. Añadir los frijoles y dejar hervir por 4 minutos. Rectificar la sazón. Acompáñelo con tortillas de harina recién hechas.

Nopales con camarones

Ingredientes:

- 1/2 K de nopal picado
- 100 g de camarón entero y seco (sin cabeza y sin patas)
- Medio sobre de Sazonador para Enchiladas Rojas
- 4 tazas de agua
- 2 Cucharadas de aceite
- Ajo en polvo



Preparación:

En una cacerola ponga el aceite y dore ahí los nopales con un poco de ajo en polvo hasta que sequen y no tengan baba. Agregue el agua, el sazonador y los camarones. Deje que hiervan a fuego medio hasta que los camarones estén suaves. Si lo desea más picante puede agregar 3 chiles de árbol enteros .



SALSA PARA TORTAS AHOGADAS

Historia de las Tortas ahogadas:

La torta ahogada tiene sus orígenes en Guadalajara a principios del siglo pasado.

Se dice que la receta surgió cuando un día llegó un jornalero a su casa y hambriento, buscó con qué saciar su apetito, pero sólo encontró un trozo de pan, un poco de frijoles machucados, trozos de carne de cerdo preparada como carnitas y una salsa de jitomate aguada.

El hombre tomó los ingredientes y preparó una rara merienda, la cual fue tanto de su agrado que pidió a su esposa le revelara los ingredientes de la salsa, componente más importante de la torta ahogada. Desde ese entonces hay muchísimas recetas que se utilizan para realizar la salsa para el platillo. El creador de las Tortas Ahogadas es el Sr. Ignacio Saldaña, el "Güerito".

Las tortas ahogadas se elaboran con un pan conocido como "birote" o "birote salado", que es característico de la región, cuya consistencia es más densa que el bolillo normal y por tanto más crujiente en la capa externa y menos permeable; su interior es más firme con un sabor ligeramente agrio debido a una fermentación un poco más larga, lo que permite sumergirlo en distintas salsas sin perder su consistencia. Se rellena de carnitas, además de puré de frijoles refritos untados en el interior del pan, para luego cubrir todo o sumergirlo en salsa picante. Se acostumbra también agregar rebanadas de cebolla desflema (cebolla sumergida en limón). Se llaman ahogadas porque tradicionalmente se sumergen en la salsa. Actualmente ya hay muchas variaciones de la receta original, pero todas son ricas sin duda."

Preparación:

Mezcle el contenido del sobre con 2 ½ tazas de agua en una cacerola. Lleve la mezcla a hervir por 5 minutos a fuego bajo. Disfrute caliente.



SALSA PUYA

Historia

El chile puya es un chile seco que mide normalmente 10 cm de largo y 2 de ancho. Es muy parecido al guajillo, pero más delgado, chico y mucho más picante. Existen muchas salsas y guisos rojos hechos con este chile, sin embargo en la concina del Distrito Federal y alrededores, casi siempre se utiliza mezclado con el chile guajillo, de hecho hay cocineras que los consideran hermanos pues la mayoría de veces van juntos en los guisos, aunque uno no sustituye al otro.

Otras formas de nombrarlo es: chile colmillo de elefante, guajillo del que pica, guajillo puya y chile mirasol.



Preparación:

En una cacerola ponga dos tazas de agua el contenido del sobre a fuego medio. Deje hervir la salsa hasta que espese. Deje reposar unos 10 minutos en la cacerola y sirva.

Nopales asados

Ingredientes:

- 2 nopales limpios
- 2 rebanadas de queso panela de 1 cm de grueso
- 1 sobre de sazonador para Salsa Puya
- 2 tazas de agua
- Espray antideslizante



Preparación:

En una cacerola agregar el agua y el sobre de sazonador. Hervir hasta que tome consistencia y reservar caliente. Poner spray antiadherente en un comal o acero asar los nopales y las rebanadas de queso por ambos lados. Servir un nopal, encima la rebanada de queso y bañarlos con salsa. Servir calientes

SALSA TAQUERA

Historia

El origen de las salsas mexicanas data desde la época prehispánica, no todas las salsa picaban y no todas estaban hechas de chile, algunas solo las hacían moliendo tomate, jitomate o incluso cacahuate y mezclándolo con diferentes hierbas y especias, además de cebollines silvestres y cacao que no faltaba casi en ningún platillo.

En esa época las salsas se preparaban con los elementos que tenían a la mano, por ejemplo algunas culturas cercanas al mar agregaban a sus salsa algas, otras miel, hongos o frutos del lugar, así es que cuando llegaron los españoles y se fusionaron ambas gastronomías surgieron nuevas recetas surgiendo así las salsas que ahora conocemos.

Las salsas picantes fueron ganando cada vez más seguidores hasta que en la actualidad al pensar en una salsa mexicana inmediatamente pensamos en una salsa picante. Disfruta nuestra deliciosa y práctica forma de preparar una salsa mexicana con nuestra exclusiva combinación de ingredientes 100% naturales.

Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse.

Tacos dorados

Ingredientes:

- 1/2 k de falda de res cocida y deshebrada
- 1/2 k de tortillas de maíz pequeñas
- ¼ de lechuga o repollo finamente picado
- 2 tomates rebanados
- 2 tazas de salsa Taquera preparada
- Suficiente aceite para freir



Preparación:

Calentar las tortillas y llenarlas con una cucharada de carne deshebrada y doblarlas por la mitad. Reservarlas. En un comal colocar aceite al centro e ir dorando los tacos al gusto (crujientes o suaves). Una vez listos abrirlos y ponerles repollo picado y una rebanada de tomate. Servir inmediatamente acompañados con salsa taquera. Opcional: También se pueden llenar de puré de papa o carne molida.



SALSA VERDE

Historia:

Salsa verde es el nombre que reciben distintas salsas de color verde, hechas por lo general con tomate (tomate de fresadilla o tomatillo), ajo, cebolla, chile verde y cilantro. Puede ser cruda, cocida o asada. Muy popular en todo México. Se elabora licuando o moliendo todos los ingredientes y puede ser tersa o martajada. En Puebla y Tlaxcala esta salsa puede incluir pipicha o papaloquelote picado. En Oaxaca se prepara con miltomates (tomates verdes que crecen en las milpas) y se muelen en una chilmolera. Se utiliza como salsa de mesa y sirve como base para las enchiladas y chilaquiles verdes. En ocasiones esta salsa se frie en manteca de cerdo.

El tomatillo se conoce en México desde tiempos precolombinos. Los aztecas lo cultivaban extensivamente y lo llamaban "miltomatl", se distribuye de manera silvestre en México y quizás en el norte de Guatemala. Es de uso muy variado en la cocina mexicana. Se consume en todo el país especialmente en el centro de la República.

101

Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse

Chalupas

Historia:

La chalupa es uno de los antojitos más famosos de la comida poblana, cuya preparación se ha extendido a todo el centro de México. Es una creación de origen humilde y callejero que representa con mucha dignidad a la gastronomía mexicana y combina la tortilla de maíz, manteca de cerdo, carne deshebrada y salsa.

Su origen es un tanto incierto pues mientras algunos dicen que fueron inventadas por los frailes que se pusieron a combinar las tortillas con pollo desmenuzado se dieron cuenta de que el platillo quedaba muy seco y entonces agregaron la salsa y así surgió el platillo. Pero esta historia no dice cuales frailes, cuando y exactamente como era la combinación.

En cambio hay otra historia: la de Severina Méndez, esta historia sucedió alrededor de 1890 cuando la pequeña Severina, que en esos entonces contaba con 10 años, quedó huérfana y fue a vivir con una tía quien trabajada de cocinera en la casa de un doctor. Allí aprendió a cocinar y adquirió muy buena sazón. En esa casa preparaban sopas, pero el doctor pidió que la tortilla fuera menos gruesa y más pequeña. Y les ponían salsa verde o roja y queso añejo. Luego la pequeña cocinera sustituyó el queso por un poco de carne de cerdo deshebrada y un poco de cebolla picada y así surgieron las chalupas como las conocemos hoy.

Unas décadas después, cuando Severina era ya una mujer adulta con varios hijos, puso su propio puesto de antojitos en el Paseo de San Francisco, junto al río del mismo nombre. Con el paso del tiempo las chalupas han combinado otros ingredientes como pollo o res deshebrada, mole, papas, etc. Pero todas ellas igualmente deliciosas. Nosotros te compartimos nuestra propia receta, que tiene algunas variantes, disfrútala.

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz
- ¼ de cucharita de sal
- Agua tibia, la suficiente
- 1 sobre para preparar Salsa Verde
- 2 papas cocidas y cortadas en cubos
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- Media cebolla finamente fileteada
- Crema ácida (opcional)

Preparación:

Mezcla los tres primeros ingredientes y forma una masa suave. Forma bolitas de masa de 4 cms de diámetro aproximadamente. Deja reposar unos 5 minutos. En una cacerola pon suficiente aceite o manteca de cerdo a calentar (que tenga 2 cms de profundidad el aceite). Tome una bola de masa y palmeándola forme una gordita delgada y dele forma de canasta. Colóquela con cuidado en el aceite y dórela por ambos lados. Reserve caliente.

Prepare la salsa verde siguiendo las instrucciones del paquete, una vez lista apague y agregue las papas cocidas. Prepare las chalupas colocando primero el pollo deshebrado, luego una cuchara de salsa. Coloque encima un poco de cebolla fileteada y una cucharita de crema.



Chicharrón en salsa verde

Ingredientes:

- 300 g de chicharrón
- 1 sobre de Salsa Verde
- 1 l de agua

Preparación:

En una cacerola con capacidad de 2 litros agregar los chicharrones partidos y el resto de los ingredientes. Tapar la cacerola y dejar cocinar a fuego medio hasta que los chicharrones estén suaves



Tortas de la barda

Historia

La torta de la barda tiene cuando menos noventa años de vida –Tortas René, que se supone fue su primer expendio, abrió en 1928 y, según leyendas urbanas, al principio estaban hechas de frijol con sardina. Las vendían junto a la barda (de ahí su nombre) que separaba la ciudad de Tampico del ferrocarril, muelles y aduanas. No se puede saber con certeza cómo sucedió pero la torta de la barda fue pasando de dos a doce ingredientes (sin contar el pan). Es una torta que tiene algo para todos. La torta de la barda de alguna manera representa un símbolo para los tamaulipecos desde el punto de vista culinario, una identidad adquirida con respecto a otros tipos de tortas en diferentes partes de la República (por decir un ejemplo, las tortas ahogadas de Guadalajara).

Ingredientes:

- 6 Bolillos
- 6 rebanadas de jamón
- 6 rebanadas de queso de puerco
- 6 rebanadas de queso amarillo
- 1 taza de carne cocida y deshebrada de res (o puerco)
- 2 tazas de frijoles refritos
- 1 taza de queso fresco desmenuzado
- $\frac{3}{4}$ de taza de chorizo frito preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 2 t de Chicharrones en salsa verde preparados con Sazonadores con Sabor a México
- Rebanadas de tomate
- Rebanadas de Cebolla
- Rebanadas de aguacate



Preparación:

Abra el bolillo a la mitad pero sin separar el pan completamente. Úntele a cada mitad una cucharada de frijoles. Agreguen el jamón, el queso de puerco y el queso amarillo cubriendo ambas mitades del pan. Así, les servirán de base y sábana de todos los demás ingredientes.

A esta base siguen los vegetales: las rodajas de jitomate, los aros de cebolla y el medio aguacate en rebanadas.

En la cima van el chicharrón en salsa verde, chorizo frito, carne de deshebrada y el queso fresco. Ciérrenal y córtentalo por la mitad; así será más fácil comerla.

Huevos rancheros

Ingredientes (4 personas):

- 1 sobre de sazonador para preparar Salsa Verde (60g)
- 2.5 tazas de agua
- 4 Huevos
- 4 tortillas chicas
- 1.5 tazas de frijoles molidos
- Aceite el necesario



Preparación:

En una cacerola pequeña vacía el sazonador y el agua y pon a hervir. Deja que hierva a fuego medio por 10 minutos. Apaga y reserva caliente. Pon aceite en un sartén de teflón a fuego medio. Dora una tortilla por ambos lados, cuando empiece a endurecer volteá hacia arriba la capa delgada de la tortilla y ahí echa encima un huevo con cuidado de que no se reviente ni desparrame fuera de la tortilla. Baja el fuego para que se cocine el huevo a tu gusto y no se queme la tortilla. Sabrás que está listo cuando la tortilla se haya tostado y el huevo esté cocinado a tu gusto. Sírvelo acompañado de frijoles calientes y bañado con salsa. Así se hacen los originales huevos rancheros: con sombrero.

Huevos oaxaqueños

Ingredientes:

- 1 sobre de 60 g de sazonador para Salsa Verde
- 2.5 tazas de agua
- 8 huevos
- 2 tazas de frijoles graneados
- 1 taza de queso Oaxaca deshebrado
- 100 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México

Preparación:

Prepare la salsa verde siguiendo las instrucciones del paquete y reserve caliente. Dore el chorizo y reserve caliente. Caliente los frijoles. En un sartén ligeramente engrasado cocine los huevos revueltos con un poco de sal. Montaje del plato: en un plato extendido ponga una cama de frijoles graneados. Encima coloque la cuarta parte de los huevos revueltos. Bañe con la salsa verde bien caliente y espolvóreel queso. Espere a que gratine un poco (si es necesario gratine en el microondas por 30 segundos). Espolvóreel chorizo encima y sirva inmediatamente.

Panela asado

Ingredientes:

- 1 sobre de 60 g de sazonador para Salsa Verde
- 2.5 tazas de agua
- 3 tazas de frijoles en bola
- 4 rebanadas gruesas de queso panela (80g cada una)



Preparación:

En una cacerola mezcla los frijoles, el agua y el sazonador. Ponlo a fuego medio y déjalo hervir por 10 minutos. Rectifica la sazón. Apaga y reserva caliente. Aparte en un sartén (de preferencia de acero), ligeramente engrasado, asa las rebanadas de queso por ambos lados. Sirve en platos hondos un cucharón de frijoles con salsa y encima la rebanada de panela asado.

SALSA DE CHILE MORITA



Historia:

El chile morita es un chile seco ahumado más pequeño que el chile mora pero muy parecido a este. Su cascara es tersa y brillante, de color rojo oscuro. Mide en promedio 3 cm de largo por 2 de ancho. Se obtienen de una variedad pequeña de chile jalapeño. Es muy picante pero con cierta dulzura y se utiliza igual que el mora y el chipotle. Con éste sobre todo se hacen salsas picantes. También se añade a guisos de carne de res, pollo o cerdo para darle picor y sabor, y se hacen encurtidos o adobados. El chile chilaile es una variedad de morita de tono café rojizo que se consigue en el estado de Veracruz.

Huevos vegetarianos

Ingredientes para 2 personas:

- 1 sobre de 60 g de sazonador para preparar Salsa de Chile Morita
- 2.5 tazas de agua
- 3 huevos grandes
- 1 ½ tazas de espinacas picadas
- 8 champiñones rebanados
- 1 jitomate pequeño y sin semillas picado
- 1 C de sazonador para Pollo en su Jugo
- 1 calabacita chica sin corazón cortada en juliana muy fina
- 1 zanahoria pelada y cortada en juliana muy fina
- 1 rebanadas de jícama cortada en juliana muy fina

Preparación:

En una cacerola mezclar el agua y el sazonador para salsa. Dejar hervir por 10 minutos y reservar caliente. Aparte, en un sartén con un poco de mantequilla agregar los champiñones y las espinacas, cuando se haya consumido la mitad del jugo que sueltan, agregar el tomate picado y el sazonador para pollo en su jugo. Esperar a que se consuma el jugo. Agregar los huevos y mezclar. Servir bañado con la salsa y las verduras en juliana.

Carne de cerdo en salsa de chile morita

Ingredientes:

- 750g de carne de cerdo cortada en cubos
- 1 papa cortada en cubos
- 4 tomates de fresadilla o tomatillos
- 2.5 tazas de agua
- 1 sobre de Salsa de Chile Morita



Preparación:

En una cacerola con aceite o manteca de puerco dora la carne. Una vez dorada agrega las papas y dora un poco más. Licúa los tomatillos con el agua. Agrega a la cacerola lo licuado más el sobre de sazonador. Mezcla bien y deja hervir hasta que la carne y las papas estén cocidas. Sirve acompañado de frijoles.

SALSA DE CHILE PASADO

Historia



El chile pasado es una técnica desarrollada principalmente en Chihuahua para preservar los chiles. Los chiles verdes se asan en comal hasta tostarlos, se meten en una bolsa de plástico para que suden y se pelan; luego se cuelgan en un lazo bajo un techo ventilado o al sol, para que se deshidraten totalmente. Una vez deshidratados se deben guardar en costales o bolsas de papel, donde no haya humedad, ya que pueden ser atacados por polillas u hongos.

Este método de conservación es una manera de aprovechar los chiles fuera de su temporada que inicia en julio. De un kilo de chile fresco se obtienen 50 g de chile pasado. Se puede hacer chile pasado de cualquier chile verde pero los más tradicionalmente utilizados son el chile chilaca y el chile poblano. Cualquier chile pasado debe remojarse para hidratarlo antes de usarse o se muele para incorporarlos a los guisos o a una salsa.

Tostadas de aguacate y huevo

Ingredientes (2personas)

- 4 rebanadas de pan integral tostado o tostadas de maíz horneadas
- 1 aguacate en rebanadas
- 4 huevos escalfados
- 1 t de Salsa de Chile Pasado preparada



Preparación de los huevos:

Primeramente debemos contar con huevos muy frescos. Un buen truco para comprobar la frescura del huevo es sumergirlo en un vaso con agua. Si se asienta horizontalmente en el fondo es que estamos ante un huevo bien fresco. Un truco si no contamos con huevos muy frescos es poner un chorrito de vinagre al agua donde vamos a escalfar el huevo. Bueno primero ponemos en una cacerola aproximadamente 2 tazas de agua. Cuando esté a punto de hervir hacemos un ligero remolino con una cuchara y agregamos con cuidado, en el centro el huevo (cascado previamente en un tazón). Cocemos por tres minutos y lo sacamos del agua.

Preparación de la tostada:

Coloca encima en cada pan o tostada rebanadas de aguacate y el huevo partido a la mitad o en cuartos. Preparar la salsa siguiendo las instrucciones del paquete y ponerla encima la salsa al gusto.

Carne de puerco con chile pasado

Ingredientes:

- 1 K de pierna de puerco cortada en cubos
- 2 papas cortadas en cubos
- Media cebolla picada
- 1 sobre de salsa de chile pasado
- Aceite el necesario



Preparación:

En una cacerola dorar la carne, una vez dorada agregar las papas y dorar. Finalmente agregar la cebolla y acitronar. Agregar el sazonador y 3 tazas de agua. Dejar hervir por 10 minutos, rectificar la sazón. Servir acompañado de frijoles de la olla.

Queso con chile pasado

Ingredientes

- 500 g de queso chihuahua cortado en cubos 1 cebolla cortada en rajas
- 8 chiles chilaca, asados, desvenados y cortados en rajas
- 1 sobre de sazonador para salsa de Chile Pasado de Sazonadores con Sabor a México
- Aceite el necesario

Preparación:

En una cacerola con un poco de aceite dore la cebolla y las rajas de chile, hasta que la cebolla esté suave. Agregue 3 tazas de agua el sobre de sazonador y deje hervir por 10 minutos. Rectifique la sazón. Apague y agregue los cubos de queso, mezcle bien y espere a que se suavicen. Sirva acompañado de frijoles y tortillas de harina.



SALSA TOREADA

Historia:

Los chiles toreados son chiles jalapeños o serranos que se aplastan suavemente con las manos y se ruedan con la palma, para que las semillas y las venas del interior liberen el picor que contienen y resulte más picoso. Un chile toreado puede comerse crudo, o bien pueden ser asados en la plancha hasta que se ampollan y servidos solos o con cebollas preparadas de la misma forma, sal y limón; o con un poco de salsa de soya; o usarse como parte de una salsa como es en este caso.

Preparación:

Vacíe el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse

Gorditas rellenas de machacado con huevo

Historia:

La sazón del altiplano tamaulipeco es muy especial. Una parada obligada es Jaumave y deleitarse ahí con unas de las famosas gorditas de Don Pedro. Somos hijos del maíz y en nuestra dieta tenían que estar las gorditas. Las llenan con guisos varios: costilla de puerco en salsa verde (la especialidad de la casa), chochas, sangrita, huevo verde y queso fresco con piquín. La textura de la masa en las gorditas es consistente ya que el nixtamal se muele en metate en el instante y se cuecen en comal de barro calentado con leña, lo cual enaltece la experiencia gustativa, la vuelve única. Los condimentos básicos para los guisos son el ajo y el comino.

Ingredientes

- 4 piezas de huevo
- 2 cucharadas de cebolla blanca
- 2 tazas de salsa Toreada preparada con Sazonadores con Sabor a México
- 1 cucharadita de sal
- 4 tazas de masa de nixtamal al gusto
- 4 cucharadas de manteca de cerdo
- Carne Seca Machacada Con Sabor a México, al gusto



Preparación:

Mezcla el nixtamal con sal y la manteca. Forma gorditas con el nixtamal ayudándote con una tortilladora o con la parte de atrás de dos platos extendidos. La masa debe estar tibia, ni muy seca o aguada, debe ser moldeable, sin que se pegue en los dedos o se agriete al expandirla. Calienta a fuego medio/alto el comal y coloca las gorditas volteando cuando estén cocinadas de un lado, después cocina del otro lado. Para que esponjen fácilmente, vuelve a voltear las gorditas y con una pala apláñalas y suelta. Colócalas dentro de un tortillero tapado para que no se enfrien. Para el huevo, fríe la cebolla y a carne seca en aceite, agrega los huevos y revuelve. El machacado ya tiene sal, así que no la agregues. Si lo deseas añade salsa. Abre las gorditas con un cuchillo yrellénalas a que queden "gorditas". Este almuerzo sabe mejor acompañado de aguacate y frijoles con queso.

SALSA ROJA

Historia

Salsa hecha a base de chiles chipotles y tomate rojo. El chile chipotle (o chipotle) es un chile que se deja madurar en la planta hasta que se pone rojo, es cuando se pizca. Luego se seca en hornos con leña de manzano y ahí al mismo tiempo que se va deshidratando se ahúma dándole ese sabor tan característico. Es uno de los chiles secos más picosos. Mide en promedio 6 cm de largo por 2.5 en su parte más ancha. Cuando es fresco se llama jalapeño. La técnica de ahumarlos data de la época prehispánica. El estado de Chihuahua es el principal productor de estos chiles.



Langosta Estilo Puerto Nuevo

Historia:

Esta receta es popular de Rosarito Baja California. Hace más de cincuenta años que comenzó a forjarse la tradición de esta receta. Fue durante los años cincuenta cuando a iniciativa de un grupo de pescadores atrajo a los turistas para viajes de pesca que salían del pequeño poblado. Al regresar de pescar, las esposas invitaban cordialmente a los visitantes a sentarse a la mesa a saborear el platillo más común entre los pescadores de esa zona: langosta, abundante y deliciosa de las costas de este pequeño poblado, servida a la usanza, con frijoles, arroz y acompañada de tortillas de harina. La langosta "Puerto Nuevo" extendió su fama en poco tiempo, de tal manera que nuevos turistas llegan día tras día con el propósito de probar la famosa y exquisita Langosta Estilo "Puerto Nuevo".



Ingredientes

- 2 langostas medianas
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 tazas de arroz rojo preparado con Sazonador para Pollo Entomatado de Sazonadores con Sabor a México
- 4 tazas de frijoles refritos con manteca de cerdo
- Tortillas de harina
- 1 sobre de Salsa Roja de Sazonadores con Sabor a México

Preparación salsa:

Poner 2 ½ tazas de agua en una cacerola y mezclarle el contenido del sobre. Poner a hervir por 10 minutos y listo.

Preparación langosta:

Partir la langosta por mitad. Retirar las vísceras y lavar a chorro de agua. Salpimentar. Poner a calentar la manteca en un sartén. Una vez caliente incorporar la langosta con la carne hacia abajo y tapar. Voltear a los 3 minutos y dejar 2 minutos más en la lumbre. Escurrir y colocar en un plato amplio.

Presentación:

Servir con la mantequilla derretida, unos limones, el arroz, los frijoles, la salsa roja y las tortillas de harina.

Huevos albañil

Ingredientes:

- 1/2 sobre (30g) de sazonador para preparar Salsa Roja
- 1 ¼ de tazas de agua (300g)
- 3 C de cebolla picada (30g)
- 6 huevos
- 1 c sal (5g)
- Un poco de aceite (10g)
- 1 taza de frijoles molidos (240g)



Preparación:

En una cacerola coloque el agua y el sazonador para la salsa. Ponga a fuego medio y deje que hierva por 10 minutos, apague y reserve. En un sartén con un poco de aceite dore la cebolla. Mientras en un tazón mezcle los huevos y agréguelos sal y pimienta al gusto. Una vez dorada la cebolla agregue la mezcla de huevos y cocine a fuego medio. Deje que cuajen¹⁰⁷ antes de que terminen de cuajar agregue la salsa y mezcle. Deje que terminen de cocinar los huevos. Sirva inmediatamente acompañado de frijoles molidos y tortillas calentadas a fuego directo. Si los deseas más picantes puedes agregarle a la salsa chile de árbol martajado al momento de servirla.

SALSA DE CHILE HABANERO



Historia

El chile habanero fresco es color verde claro cuando joven, que se vuelve amarillo y más tarde anaranjado en su etapa madura. Tiene textura suave y forma globosa. Mide 4 centímetros de largo y 3 de ancho, se considera el chile más picoso de todo el país. Es el chile clásico de la comida yucateca y se le ha otorgado la denominación de origen llamándolo Chile Habanero de Yucatán. Se usa fresco, crudo, asado, cocido o seco. Hace algunas décadas solo se consumía en la península de Yucatán, algunos lugares de Tabasco, Chiapas y Veracruz; actualmente se extiende hasta el centro del país y algunas partes del norte.

Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse

Huevos motuleños

Historia:

Son un desayuno típico de la ciudad de Motul, Yucatán, México. Se caracterizan por tener como base una tortilla frita, con frijoles refritos, posteriormente se agrega un par de huevos estrellados que se bañan con una salsa de tomate, trozos de jamón, chícharos y queso. Otra característica de estos huevos es que suelen acompañarse con rebanadas de plátanos fritos. Según lo que dice la comunidad de Motul, esta receta fue creada en 1921 por el chef Don Jorge Siqueff, quien era el dueño del restaurante más popular de la ciudad. Cuenta la historia que el Gobernador de Yucatán, Felipe Carrillo Puerto, le pidió crear un desayuno especial para sorprender a personalidades importantes de México que estaban de visita, incluyendo al Maestro José Vasconcelos y a Diego Rivera. El chef creó la receta de los huevos motuleños cuando le dio un giro al desayuno preferido del gobernador que eran huevos, con tortilla y frijoles.

Ingredientes para 4 personas:

- 8 huevos
- 2 tazas de frijoles negros molidos y refritos
- 8 tortillas
- 2 jitomates
- 1/2 sobre de Salsa Habanero
- ½ taza de chícharos cocidos
- 100 g de jamón finamente picado
- 1/2 taza de Queso panela desmoronado
- Aceite el necesario



Preparación:

Salsa: lice los jitomates. En una cacerola con un poco de aceite guíselos y agregue el sazón para salsa habanero. Deje hervir unos 5 minutos. Rectifique la sazón y reserve caliente.

En un sartén con aceite bien caliente dore una a una las tortillas hasta que queden un poco crujientes. Caliente los frijoles y reserve calientes. Prepare uno a uno los huevos estrellados o fritos.

Para montar en el plato: coloque una tostada, unte un poco de frijoles refritos calientes, coloque encima el huevo estrellado. Bañe con la salsa bien caliente y espolvoree un poco de queso, chícharos y jamón picado. Si lo desea puede agregar unas rebanadas de plátano frito.

Panuchos de Cochinita Pibil

Historia:

La historia de los panuchos se remonta a finales del siglo XIX, en el Barrio de san Sebastián, en la Ermita de santa Isabel en la ciudad de Mérida, Yucatán. Ahí vivía un señor al que le decían "Don Hucho" que tenía un puesto de comida para viajeros que iban o venían rumbo a Campeche por un camino conocido con "Camino Real". Pues cuenta la tradición popular que un día llegó un viajero a pedir comida y Don Hucho no tenía mucho que ofrecer salvo un poco de pan, frijoles colados (frijoles molidos y colados, posteriormente fritos en manteca de puerco) y huevos. Y como sucede con las grandes creaciones culinarias preparó un bocadillo con esos ingredientes: rellenó el pan con los frijoles y huevo cocido. Con el tiempo el platillo adquirió gran popularidad y la gente lo llamaba "el pan de Don Hucho". Pasando más tiempo el pan fue sustituido por una gordita de maíz y el nombre derivó en panucho.

108

Hoy en día, los ingredientes del panucho van desde la lechuga, tomate, cebolla morada, aguacate, carne deshebrada de pollo o cerdo, cochinita pibil, relleno negro, huevo, frijoles y chile habanero al gusto.

Ingredientes para 4 personas

- ½ K de cochinita pibil preparada con sazonadores con sabor a México

Relleno de frijol:

- 1 cucharada Manteca de Cerdo
- 1/4 Cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cucharada Epazote, picado
- 2 tazas Frijol Negro, molido

Panuchos:

- 1/2 kg Masa de maíz
- 1 cucharadita Sal
- 1/2 cucharadita Polvo para hornear
- 1/2 taza Agua
- 1/4 taza Manteca de Cerdo

Para acompañar:

- 1 taza Cebolla morada encurtida
- Salsa Chile de habanero



Preparación:

Relleno de frijol: en Un sartén acitrona la cebolla y el ajo con la manteca. Añade el epazote. Vierte el frijol negro y mezcla. Cocina hasta que hayan espesado los frijoles. Reserva caliente.

Panuchos: Mezcla la masa, la sal, el polvo para hornear y el agua. Amasa hasta integrar todo. Agrega más agua si la masa está seca. Forma bolitas con la masa. Aplana con una máquina para tortillas. Cocina en un comal o un sartén por ambos lados. Abre con un cuchillo la orilla del panucho, dejando un espacio suficiente para rellenarlo. Unta una capa del relleno de frijoles adentro del panucho y cierra. Fríe los panuchos por ambos lados con la manteca de cerdo. Escurre en papel absorbente.

Sirve los panuchos y coloca un poco de cochinita pibil encima de cada uno. Acompaña con la cebolla encurtida y la salsa de habanero.

Nota: Puedes utilizar pechuga de pollo desmenuizada en lugar de cochinita pibil

Frijol con puerco

Historia:

Este platillo es típico del estado de Yucatán y es un guiso que se come los lunes. Según el escritor Roger Campos Munguía cuenta: "El frijol con puerco los lunes nació de la costumbre en Yucatán de la matanza de cerdos los sábados, la falta de acceso a sistemas de refrigeración en la época obligaba a los campesinos a salar la carne de cerdo para conservarla.

Pero ahí no acaba la historia, debido a que los lunes los trabajadores regresaban a sus labores, tanto en el campo como en la ciudad, lo más fácil era poner a cocer frijoles y echarles el puerco salado". Así nació, con el tiempo se le fueron agregando otros ingredientes y aquí te compartimos la receta tradicional.

Ingredientes :

Frijol con Puerco

- 1/2 kg de frijol
- 1/2 kg de carne de cerdo en trozos pequeños
- 1/2 cebolla
- 1 rama de epazote



Chiltomate

- 2 tomates asados
- 1 ajo asado
- 1 sobre de sazonador para Salsa de Chile habanero
- Cilantro picado

Acompañantes:

- Cebollita de rabo picada
- Cilantro picado
- Rábano picado
- Limones Arroz negro
- 1 Taza de arroz
- 2 tazas de caldo de frijol negro
- 1 C de sazonador para Pollo en su jugo

Preparación:

La noche anterior se limpian los frijoles y se ponen a remojar con agua. Al día siguiente se tira el agua, se enjuagan y se ponen a cocer con agua, cebolla y epazote. La cantidad de agua dependerá del tipo de olla que se utilice. Si se usas una olla express serán aproximadamente 1 ½ litros de agua. Cuando estén casi listos los frijoles les quitas 2 tazas de caldo y agregas la carne y un poco de agua para que termine de cocinarse. Rectificas la sal. Aparte pones a cocer el arroz con el caldo de frijol y el sazonador para pollo en su jugo. Preparas la salsa moliendo en el molcajete los tomates, el ajo y el cilantro. Agregas al gusto el Sazonador de la Salsa de Habanero y lo mezclas bien.

Para servir el plato: Pones abajo una cama de arroz negro, encima los frijoles con puerco, una cucharada de chilitomate y las verduras picadas (Cebolla, cilantro y rábano) Puedes agregar al gusto unas gotas de limón.



las

SALSA GUAJILLO

Historia

El origen de las salsas mexicanas data desde la época prehispánica, no todas salsa picaban y no todas estaban hechas de chile, algunas solo las hacían moliendo tomate, jitomate o incluso cacahuate y mezclándolo con diferentes hierbas y especias, además de cebollines silvestres y cacao que no faltaba casi en ningún platillo.

En esa época las salsas se preparaban con los elementos que tenían a la mano, por ejemplo algunas culturas cercanas al mar agregaban a sus salsa algas, otras miel, hongos o frutos del lugar, así es que cuando llegaron los españoles y se fusionaron ambas gastronomías surgieron nuevas recetas surgiendo así las salsas que ahora conocemos.

Las salsas picantes fueron ganando cada vez más seguidores hasta que en la actualidad al pensar en una salsa mexicana inmediatamente pensamos en una salsa picante.

Salsa hecha a base de chile guajillo. En Oaxaca sirve para acompañar diversos platillos; también se puede servir con chicharrón en trozos y quesillo. En el centro del país se preparariendo el chile o cociéndolo en agua caliente; se utiliza para acompañar antojitos. El chile guajillo también conocido como chile cascabel, chilaca roja, guajón o mirasol es un chile de forma triangular alargada, de superficie satinada y color rojo intenso; mide en promedio 10 centímetros de largo y 4 en su parte más ancha. Hay dos variedades que se distinguen por su tamaño y picor. El guajillo chico es el más pequeño y más picante de los dos, llamado también puya. En cambio, el guajillo ancho tiene un sabor más pronunciado y menos picante. En fresco este chile se le conoce como chile mirasol, se produce en todo el país, principalmente en el estado de Zacatecas

Disfruta nuestra deliciosa y práctica forma de preparar una salsa mexicana con nuestra exclusiva combinación de ingredientes 100% naturales.

Preparación:

En una cacerola ponga dos y media tazas de agua el contenido del sobre a fuego medio. Deje hervir la salsa hasta que espese. Deje reposar unos 10 minutos en la cacerola y sirva.



Pambazos

Historia

Un antojito mexicano que, a simple vista, parece una torta; sin embargo este es relleno con una mezcla de papas con chorizo y cubierto por una caldosa salsa de chiles guajillos.

Y aunque su relleno varía en cada región de México, lo cierto es que el origen del pambazo hace referencia a un pan liso muy parecido a la telera, que en la región istmeña se elabora a partir de una masa hecha con harina, agua, manteca y levadura.

Su origen se dio en Xalapa, Veracruz y fue creado en honor a la Emperatriz Carlota, esposa de Maximiliano de Habsburgo, por un cocinero de nombre Josef Tüdös, quien se inspiró en las formas del volcán Citlaltépec (mejor conocido como Pico de Orizaba).

Aunque también existe otra versión, la cual indica que este remonta al virreinato, cuando se instauró la producción del "pan basso", realizado con distintas mezclas de harina de baja calidad y que hace alusión con lo "bajo", es decir, que carece de refinación. Por lo cual fue considerado como un pan económico, ideal para personas de escasos recursos.

Ingredientes:

Para el relleno

- 2 papas cortadas en cubos de 1 cm
- 100 gramos de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 1 rebanada de cebolla
- 1/2 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite Para la salsa
- 1 sobre de Salsa Guajillo preparada siguiendo las instrucciones del paquete Para el montaje
- 12 panes para pambazo
- Lechuga picada y desinfectada
- Crema
- Queso panela o fresco rallado
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Pica la cebolla y el ajo. Calienta aceite en un sartén mediano. Acitrona la cebolla y el ajo. Agrega el chorizo y mezcla hasta que se cocine. Agrega las papas y sazona.

Para el montaje

Corta los panes por la mitad. Báñalos con la salsa y fríelos por ambos lados. Rellena con el guiso de papas con chorizo. Agrega lechuga, crema, queso y salsa verde.

Chilindrinas

En Chihuahua se le llama chilindrina, en Monterrey durito, en Durango duro, en Puebla chicharrín y en la Ciudad de México chicharrón preparado. No importa el nombre que le pongan ni los pequeños cambios que le hagan, según la región donde lo encuentres, siempre es un verdadero placer a los sentidos el disfrutar de estos coloridos manjares.

Ingredientes:

- 4 Duritos (chicharrones) de harina
- 2 Tazas de puré de aguacate con un poco leche
- 1 taza de lechuga finamente picada
- 1 taza de jitomate picado
- 1 taza de queso fresco o panela rallado
- Crema al gusto
- Salsa de Chile guajillo preparada



Preparación:

Unte cada chicharrón con un cuarto del guacamole. Coloque encima lechuga picada, luego el jitomate. Espolvoree queso rallado encima. Por último agregue crema y salsa a su gusto.

SALSA MOLCAJETERA

Historia

La salsa molcajeteada es el término aplicado para designar a las salsas que se elaboran directamente en el molcajete y generalmente se sirven en él. El molcajete es un utensilio de origen prehispánico parecido a un mortero con tres patas cortas fabricado de piedra. Se utiliza para moler distintos ingredientes y especialmente salsas, las cuales en ocasiones se sirven en el mismo recipiente. Al aditamiento con el que se muelen los ingredientes se le llama mano de molcajete o tejolote, y a los alimentos molidos en él se les denomina molcajeteados o tamulados. A la acción de utilizar el molcajete se le denomina molcajetear. En Yucatán se le conoce como tamul.



Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos.

Ingredientes:

Bocoles:

- 1K de masa de maíz (o ½ K de harina de maíz sin hidratar)
- 250 g de manteca de res
- 1 cucharada de sal



Preparación:

Mezcla los tres ingredientes muy bien con la mano, amasa hasta que tengas una masa homogénea, forma bolas de masa como de 5 cm de diámetro (testales) déjalos reposar cubiertos con plástico por media hora. Forma gorditas con las manos de un cm de grueso. Las gorditas se cocinan igual que las tortillas, sobre un comal caliente, solo que se tardan un poco más en cocinar por lo grueso. Coloca el bocón en el comal y espera a que se cueza de ese lado, cuando las orillas se empiezan a ver de otro color; volteá el bocón con una palita y deja que se cueza del otro lado. Vuélvelo a voltear y el bocón se inflará, igual que una tortilla pero es menos notable. Sácalo del comal y ábrelo con la palita o un cuchillo.

Relleno:

- 2 tazas de queso panela rallado
- 2 tazas de frijoles refritos
- Salsa Molcajetera preparada con Sazonadores con Sabor a México

Preparación:

Coloca el relleno en la parte más gruesa y ciérralo. Sírvelos con salsas al gusto muy caliente y frijoles de la olla.



SALSA YAHUALICA

Historia:

Salsa a base de chile de árbol de Yahualica Jalisco, de ahí su nombre. El chile Yahualica es un chile alargado y delgado que mide en promedio 7 cm de largo y 1 de ancho. Cuando es fresco es de color verde y al madurar se torna rojo. Lleva el mismo nombre fresco que seco. El chile de árbol seco es de color rojo brillante y muy picante. La planta que los produce es más alta que otras variedades más no es un árbol. A principios del 2018 el chile de árbol de Yahualica de González Gallo se convirtió en un producto con denominación de origen protegido. Son 11 los municipios que conforman el territorio protegido por la Denominación de Origen, nueve del estado de Jalisco y dos de Zacatecas. Los productores de esta variedad aseguran que su picor es único gracias al terreno de la región de los Altos Sur. Su cultivo es artesanal, ya que en su mayoría todas las labores de cultivo son manuales, desde la selección de la semilla en campo la plantación, cosecha y secado hasta selección del chile y empaque.

Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse.

Aporreado estilo Guerrero

Ingredientes

- 200 g de Carne Seca para Machaca Con Sabor a México
- 4 jitomates
- 1 sobre de Salsa Yahualica con Sabor a México
- ½ cebolla fileteada
- 3 tazas de agua
- 8 huevos
- 4 cucharadas de aceite vegetal



Preparación:

En un comal asa los tomates. Licúalos con 3 tazas de agua y el sobre para preparar Salsa Yahualica. En un sartén con aceite caliente dora la carne seca para machaca. Agrega la cebolla fileteada y dora un poco. Añade los huevos, uno a uno, mezcla y cocina sin dejar de mover para evitar que se pegue al fondo. Agrega la salsa y deja hervir por 10 minutos a fuego medio. Apaga y sirve acompañado de tortillas y frijoles refritos.

SALSA XOCONOSTLE

Historia:

La salsa de xoconostles asados se consume principalmente en el centro del país, sobre todo en el estado de Hidalgo y de Guanajuato. La palabra xoconostle proviene del náhuatl xoco, agrio y noctli, tuna, es decir, tuna agria. Es tuna semíseca, apreciada por su sabor ácido y consistencia firme, que se emplea como verdura en diferentes guisos y salsas. El xoconostle inmaduro es de color verde pálido y adquiere un color rosa o morado según va madurando. Puede permanecer en el nopal hasta por un año sin echarse a perder. A diferencia de las otras tunas, todas las semillas están concentradas en el centro del fruto y no se acostumbra comerlas. Se utiliza principalmente en el centro del país donde forma parte del mole de olla o de la birria.



una

Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse.

Huaraches de nopal con frijoles

Ingredientes:

- 1 taza de frijoles molidos
- Aguacate en rebanadas
- 1 taza de lechuga finamente picada
- 1 tomate picado
- ½ taza de Queso panela desmenuzado
- 2 pencas de nopal limpias
- Salsa de Xoconostle preparada



Preparación:

Preparar la salsa de xoconostle de acuerdo a las instrucciones del sobre y reservar. En un sartén asar las pencas de nopal por ambos lados. Una vez asadas colocarlas en un plato, poner encima frijoles, rebanadas de aguacate, lechuga y tomate picado. Espolvorear con el queso y agregarle salsa a su gusto.



SALSA DE MOLE NEGRO

Historia

El origen del mole negro es en el estado de Oaxaca que es famoso por sus siete moles: el chichilo, el manchamanteles, el amarillo, el coloradito, el colorado, el verde y el mole negro. Sin embargo existen muchos más: en Teotitlán del Valle se acostumbra el mole de Castilla. En el Istmo de Tehuantepec se prepara el molito rojo; los chatinos de la sierra del sur acostumbran un mole altamente especiado a base de chile de árbol y guajillo tostado con manteca de cerdo. En la región costera se prepara un mole de hongos cocidos y molidos, preparados en una salsa de chiles. La Salsa de mole negro de Sazonadores con sabor a México es una variedad del mole negro original y un poco menos espesa ideal para enmoladas, para botanear con totopos, etc.

Preparación:

Vacia el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de caldo de pollo, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse.

Fusilli al mole

Ingredientes:

- 300g de fusilli cocinado “al dente”
- 1 sobre para Salsa de Mole Negro de Sazonadores con Sabor a México
- Sal Kosher de Sazonadores con Sabor a México al gusto
- 2 tazas de champiñones frescos y rebanados
- 100g de queso parmesano rallado
- Perejil deshidratado



113

Preparación:

Preparar la salsa siguiendo las instrucciones y sazonarla con un poco de sal. Agregar los champiñones y esperar a que se cocinen. Vaciar la salsa caliente sobre la pasta y mezclar bien. Servir inmediatamente espolvoreando cada plato con queso parmesano y un poco de perejil seco .

Enmoladas

Ingredientes:

- 1 sobre de sazonador para Salsa de Mole Negro
- 2.5 tazas de caldo de pollo
- 3 tazas de pollo cocido y desmenuzado
- 24 tortillas
- Aceite, el necesario
- 1 taza de queso rallado
- Crema y cebolla picada al gusto

Preparación:

En una cacerola mezcle el caldo y el sazonador, ponga a fuego medio hasta que hierva. Deje hervir por 10 minutos, apague y reserve caliente. En un sartén caliente un poco de aceite y pase una a una las tortillas por ambos lados. Sumérja cada una de las tortillas en la salsa y rellene con el pollo cocido, doble la tortilla y acomode 3 en cada plato. Agregue un poco de más salsa si lo desea. Espolvoree las enmoladas con un poco de queso, cebolla picada y una cucharada de crema. Puede acompañar el platillo con arroz.



SALSA VERDE PARA CHILAQUILES O ENCHILADAS

Historia de los chilaquiles:

Se desconoce si los chilaquiles tienen un origen prehispánico o surgen más tarde a raíz del mestizaje durante la época colonial, ya que los ingredientes básicos (chile y tortilla) son nativos, pero los aderezos (queso, cebolla y pollo) fueron traídos del Viejo Mundo. Ya en 1571 el misionero franciscano Alonso de Molina mencionó la salsa de chile en su Vocabulario en Lengua Castellana y Mexicana, que era muy típica de los nativos, los cuales la llamaban chilmulli (lit. «salsa de chile»). Se cree que para aprovechar las tortillas endurecidas del día anterior, se bañaban en chilmulli para suavizarlas. La primera referencia escrita de los chilaquiles (que haya llegado a nuestra época) fue en 1821 en el recetario “Arte nuevo de cocina y repostería acomodado al uso mexicano”, que los describe así:

“Se cuece carne de puerco y chorizos (pero estos no se echan hasta que la carne esté á medio cocer,) se fríe todo y se aparta del fuego: se tiene pronto el clemole, las tortillas y el ajonjolí tostado; se pone capa de carne y se tapa con tortillas; se le echa caldo de clemole y un puñado de ajonjolí; de este modo se hace con las demás: se les echa manteca de la regular porque las tortillas la embeben mucho”.

Como se puede ver, esta receta del siglo XIX es ligeramente diferente, lo que sugiere que el plato ha evolucionado desde entonces. En “El Cocinero Mexicano” (1831), otro recetario publicado una década después, se encuentran cuatro recetas diferentes: «chilaquiles blancos», «chilaquiles rojos o colorados», «chilaquiles rellenos» y «chilaquiles tapatíos». La salsa de los chilaquiles blancos se elabora con jitomates y chiles verdes cocidos y molidos y luego fritos en manteca. También se proponen varios aderezos opcionales: queso añejo, cebolla, chorizo, longaniza, morcón, costilla de cerdo, jamón o carne deshebrada; Para la salsa roja o colorada, se usan chile ancho y pasilla, y opcionalmente se hace un pipián, que es una salsa usando estos chiles junto con pepitas de calabaza y/o ajonjolí; Para la receta de los chilaquiles rellenos, el recetario explica que se rellenan las tortillas con picadillo, queso, chicharrón, morcón, sesos o huevos y se bañan en salsa blanca o roja mencionadas previamente; En cuanto a los chilaquiles tapatíos, la explicación que se da es un calco de la receta de 1821 citada anteriormente.

Por su clara influencia hispana, en “El Cocinero Mexicano” se niega un origen prehispánico de los chilaquiles, y se atribuye su invención a la cocina de los conventos; aunque, de nuevo, su origen es incierto.

Preparación:

Mezcla el contenido del sobre (60g) con 2.5 tazas de agua. Pon a hervir a fuego medio. Deja que hierva de 5 a 10 minutos apaga y estará lista para usarse.

Chilaquiles verdes

Ingredientes:

- 3 tazas de Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas
- Totopos de maíz sin sal
- Queso chihuahua rallado
- Cebolla picada
- Crema



Preparación:

Toma aproximadamente un puño de totopos y báñalos con la salsa caliente (yo los vacío en la cacerola con la salsa y los saco inmediatamente con una cuchara de rejilla para que no se remojoen). Sírvelos en un plato y espolvorea queso y cebolla picada al gusto. Coloca encima una cucharada de crema y acompaña con frijoles refritos. También puedes poner encima un huevo estrellado o pechuga de pollo cocida y desmenuzada.

Enchiladas verdes

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 12 tortillas de maíz
- 3 tazas de salsa Verde para chilaquiles y Enchiladas
- ½ taza de queso rallado
- Rodajas de cebolla
- Crema al gusto
- Aceite, el necesario



Preparación:

En un sartén con aceite dora ligeramente las tortillas. Pasa cada tortilla por la salsa verde, rellena con un poco de pollo y enrolla. Acomoda 3 enchiladas verdes en cada plato. Baña con un poco de salsa verde y espolvorea queso. Adorna con las rodajas de cebolla y un poco de crema. Sirve inmediatamente.

Enchiladas Suizas

Historia:

La historia comienza a mediados del siglo XIX, durante el imperio de Maximiliano de Habsburgo. Había un hombre, el mayordomo de Maximiliano, que se encargaba de la alimentación del emperador. Al caer el imperio, este hombre y su familia huyeron a Coahuila, su lugar de origen, y con ellos se llevaron gran cantidad de recetas.

La revolución mexicana fue muy dura en el norte, obligando a la familia del antiguo mayordomo a emigrar a la capital del país. Con la necesidad de ganar dinero y un baúl lleno de las recetas de la familia imperial, la familia del antiguo mayordomo puso un restaurante llamado: "Café Imperial".

Sería en este café donde nacerían las Enchiladas Suizas. Aquí hay dos versiones. En la primera se cuenta que la esposa del mayordomo le ponía nombres a los platillos del café relacionados con la casa de Habsburgo. Así el restaurante tendría platillos como "Panqué Imperio" o las famosas "Enchiladas Suizas". Estas últimas pasarían a la historia, y se seguirían preparando en los restaurantes que ocuparon el lugar tras el cierre del "Café Imperial", hasta la llegada de los hermanos Sanborn quienes les darían a las Enchiladas Suizas su gran fama.

La segunda historia que se cuenta es más bien sobre el origen del nombre. Cuando Walter Sanborn conoció este platillo preparado con queso gratinado y queso encima, dijo que le recordaba mucho a la nieve que se encontraba sobre los Alpes suizos, y de ahí el nombre.

Ambas historias se relacionan, difiriendo únicamente en el origen del nombre. Lo importante aquí es que gracias a estos hombres, hoy podemos disfrutar en nuestros hogares uno de los platillos más representativos de nuestro país.



de

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 12 tortillas de maíz
- 3 tazas de salsa Verde para chilaquiles y Enchiladas
- 2/3 taza de crema espesa
- Rebanadas delgadas de queso chihuahua o manchego
- Aceite, el necesario

Modo de preparación:

En un sartén con aceite dora ligeramente las tortillas. Mezcla la salsa con la crema. Rellena cada tortilla con un poco de pollo y enrolla. Acomoda 3 enchiladas en cada plato. Baña con un poco de salsa y cubre con láminas de queso. Gratina en el horno de microondas u horno convencional. Sirve inmediatamente.

Chicharrón en salsa de chorizo

Ingredientes

- 1 sobre de 60 g de Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas
- 200 g de chicharrón
- 150 a 200 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 3 tazas de agua



Preparación:

En una cacerola con aceite el chorizo. Mientras se está dorando corta en trozos medianos el chicharrón. Agrega el agua y el sazonador y espera a que hierva. Deja hervir unos minutos y agrega el chicharrón. Solo deja hervir unos minutos más, el chicharrón debe quedar firme. Sirve inmediatamente. Acompaña con frijoles de la olla.

SALSA PARA GUACAMOLE JALAPEÑO



Historia

El guacamole en México se remonta a la época de los aztecas, quienes recolectaban aguacates para preparar un mole, de ahí su nombre en náhuatl “ahuacamolli” que viene de ahuacatl (aguacate) y molli (mole), sin embargo, con la conquista y la llegada de los españoles a América, el aguacate se volvió un alimento escaso, exclusivo y muy buscado pues se decía que su textura y sabor eran muy exóticos. Con el tiempo, el guacamole se convirtió en una preparación típica de todo México que ha trascendido fronteras, pues su elaboración es muy sencilla, ya que sólo debes mezclar el aguacate con chiles verdes, sal y ajo, aunque hay que tener cuidado para que no se oxide y pierda su sabor.

Disfruta nuestra deliciosa y práctica forma de preparar un guacamole mexicano con nuestra exclusiva combinación de ingredientes 100% naturales.

Preparación:

Se recomienda que por cada 100g de pulpa de aguacate se mezclen 20 gramos de sazonador, sin embargo es recomendable hacer mezclas menores hasta llegar al punto de su gusto, solo mézclelo finalmente y podrá disfrutar un excelente guacamole



Tostadas de la Siberia

Historia:

Fue en el año de 1946 cuando Demetrio Téllez y su hermano Francisco Téllez, provenientes de Puebla, crearon lo que jamás se imaginarían sería uno de los platillos más populares en la comida regiomontana, las tostadas de la Siberia. Ellos comenzaron en una foodtruck en el Centro de Monterrey. Pero con el paso de los años, el negocio alcanzó mucha popularidad por sus deliciosas, prácticas, económicas tostadas y tacos gigantes de guacamole, pollo desmenuzado y crema.

116

De acuerdo con la versión familiar, Demetrio y Francisco, crearon un platillo económico por sus ingredientes, y práctico por su modo de preparación y de comer.

Ambos, disfrutaban de leer sobre la era prehistórica siberiana, por lo cual surgió la idea que de ser un platillo frío como la región rusa, y austero porque que no se requiere de cubiertos a la hora de comer, ya que el platillo estaba pensado para comerse con las manos como las tribus de esa época, aludiendo a las conductas "bárbaras" de la prehistoria, decidieron ponerle a su negocio: Siberia. Si bien, también la tostada les recordaría las enormes montañas nevadas de dicho lugar. Cabe mencionar que la función de la tostada colocada como tapa, es para usarse como un cubierto comestible.

Ingredientes:

- Una pechuga cocida
- Guacamole preparado con Salsa Guacamole Jalapeño
- Tostadas grandes
- Crema
- Jalapeños encurtidos (opcional)



Preparación:

Corte la pechuga en cuadros medianos. Con la ayuda de una batidora desmenuce el pollo finamente. Siii, ponga los trozos de pollo cocido en el tazón y bata a velocidad mediana y la pechuga se desmenuzará fácilmente.

Ponga sobre una tostada abundante guacamole, pollo desmenuzado y crema. Coloque otra tostada encima y puede acompañar con un jalapeño curtido.

SALSA PARA GUACAMOLE VARIOS CHILES



Disfruta nuestra deliciosa y práctica forma de preparar un guacamole mexicano con nuestra exclusiva combinación de ingredientes 100% naturales. La diferencia con la Salsa para guacamole Jalapeño es que nuestra exclusiva mezcla de chiles verdes hacen más picosa esta combinación que la otra.

Preparación:

Se recomienda que por cada 100g de pulpa de aguacate se mezclen 20 gramos de sazonador, sin embargo es recomendable hacer mezclas menores hasta llegar al punto de su gusto, solo mézclelo finamente y podrá disfrutar un excelente guacamole

Pechugas de pollo rellenas de guacamole

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo
- 4 rebanadas de jamón serrano o de tocino (tocino 8)
- 2 tazas de guacamole preparado con el Sazonador para Guacamole varios Chiles
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva



Preparación:

Abre las pechugas en forma de libro y aplánalas. Sal pimienta por ambos lados. Coloca una rebanada de jamón (o 2 de tocino). Encima coloca la pechuga de pollo. Rellena con el guacamole y enrolla. Ayúdate con un palillo o con hilo de cocina para mantenerlas enrolladas durante el cocción.

SALSAS EN POLVO PARA ESPOLVOREAR

Nuestra nueva línea de salsas en polvo es práctica y fácil de usar, lista para sazonar cualquier platillo tales como sopas, guisados, tacos, tortas, tostadas, etc.

SALSA DE CHILE TOREADO

Esta salsa en polvo obtuvo el primer lugar a la Mejor Salsa con Marca, por su sabor, en la 16^a Convención Mundial del Chile. Es una combinación de chiles jalapeños y serranos, soya, brandy y especias deshidratadas y mezcladas.



Preparación:

Para este tipo de salsas en polvo solo es necesario espolvorearla sobre tu platillo favorito.



NOTA:

Al usar directamente sobre la comida, recuerda que no es sal, es salsa baja en sal, por lo que tienes que echar mas cantidad de lo que regularmente le echas a un plátillo de sal, suena un poco extraño pero al tiempo te acostumbrarás y verás las grandes ventajas que tienen estas salsas.

Salteado de espárragos y camarones

Ingredientes (2 personas):

- 12 espárragos cortados en trozos
- 12 camarones medianos pelados y sin cabeza
- 2 cebollas de rabo finamente picadas
- 1/2 de taza de brotes de soya
- Salsa de Chile Toreado en polvo, al gusto



Preparación:

En un sartén con un poquito de aceite sautear los vegetales agregando primero los espárragos y la cebolla. Luego agregar los camarones y sazonar al gusto con la salsa de salero. Finalmente agregar los brotes de soya y apagar. Servir inmediatamente.

Gorditas de huevo

Ingredientes:

- 8 huevos
- 2 jitomates finamente picados
- 1/4 de cebolla picada
- 200 g de queso panela partido en cubitos
- 1 cucharada de Salsa de Chile Toreado en polvo
- 1 cda. de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Aceite vegetal en aerosol



Preparación:

En un tazón mezcla el tomate, cebolla, panela, salsa en polvo y aceite de oliva y reserva. Aparte bate los huevos con un poco de sal. En un sartén pequeño (10-12 cm de diámetro) con spray antiadherente, vacía una porción del huevo batido para formar una gordita (un pequeño omelette) cocina a fuego bajo por ambos lados, deben quedar gorditas para poder abrir por la mitad. Forma de 4 a 6 gorditas. Ábrelas por la mitad y rellénalas con la mezcla de queso. Espolvorea encima un poco de salsa toreada y sirve inmediatamente.

TIPS:

- * Bate los huevos con batidora
- * Agrega una cucharada de harina para los 8 huevos o la punta de una cucharita por huevo si vas a preparar de uno en uno.
- * Baja lo más que puedas la llama y tapa el sartén para cocinar cada gordita. 118
- * Si lo prefieres, guisa la cebolla y el tomate con la salsa en polvo, retira del fuego y agrega el queso picado. Mezcla bien y con eso rellena las gorditas.

SALSA CASERA

Esta salsa es recomendable para huevos, tostadas, quesadillas y tacos. Salsa poco picante. Solo tienes que espolvorear sobre tu platillo favorito.



Tapas con aguacate

Ingredientes:

- 4 panes integrales o de centeno 2 aguacates pequeños (puré) Queso parmesano
- Salsa Casera en polvo



Preparación:

Mezcla el puré de aguacate con una pizca de sal. Unta cada rebanada de pan con puré de aguacate. Espolvorea encima el queso y la salsa casera. Opcional: Tuesta un poco los panes antes de Preparar tus tostadas-

Bolitas de arroz

Ingredientes:

- 1 taza de arroz cocido al vapor
- 2 Cucharadas de Salsa Casera en Polvo
- 1 taza queso parmesano rallado
- 1 Cucharada perejil fresco lavado, picado
- 2 huevos
- 1 taza de pan molido
- Aceite el necesario



Preparación:

Mezcla el arroz cocido junto con el perejil, el queso, los huevos, el sazonador y el pan molido. En una cacerola profunda pon a calentar el aceite a fuego alto, aproximadamente 2 tazas. Con tus manos forma bolitas de arroz de aproximadamente 3 cm de diámetro. Freír en aceite hasta que doren. Sacar y poner sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Espolvorea con un poco más de Salsa Casera en Polvo y sirve inmediatamente

SALSA DE CHILE DE ÁRBOL



Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre cualquier platillos, especialmente en las sopas y caldos. Salsa Picante

Sopa de Fideo

Ingredientes:

- 200g de pasta de fideo mediana
- 30g Sazonador para Pollo Entomatado
- Sal al gusto
- 1 litro de agua
- Salsa de Chile de Árbol para Espolvorear



Preparación:

En una cacerola con un poco de aceite dorar la pasta. Una vez dorada agregar el agua y el sazonador. Dejar hervir unos minutos y apagar. Conservar tapado y esperar a que se suavice la pasta. Agregar un poco de sal al gusto. Servir bien caliente espolvoreando encima la salsa de chile de árbol y unas gotas de limón

Sopa de tallarín con pollo

Ingredientes:

- 150 gramos de tallarín crudo cortado en trozos de 3 cms de largo aproximadamente
- 100 g de cebolla picada
- 150 g de apio picado
- 150 g de zanahoria pelada y picada
- 150 g de pechuga de pollo picada
- 30 g de sazonador para pollo en su Jugo
- 3 g pimienta negra



- 1 g de eneldo deshidratado de Sazonadores con Sabor a México
- 1 ½ litros de agua

Preparación

En una cacerola con poco aceite dorar la cebolla y el apio. Agregar la pechuga picada y la zanahoria y dorar. Agregar el agua, sazonador, pimienta y eneldo y mezclar todo bien. Cuando esté hirviendo agregar el tallarín cortado y mover cuidando de que no queden pegados pedazos de tallarín. Esperar a que vuelva a hervir el caldo a borbotones y apagar. Tapar la olla y esperar unos minutos a que la pasta se cueza con el calor del caldo. Servir inmediatamente.



SALSA MACHA YAHUALICA

Salsa a base de cacahuate y chile Yahualica. Esta salsa en polvo la puedes mezclar con aceite de cártamo y obtener una salsa macha. Tiene un sabor picante.

¿Conoces el chile Yahualica? Este ingrediente de color y sabor muy picante es en realidad el chile de árbol y se conoce así porque se cultiva en Yahualica, Jalisco. Los productores de esta variedad aseguran que su picor es único gracias al terreno de la región de los Altos Sur de Jalisco. Su cultivo es artesanal, ya que en su mayoría todas las labores de cultivo son manuales, desde la selección de la semilla en campo la plantación, cosecha y secado hasta selección del chile y empaque.

El chile de árbol de Yahualica de González Gallo se convirtió en el segundo producto con Denominación de Origen (DO) para Jalisco (el primero fue el Tequila en 1974) y el número 16 para el país.

Tallarines chinos con camarón

Ingredientes:

- 400g de tallarines
- 1 diente de ajo picado
- 1 zanahoria en cubos
- 1/2 cebolla en juliana
- 1 pimiento verde en cubos
- 200g de camarones
- 1/4 cucharita de jengibre en polvo
- 1 ½ cucharitas de Salsa macha Yahualica
- De 50 ml de salsa de soya
- Perejil picado



Preparación:

Cocer los tallarines “al dente”: Poner a hervir suficiente agua (2l aproximadamente) con una cucharita de sal. Cuando suelte el hervor, agregar los tallarines y revolver. Esperar a que suelte el hervor nuevamente y nuevamente revolver. Tapar la olla y apagar. Revolver de vez en cuando y esperar a que el agua caliente termine la cocción de la pasta. Escurrirnos y reservamos. En un sartén amplio ponemos a fuego fuerte un poco de aceite y doramos el ajo. Una vez dorado agregamos el resto de los vegetales y guisamos por aproximadamente 5 minutos. Agregamos una pizca de sal. Agregamos los camarones limpios y pelados y guisamos hasta que cambien de color. Agregamos los tallarines cocidos, el jengibre, la Salsa Macha Yahualica y la salsa de soya. Mezclamos muy bien y servir inmediatamente. Espolvorear cada platillo con un poco de perejil fresco picado.

SALSA DE CHILE CHILACA

Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre el arroz blanco, espagueti con mantequilla y cualquier platillo. Por ser de chile chilaca el picor es muy bajo o casi nulo.



Brochetas de Pollo

Ingredientes:

- 2 milanesa de pechuga de pollo cortada en tiras
- Sazonador para Pollo Asado
- 4 brochetas
- Salsa de chile chilaca para espolvorear
- 2 tazas de vegetales mixtos en trozos (brócoli, zanahoria, coliflor, cebolleta, etc)

120

Preparación:

Espolvorea a tu gusto el pollo con el sazonador para pollo asado. Ensarta las tiras en las brochetas. En una plancha o sartén con anti-adherente asa las brochetas de pollo. En el mismo sartén asa los vegetales. Si desea puedes agregarles un poco de sazonador. Sirve inmediatamente. Espolvorea las brochetas con salsa de chile chilaca y disfruta.



in-

Croque Madame

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de salsa Blanca preparada de Sazonadores con sabor a México
- 1 cucharita de mostaza Dijon
- 1 taza de queso chihuahua, manchego, cualquier queso que gratine
- 4 huevos
- 8 rebanadas de pan campesino
- 250 gramos de tocino dorado
- Salsa de Chile Chilaca para espolvorear



Preparación:

En una cacerola derrite la mantequilla y calienta la salsa blanca, deja que hierva un poco. Retira del fuego. Agrega el queso rallado y la mostaza. Mezcla bien y reserva. En el horno precalentado a 200°C tuesta los panes colocados en una charola de galletas. Gíralos de vez en cuando para que doren por ambos lados. Hornea por 10 minutos. Retira del horno y reserva. Unta las rebanadas de pan con la salsa de queso y prepara 4 sándwiches con el tocino dorado. En otro sartén con un poco de mantequilla prepara los huevos estrellados a tu gusto. Unta con más salsa de queso la tapa superior de cada sándwich y coloca encima un huevo estrellad. Espolvorea con Salsa Chilaca en polvo a tu gusto.

SALSA DE CHILE HABANERO

Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre huevos, tacos, burritos, tostadas, sopas, caldos, etc. Esta salsa sí es picante



Papas fritas con queso y tocino

Ingredientes:

- 2 papas medianas (400g)
- 40g de tocino
- $\frac{1}{4}$ taza de queso chihuahua o similar
- $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ taza de aderezo ranch
- Sal al gusto
- Aceite suficiente
- Salsa de Chile Habanero para espolvorear:



Preparación:

Cortar las papas en bastoncitos de 1 cm de grosor. Dorarlas en abundante aceite. Una vez doradas ponerlas en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Espolvorear con una pizca de sal. Aparte picar el tocino y dorarlo hasta que quede crujiente. Colocar las papas doradas en una fuente para horno, colocarles encima el aderezo ranch, el queso rallado y el tocino frito. Hornear a 200°C x 5 minutos o hasta que gratine el queso. Sacar del horno y espolvorear con Salsa habanero a su gusto. Servir inmediatamente.

Huevos endiablados

Ingredientes:

- 8 huevos
- 6 cucharadas de mayonesa
- 1 1/2 cucharadas mostaza Dijon
- Salsa Habanero para espolvorear



- Cebollino picado al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Preparar un tazón con agua y cubos de hielo. En una cacerola cocer los huevos durante 10 minutos. Apagar el fuego y dejar los huevos 5 minutos más en el agua. Retirarlos del agua y ponerlos en el tazón con agua helada. Quitar la cáscara y partir a la mitad a lo largo. Quitar las yemas y poner en un tazón junto con la mayonesa, la mostaza y salsa en polvo a tu gusto. Hacer un puré. Colocar el puré en una manga pastelera con duya y rellenar con esto las claras cocidas. Espolvorear más salsa de habanero al gusto y cebollino picado. Servir fríos.



SALSA DE CHILE JALAPEÑO

Esta salsa es recomendable para cualquier platillo y es ligeramente picante.

Tostadas de Nopales y Elote

Ingredientes:

- 2 penca de nopal picado
- 4 C de granos de elote
- 2 C de cebolla en rajas finas
- 2c de Sazonador para Pollo en su jugo
- 4 C grandes de requesón
- 4 tostadas horneadas
- Salsa de Jalapeño para espolvorear



Preparación:

En un sartén con antiadherente dorar los nopales hasta que se les acabe la baba. Agregar los elotes y la cebolla. Agregar el sazonador y dejar que se integren los sabores. Untar cada tostada con el requesón y colocarles el guisado encima. Espolvorear a tu gusto salsa de jalapeño. Servir inmediatamente.

Huevos con Jamón en baguette

Ingredientes por persona:

- 1 rebanada de baguette de 4 cm de ancho
- 1 huevo
- 1 rebanada de jamón serrano o el de su preferencia
- Salsa de Chile Jalapeño para espolvorear
- Spray antiadherente



Preparación:

Quitar la migra al pan. Picar y dorar el jamón. En un sartén de teflón colocar spray antiadherente y ponerlo a fuego medio. Colocar la rebanada de pan y cascamos el huevo en el agujero donde estaba la migra de pan. Apretar el pan contra el sartén para que no se nos escape mucha clara por la parte de abajo. Tapar el sartén y cocer por unos minutos hasta que haya cuajado la clara. Darle vuelta y dorar el otro lado. Le colocamos el jamón picado y dorado encima. Le espolvoreamos salsa de chile jalapeño al gusto y servimos inmediatamente. También puede sustituir el jamón por tocino picado y dorado.

SALSA DE CHILE SERRANO

Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre cualquier platillo. Tiene un sabor picante.



Tostadas de requesón con cilantro

Ingredientes:

- 240 g de requesón
- 3 C de sazonador para Pollo en Crema de Cilantro
- 1 tomate picado
- 12 Tostadas horneadas
- Salsa de salero de Chile Serrano al gusto



Preparación:

Mezcla el requesón con el sazonador. Si el requesón está muy seco puedes agregar un poco de agua para hacerlo untable. Embarra las tostadas con la mezcla de requesón, encima el tomate picado y espolvorea la salsa de salero al gusto.

Nubes de huevos

Ingredientes por persona:

- 2 huevos
- 2 rebanadas de tocino doradas y crujientes
- Salsa de Chile serrano para Espolvorear al gusto

Preparación:

Engrasar una charola para horno. Separar la clara de la yema. Batir la clara a punto de nieve y colocarla sobre la charola para hornear formando una especie de nido. Colocar en el centro la yema. Hacer lo mismo con cada huevo. Espolvorear encima la salsa de chile serrano. Hornear a 200°C por tres minutos o hasta que la clara se dore pero que la yema esté suave. Colocar en el plato con media rebanada de tocino encajada y la otra mitad triturada sobre la nube, puede espolvorear más salsa de serrano si lo desea. Servir acompañado de espárragos cocidos, papas hashbrown o los vegetales de su preferencia

SALSA VERDE PARA ESPOLVOREAR

Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre cualquier platillo, especialmente en tacos.



Dip de salsa verde

Ingredientes:

- 2 cucharitas de Salsa Verde para Espolvorear
- 250g de crema ácida



Preparación:

Mezcla ambos ingredientes con una cuchara. Prueba y si consideras necesario agrega más salsa. Refrigera un rato para que se integren los sabores. Disfrútalo con tu botana favorita.

Gringas de Pastor

Ingredientes:

- Tortillas de harina
- Queso chihuahua
- Carne al pastor
- Salsa Verde para Espolvorear de Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Coloque en un comal a fuego medio una tortilla de harina, una capa de queso chihuahua, una capa de carne al pastor picada finamente y otra tortilla de harina. Gírela hasta que el queso esté bien gratinado. Espolvorear con salsa verde a su gusto.

SALSA BORRACHA

Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre cualquier platillo, especialmente en las sopas y caldos. Poco picante con sabor a cerveza.



Sopa de verduras

Ingredientes:

- Verduras picadas: Zanahorias, Pimiento verde, Apio, Tomate, Espinaca, papa, brócoli, calabacita, etc. (las que tengas en casa)
- Caldo de verduras preparado con Sazonadores con Sabor a México
- Agua
- Salsa Borracha para espolvorear



Preparación:

En una cacerola coloca el agua, las verduras y el sazonador, deja hervir a fuego medio hasta que las verduras estén cocidas. Disfruta la sopa bien caliente con salsa borracha y con unas gotas de limón.

Chuletas de cerdo a la cerveza

Ingredientes:

- 4 chuletas de cerdo gruesas
- ½ taza de azúcar morena
- 2 cucharadas de miel
- 1 cerveza
- 2 cucharadas de salsa Borracha para Espolvorear



Procedimiento:

En un tazón mezcla el azúcar, la miel, la cerveza y la salsa para espolvorear. Agrega las chuletas y mezcla bien. Cubre el tazón y marina las chuletas de seis a doce horas.

Al día siguiente prende el carbón hasta que esté en su punto. Saca las chuletas del marinado. Coloca las piezas a fuego indirecto por quince minutos en total.

Retira el corte del fuego y déjalo reposar por unos 10 minutos tapados en aluminio. Sirve inmediatamente.

SALSA DE CHILE CHIPOTLE

Esta salsa es recomendable para espolvorear sobre cualquier platillos, especialmente en las sopas y caldos. Salsa picante.



Garbanzos con espinacas

Ingredientes:

- 400g de garbanzos
- 300g de espinacas
- 2 zanahorias en rodajas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 2 cucharadas de Caldillo de Tomate Línea Vegana
- Aceite de oliva
- Salsa de Chipotle para espolvorear



Preparación:

La noche anterior pon a remojar los garbanzos con abundante agua. Al día siguiente escúrrelos y colócalos en una olla exprés junto con la zanahoria y los dientes de ajo. Agrega abundante agua, que el nivel quede 2 dedos arriba del nivel de los garbanzos, sal al gusto y un chorrito de aceite de oliva. Cocina por 30 minutos si es en olla exprés y de 1 hora a 1 hora y media si es en olla convencional (cuida el nivel del agua, agregando cuando sea necesario). Una vez cocidos los garbanzos añadimos el sazonador para caldillo de tomate, el pimentón y las espinacas. Dejamos cocinar por unos minutos y servimos inmediatamente. Espolvorear Salsa de chile chipotle al momento de servir.

Fritata con huevo

Ingredientes :

- 4 huevos
- 2 C de cebolla de rabo picada
- 2 C Pimiento rojo picado
- 2 C Jitomate picado Sal al gusto
- Aceite, el necesario
- Salsa de Chile Chipotle para espolvorear



Preparación:

En un sartén de acero corar con un poco de aceite los vegetales agregando primero la cebolla, luego el pimiento y al final el tomate. Guisar unos minutos. Agregar los huevos ligeramente batidos con un poco de sal y pimienta al gusto. Mover constantemente y dejar cocer un instante. Espolvorear encima la Salsa de Chile Chipotle al gusto: Meter al horno a 180°C por 3 a 5 minutos a que terminen su cocción. Servir inmediatamente acompañados de vegetales a su gusto .

ADEREZO DE LIMÓN Y PIMENTA

Historia

El limón es una especie híbrida de Citrus médica y originario del Sudeste de Asia. Antecedentes registrados en la historia nos permiten saber que en el siglo III, las invasiones bárbaras destruyeron todas las plantaciones de limones haciéndolo desaparecer de Europa. Diez siglos después reaparecen con los árabes que lo volvieron a plantar en España.



El limón así como muchos otros alimentos, llegaron a América por los mismos conquistadores. Fue introducida en Europa por los cruzados del siglo XII a través de Oriente Medio y África del Norte. Éstos no realizaban ninguna de sus travesías sin tenerlo entre sus provisiones pues, ya eran conocidas sus propiedades para prevenir y combatir el escorbuto. Enfermedad que se origina por falta de vitamina C.

La presencia del limón en la cocina de México es notoria; con él se prepara el agua de limón o limonada y el agua de chía; es indispensable para la elaboración del ceviche; además su jugo se utiliza para aderezar sopas, ensaladas de lechuga, carnes asadas y combinándolo con sal y chile en polvo se agrega sobre cualquier verdura o fruta como elotes cocidos, jícama, mango, piña. Combinándolo con azúcar se le agrega a la papaya y al betabel cocido. La ralladura de su cáscara se emplea en postres, merengues y pasteles.

Preparación:

Mezcle dos cucharitas de sazonador con una taza de yogurt natural. Deje reposar media hora para que se integren los sabores. Utilícelo para aderezar su ensalada favorita.

Pollo marinado con yogurt

Ingredientes:

- ½ taza de vino blanco
- 4 mitades de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 taza de Aderezo de Limón y Pimienta preparado con 1 cucharita de sazonador



Preparación:

En un recipiente coloca el pollo, con el vino y 1 cucharita de sazonador a marinar de preferencia toda la noche. En un sartén con un poco de aceite selle las pechugas por ambos lados hasta que queden ligeramente doradas y colóquelas en una charola para hornear. Caliente el horno a 180° C . Coloque la marinada en una cacerola y hiérvala, bañe con esto el pollo y hornee por 5 minutos. Deje enfriar un poco. Vierta sobre el pollo el aderezo de limón y pimienta y hornee 14 minutos o hasta que el pollo esté listo. Acompáñele su platillo con papas al horno con mantequilla y Sazonador para papas Rojas de Sazonadores con Sabor a México.

Pechugas en salsa de cítricos

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 pechugas de pollo sin hueso y sin piel
- ½ taza de jugo de naranja
- ¼ de taza de jugo de limón
- 10 g de Sazonador de Aderezo de Limón y Pimienta
- 3 g de sal de mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Mezcle todos los ingredientes y ponga a marinar las pechugas en el refrigerador al menos 2 horas. Coloque las pechugas y la marinada en una charola para hornear. Hornee por 40 minutos a 180° C o hasta que estén suaves las pechugas. Al momento de servir bañe cada pechuga con el jugo de cítricos. Acompáñele con arroz blanco y verduras al vapor.

Pollo horneado con pimienta y limón

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 piezas de pollo (muslo y pierna)
- 1/3 taza vino blanco
- 15 g de Sazonador de Aderezo Limón y Pimienta

Preparación:

Mezcle el sazonador con el vino y con eso maríne las piezas de pollo desde la noche anterior. Colóquelas en una charola para hornear junto con el jugo de la marinada. Hornee a 180°C, cubiertas, por media hora. Destape y hornee 10 minutos más o hasta que dore el pollo.

Rollos de pescado en salsa de naranja

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado abiertos
- 1 C de sazonador de Aderezo Limón y pimienta
- 100 g de queso crema
- $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de naranja
- 150 g de tomate
- 60 g de cebolla
- 20 g de aceitunas negras enteras o en rebanadas
- $\frac{1}{4}$ de c de sal de mar



Preparación:

Espolvorear por ambos lados los filetes de pescado con el sazonador y dejar marinar al menos media hora. Rellenar cada filete con 25 g de queso crema y enrollar ayudándose con un palillo. Licuar el jugo de naranja junto con el tomate, la cebolla y la sal de mar. Colocar en una cacerola los rollos de pescado, la salsa y las aceitunas y ponerlos a fuego medio hasta que los filetes estén cocidos. Servir acompañado de arroz amarillo y coliflor al vapor.

Filete de pescado a la florentina

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado
- 1 C de sazonador para Aderezo de Limón y Pimienta
- 1 manojo de espinacas picadas y cocidas
- 4 rebanadas de queso amarillo
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- Paprika en polvo



Preparación:

Marine los filetes de pescado al menos media hora. Colóquelos en un refractario y agregue la leche. Coloque encima de cada filete: un cuarto de las espinacas cocidas y una rebanada de queso amarillo. Espolvoree encima la paprika. Hornear por 4 minutos en el microondas o 20 minutos a 150°C en el horno. Sirva cada filete bañándolos con el líquido que quede en el refractario. Acompáñelo con arroz blanco.

Pechugas al limón y papas

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- 3 papas
- Sazonador para Aderezo Limón y Pimienta
- Sal al gusto



Preparación:

Filetea las pechugas y espolvorea por ambos lados con sazonador, frota el sazonador sobre el pollo con las yemas de los dedos. Macera al menos media hora. Pela las papas y córtalas en rebanadas no muy gruesas y espolvorea con un poco de sal. Engrasa ligeramente un refractario para hornear y coloca una capa de filetes de pollo y luego las rebanadas de papa y encima el resto de los filetes de pollo. Hornea a 100°C por media hora o hasta que el pollo esté dorado.

Ensalada de espinacas, aguacate y nueces

Ingredientes:

- 200 g de espinacas lavadas y secas
- $\frac{1}{2}$ aguacate pelado y cortado en trozos
- $\frac{1}{4}$ cebolla morada cortada en bastoncitos
- 50 g queso panela desmoronado
- 3 nueces troceadas
- Aceite de oliva
- 1 c de sazonador de Aderezo Limón y Pimienta



Preparación:

En un tazón mezclar los tres primeros ingredientes junto con el aceite de oliva y el sazonador. Espolvorear encima el queso y la nuez troceada.

Garbanzos tostados y aguacate

Ingredientes (2 personas):

- 1 aguacate
- Sazonador para Aderezo Limón y Pimienta
- 1 taza de garbanzos tostados en un sartén
- 2 C de pimiento morrón rojo de lata picado
- 2 c de aceite de oliva
- 2 huevos escalfados
- 4 rebanadas de pan de centeno tostadas



Preparación

Deja los garbanzos remojando en agua durante toda la noche. En un sartén tuesta los garbanzos a fuego medio alto moviéndolos constantemente para que no se quemen. Apachurra el aguacate con un tenedor y mézclalo con un poco de sazonador. Mezcla los garbanzos tostados con el pimiento morrón y un poco de sazonador. Sírvelos en un plato colocando el puré de aguacate y los garbanzos abajo. Encima coloca uno o dos huevos escalfados por plato y acompañaños con el pan tostado.

VINAGRETA DE FINAS HIERBAS

Historia:

Las vinagretas son muchas veces la esencia de una ensalada, es un aderezo o salsa que puede potenciar ciertos ingredientes y engalanar los platos con matizes de sabor innumerables. Las vinagretas son una mezcla de un líquido ácido, vinagre (o limón) y un medio graso, por lo general aceite.



La proporción de una vinagreta es una parte de vinagre por tres partes de aceite, añadiendo a esto un poco de sal y pimienta, se obtiene la vinagreta básica y a partir de aquí podemos hacer nuestra vinagreta con distintas especias aromáticas y hierbas frescas, frutos secos, frutas frescas, vegetales, salsas, encurtidos, lácteos, etc. También es posible reducir la proporción de vinagre si, como en nuestro caso, no te gusta que el ácido esté tan marcado en la vinagreta.

La vinagreta es una salsa ideal para ensaladas, sean de hojas tiernas o fuertes y crujientes, con pescados o carne, con arroz o pasta... deliciosa con verduras a la parrilla, pescados y como suele pasar, con todo aquello que tu paladar agradezca. Otra función muy importante de las vinagretas es la de marinar, carnes, pescados o quesos entre otros.

Preparación:

En un tazón mezcle dos cucharitas de sazonador con $\frac{1}{4}$ de taza de vinagre, $\frac{1}{4}$ de taza de agua y $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de oliva.

Variante 1: utilice jugo de manzana en lugar de agua.

Variante 2: agregue 1 o 2 cucharadas de miel de abeja y mezcle bien. Variante 3: utilice vinagre balsámico

Ensalada de arroz arcoíris

Ingredientes:

- Vinagreta de Finas hierbas preparada de acuerdo a la forma original
- 2 tazas de arroz cocido sin sal
- 1 pimiento morrón rojo picado
- 1 pimiento morrón naranja picado
- 1 pimiento morrón amarillo picado
- 2 tallos de apio picado

127

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes en una ensaladera, agregue aderezo a su gusto y refrigerue hasta el momento de servir

Brochetas en cama de arroz al limón

Ingredientes:

- 180 g de sirloin en cuadros de 3 cm
- 2 calabacitas pequeñas en rebanadas de 1 cm
- 1 pimiento morrón rojo en cuadros de 3 x 3 cm
- 1 cebolla cortada en octavos
- ¼ de taza de Vinagreta de Finas hierbas preparado
- 1 taza de arroz cocido
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- ¼ de cucharadita de Sal de mar sazonada con Romero y Cítricos de Sazonadores con sabor a México

Preparación:

Mezcle la carne y las verduras en una bolsa grande de plástico y agregue el aderezo de finas hierbas y deje reposar de 4 a 6 horas. Saque la carne y las verduras de la bolsa; caliente el líquido sobrante y déjelo hervir. Mientras tanto coloque de manera alternada la carne y las verduras en 4 alambres. Ase los alambres volteándolos u bañándolos con el líquido de 5 a 7 minutos. Combine el arroz y los demás ingredientes. Sirva en cada plato la mezcla de arroz y dos alambres encima.

Ensalada de espinaca y fresa

Ingredientes:

- 1 manojo de espinaca cortada en trozos
- 1/2 lechuga orejona cortada en trozos
- ½ taza de queso panela desmenuzado
- 1 taza de fresas rebanadas
- ½ taza de nuez garapiñada
- 1 Cucharada de Ajonjolí tostado
- Para el aderezo:
 - 4 cucharadas de Vinagre balsámico
 - 1 cucharada de Miel de abeja
 - 1 cucharada de sazonador para Vinagreta a las finas hierbas



Preparación:

En una ensaladera añadir la espinaca, lechuga, el queso, las fresas y las nueces. Agregar el aderezo y mezclar. Espolvorear con ajonjolí tostado.

Ensalada Italiana

Ingredientes:

- 1 manojo de espinacas lavado y troceado
- 5 hojas de lechuga romana troceadas
- ½ betabel pelado y cortado en juliana fina
- ¼ de pimiento rojo en rajas
- ¼ de pimiento amarillo en rajas
- 1 zanahoria pelada y cortada en rebanadas
- 2 C de arándanos
- 2 C de ajonjolí garapiñado
- 2 C de vinagre balsámico
- 2 C aceite de olivo
- 1 C de Sazonador para Vinagreta a las Finas Hierbas
- 1 C de azúcar mascabado Modo de



Preparación:

Vinagreta:

128

Mezclar el sazonador con el azúcar, el vinagre y el aceite

Ensalada:

Mezclar todos los ingredientes menos el ajonjolí garapiñado. Agregar la vinagreta y mezclar bien. Espolvorear con el ajonjolí garapiñado y servir.

Ensalada de brócoli con pimiento

Ingredientes:

- 500 g de brócoli en ramaletas pequeñas
- 2 pimientos rojos pequeños
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de agua de cocción del brócoli
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de sazonador para Vinagreta a las finas hierbas
- 1/2 cuchara de azúcar mascabado
- 1 cucharada de ajonjolí tostado



Preparación:

Lavar los pimientos y ponerlos enteros a asar en el comal. Ponerlos a sudar en una bolsa de plástico. Pelarlos y cortarlos en tiras. En una cacerola con agua hirviendo con sal, cocer el brócoli cuidando que no se deshaga. Mezclar el agua de cocción, con el sazonador y el azúcar. Agregar el aceite y el vinagre y mezclar bien. En una ensaladera mezclar el brócoli cocido con las rajas de pimiento. Añadir la vinagreta, mezclar y adornar con un poco de ajonjolí tostado.

Ensalada morada

Ingredientes

- 1 betabel cocido y en rodajas
- 4 tazas de espinacas baby
- ½ taza de arándanos secos
- ½ taza de crotones de pan
- Queso de cabra desmenuzado
- 2 cucharitas para Vinagreta de Finas Hierbas
- ¼ de taza de vinagre balsámico
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de agua



Preparación:

En un plato colocar primero las rodajas de betabel, luego las espinacas, arándanos y crotones. Espolvorear queso a su gusto y finalmente agregar la vinagreta.

Medallones de manzana con queso panela y espinacas

Ingredientes:

- 2 manzanas amarillas
- 2 manzanas rojas
- 2 manojo de espinacas
- 4 C. de aceite de oliva
- 2 c de sazonador para Vinagreta a las Finas Hierbas
- 200 g de queso panela cortado en tiras
- 1 taza de cacahuetes garapiñados

Preparación:

Rebana las manzanas, acomódalas en un refractario (procura que no queden encimadas). Mezcla el sazonador con el aceite de oliva y baña las rebanadas de manzana y deja reposar 20 minutos a temperatura ambiente. Pica las espinacas en tiras, lávalas, desinféctalas,¹²⁹ sécalas y ponlas en una fuente de servir. Incorpora el queso, la manzana y los cacahuetes

Platillo libanés

Kipes

Ingredientes:

- 500g de carne de res molida,
- 1 taza de trigo triturado
- media cebolla,
- 1/8 c canela,
- 1/8 c pimienta,
- Sal de Mar Kosher de Sazonadores con Sabor a México, al gusto.



Preparación:

Poner a remojar el trigo con agua desde la noche anterior. Escurrir el trigo y licuar junto con la cebolla, sal y especias. Mézclalo con la carne y forma los kipes (tortitas) con las manos. Dóralos con aceite, yo usé de aguacate y canola. Reserva.

Tabule

Ingredientes:

- un manojo de perejil liso,
- 3 ramas de hierbabuena,
- una rebanada de cebolla
- dos tomates.
- 1 taza de trigo triturado, remojado desde el día anterior y escurrido.
- 1 ½ cucharaditas de sazonador de Finas Hierbas Vegano

Preparación:

Picar finamente los cuatro primeros ingredientes. Mezclar todo muy bien

Jocoque seco

Ingredientes:

- medio litro de yogur sin endulzar
- 1 cucharada de sazonador para Vinagreta a las Finas Hierbas

Preparación:

En un colador grande pones un filtro para café, vacías el medio litro de yogur y lo dejas escurrir por 2 horas. Sacas el yogur y lo mezclas con el sazonador y listo!

Ensalada con naranja y pistachos

Ingredientes (2 personas)

- Espinacas lavadas y cortadas en trozos
- 1 naranja en gajos
- 20 pistachos pelados
- Queso de cabra desmenuzado
- Sazonador para Vinagreta a las Finas Hierbas
- Miel de abeja o de agave



Preparación:

Prepara el aderezo siguiendo las instrucciones del paquete. Añade miel a tu gusto. Reserva el aderezo. Coloca en un plato una cama de espinacas, los gajos de naranja sin piel y los pistachos. Espolvorea queso de cabra. Añade aderezo a tu gusto.

Panini caprese

Ingredientes (2 personas):

- 2 chapatas (puedes sustituir por teleras)
- 2 tomates en rebanadas
- 8 rebanadas de queso panela
- 8 hojas de albahaca
- Vinagreta de Finas Hierbas preparado

130

Preparación:

Prepare el Aderezo con aceite de oliva y siguiendo las instrucciones del paquete. Abrir las teleras y untar cada mitad con un poco de aderezo. Colocar primero hojas de albahaca, luego rebanadas de tomate y rebanadas de queso. Bañar con un poco de aderezo y volver a colocar rebanadas de tomate y hojas de albahaca. Cerrar el panini y tostarlo en el grill.



Sándwich de pechuga de pavo

Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan integral
- 4 rebanadas de pechuga de pavo
- Hojas de lechuga orejona desinfectadas
- 4 rebanadas de pepino
- 2 rebanadas de tomate
- 1 c de mostaza
- Sazonador de Vinagreta a las Finas Hierbas



Preparación:

Unta las dos rebanadas de pan con la mostaza, coloca encima las rebanadas de pavo, las hojas de lechuga, el pepino y el tomate. Espolvorea con un poco de sazonador, tapa con la otra rebanada de pan.

Sándwich de jamón, tocino y queso

Ingredientes:

- 2 cucharitas de sazonador para Vinagreta de Finas Hierbas
- 3 cucharadas de mayonesa
- 4 rebanadas de pan multigrano
- 2 rebanadas de jamón,
- 2 rebanadas de queso chihuahua, manchego o gouda
- 4 rebanadas de tocino frito
- 1 pimiento asado, pelado, desvenado y en rajas
- 8 champiñones rebanados
- 6 hojas de espinacas baby
- 4 rebanadas de tomate



Preparación:

Mezclar la mayonesa con el sazonador y con eso untar un lado de cada pan. Montar cada sándwich colocando: una rebanada de jamón, una rebanada de queso, 2 rebanadas de tocino, rajas de pimiento, rebanadas de champiñones, 3 hojas de espinacas, dos rebanadas de tomate. Tapar con la otra rebanada de pan y tostarlo en el comal. También puedes hacerlo con telera y tostarlos en el grill para preparar paninis. Puedes complementar tu platillo con papas a la francesa.

Tapas de pepperoni y queso

Ingredientes:

- 1/2 taza de Vinagreta Finas Hierbas preparada
- 2 baguettes
- 24 rebanadas de pepperoni
- 8 rebanadas de queso manchego
- 8 rebanadas de tomate
- Queso parmesano rallado, al gusto



Preparación:

Divide a lo largo cada baguette y cada mitad, divídela a la mitad. Unta cada trozo de pan con la vinagreta finas hierbas. Coloca encima tres rebanadas de pepperoni, luego una de queso manchego y una rebanada de tomate. Espolvorea queso parmesano rallado al gusto y unas gotas de

LÍNEA VEGANA



CALDILLO DE CHILE COLORADO

Sugerencias de uso:

En 3 tazas de agua disolver el contenido del paquete y hervir. Dejar que hierva cerca de 8 minutos a temperatura baja. Agregar sal al gusto. Tendrá un caldillo de chile colorado para sus guisados.

Frijoles coloraditos

Ingredientes:

- 1 litro de frijoles cocidos enteros
- 1 sobre de Caldo de Chile Colorado

Preparación:

En una cacerola poner a hervir los frijoles, agrega 3 cucharadas de Sazonador, deja hervir unos minutos. Agrega un poco de agua si es necesario, rectifica la sazón. Sirve caliente acompañado de tostadas con aguacate.

Papas a la hortelana

Ingredientes:

- 1 kilo de papas cortadas en cubos
- ½ cebolla picada
- 1 sobre de Caldo de Chile Colorado
- 2 tazas de agua
- 1 Cucharada de vinagre



Preparación:

En una cacerola con un poco de aceite dora las papas, agrega la cebolla picada y sofrié. Agrega dos tazas de agua, el sazonador, el vinagre y deja que hierva hasta que las papas estén cocidas. Sirve el platillo acompañado de frijoles refritos.

Romeritos en salsa

Ingredientes:

- 1 K de romeritos lavados
- 1 sobre de Caldo de Chile Colorado
- 2 papas cortadas en cuadros
- 6 nopales picados
- 1 taza de habas cocidas
- 3 tomates asados y pelados



Preparación:

Licuar los tomates con 2 tazas de agua. Colocar a fuego medio una cacerola con un poco de aceite, agregar los tomates licuados y el sazonador. Al momento de empezar a hervir agregar las verduras y dejar a fuego hasta que se cuezan. Rectificar la sazón y agregar agua si es necesario. Servir caliente.

CALDILLO CHILE GUAJILLO



En 3 tazas de agua disolver el contenido del paquete y hervir. Dejar que hierva cerca de 8 minutos a temperatura baja. Agregar sal al gusto. Tendrá un caldillo de chile colorado para sus guisados.

Sopa de nopales

Ingredientes:

- ½ K de nopalitos tiernos picados
- ½ sobre de Caldo de Chile Guajillo
- Sal de Mar Kosher de sazonadores con sabor a México, al gusto



Preparación:

En una cacerola con un poco de aceite sofría los nopalitos. Una vez que se les acabe el jugo y la baba que sueltan, agregue 1 litro de agua, tres cucharadas de Caldillo de Chile Guajillo de Sazonadores con sabor a México, deje que hierva unos minutos y rectifique la sazón, agregue sal si es necesario. Sirva inmediatamente.



Mole de olla vegano

Ingredientes:

- 5 zanahorias peladas y partidas en mitades
- 4 calabacitas tiernas partidas en 4
- 2 chayotes pelados, y cortados en 4
- 14 ejotes partidos a la mitad
- 3 elotes tiernos partidos a la mitad
- 1 sobre de Caldillo de chile guajillo de Sazonadores con Sabor a México

Preparación:

En una cacerola agregar el agua y primero las zanahorias, hervir un rato, luego los chayotes. Finalmente el resto de las verduras y deje que hierva hasta que estén cocidos todos los vegetales. Agregue el sazonador. Rectifique la sazón, agregue sal si es necesario. Sirva inmediatamente, acompaña su platillo con unas gotas de limón.

Enchiladas potosinas

Historia:

Este platillo, originario de San Luis Potosí es el más emblemático y que es parte de la gastronomía del estado.

Según cuenta la historia todo inició cuando Doña Cristina Jalomo, originaria del municipio de Soledad, llevó al molino su nixtamal donde le entregaban masa para hacer las tortillas que vendía. En esa ocasión se percató de que la masa tenía una coloración rojiza, al reclamarle al encargado respondió que antes de la masa habían molido chiles de cascabel y Doña Cristina tuvo que volver a casa con la masa mezclada.

Dado a que su economía no le permitía desperdiciar la masa, Doña Cristina optó por hacer las tortillas de todos modos y resultó que les encantaron a su familia y a ella misma, pues el chile había agregado un sabor y picor único. La sorpresa fue tan grata que a partir de ese momento, ella pedía diariamente su masa de nixtamal combinada con chile de cascabel.

Y así empezó a hacer las tortillas que vendía con esta nueva masa, lo cual fue un éxito pues el sabor cautivó rápidamente a los vecinos y clientes de pueblos más alejados, más no se quedó conforme con eso, mejoró sus tortillas colocándoles relleno de queso y salsa, las dobló como una quesadilla y las puso al comal, finalmente añadió crema y queso rallado.

La popularidad de este platillo creció rápidamente, iniciando un negocio con sus "enchiladas", como ella misma les llamó, en la Plaza Principal del municipio de Soledad de Graciano Sánchez. Más tarde esta receta y el negocio fueron heredados a sus hijas Victoria y Josefina, esta última en 1965 designó el nombre "Enchiladas Potosinas" al delicioso platillo.

Ingredientes:

- 4 tazas de harina de maíz
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1 ½ cucharadas de sazonador para Caldillo de Chile Guajillo
- 4 tazas de agua tibia
- Queso fresco rallado, el necesario.



Preparación:

Mezcla los cuatro primeros ingredientes y deja reposar 15 min. Forma bolas de masa (textales) como de 5 cm de diámetro. Con la ayuda de una prensa para tortillas o dos platos extendidos hacer la tortilla colocando el textal entre dos hojas de plástico y aplastar hasta que queden como de 3 mm de grueso. Rellenas de queso fresco y doblar a la mitad, cerrando las ¹³³arrugas. Dorar en aceite bien caliente. Servir con crema y salsa. Puedes escoger alguna de nuestra gran variedad de salsas muy fáciles de preparar.

Pozole vegano

Ingredientes

- 1 lata (822g.) Maíz pozolero, colado, enjuagado
- 3 L. de agua
- 1 sobre de Sazonador para Caldillo de Chile Guajillo 1 kg. champiñones rebanados
- 1 Calabacita mediana, cortada en cubos
- Acompañantes:
- 1 Cebolla blanca, chica, picada
- 6 Rábanos, finamente rebanados
- 2 C de orégano seco
- 1/2 Col verde, finamente rebanada
- 4 Limones, cortados en cuartos
- 1 bolsa Tostadas o totopos



Preparación:

En una olla grande combina el agua y el maíz pozolero y hiere a fuego bajo. Calienta un sartén a temperatura media-alta. Agrega de aceite y añade los champiñones. Saltéalos por 5 minutos. Añade 1 taza y media del agua hirviendo del maíz y el sobre de sazonador y deja hervir los champiñones por 5 minutos. Tu maíz pozolero todavía debe estar hirviendo suavemente. Con un cucharón retira más o menos 1 taza del maíz y caldo, y ponlo en la licuadora. Licúalo hasta que esté completamente líquido. Vierte la mezcla licuada en la olla con el resto del maíz. . Vierte los champiñones en salsa y la calabacita en la olla con el maíz pozolero. Hierre suavemente por 8-10 minutos o hasta que la calabacita esté tierna. Acompaña tu pozole con col, cebolla, orégano, rábano, limones y tostadas.

Crepas Potosinas

Ingredientes:

Masa

- 1 ½ cucharadas de sazonador para Caldillo de Chile Guajillo Vegano
- 200g de harina
- 3 Huevos
- 1 1/4 taza leche tibia
- 1 cucharada de margarina derretida
- 2 cucharitas de brandy Relleno:
- 1/4 taza cebolla picada
- 2 tazas Papas, cocidas en cubos
- 2 tazas zanahorias, cocidas en cubos
- 2 cucharadas de ceite
- 2 tazas pollo, cocido y deshebrado
- 1 cucharita de Sazonador para Pollo en su Jugo
- 2 tazas lechuga fileteada
- 1 taza Queso Fresco, rallado
- Crema al gusto



Preparación:

Crepas:

Coloca en un tazón mezcla todos los ingredientes de la masa hasta integrar bien todo. Deja reposar la masa unos minutos. Funde un poco de margarina en una sartén plana a fuego medio. Vierte ¼ de taza de la masa en el sartén y muévelo para que extienda en toda la superficie. Una vez que se vea firme dale vuelta y termina de cocinar. Repite el procedimiento para el resto de las crepas.

Relleno:

Acítrona la cebolla y añade el pollo y dora un poco. Luego añade las zanahorias, la papa y el sazonador. Cocina por 5 minutos. Dobla las crepas y sirve en un plato extendido. Coloca encima el guisado, la lechuga, el queso rallado y crema al gusto.

CALDILLO DE TOMATE

Disuelva el contenido del paquete (60g) en 6 tazas de agua. Deje que hierva unos minutos. Agregue sal al gusto y tendrá listo caldillo de tomate para preparar sus sopas y guisados.



Sopa de verduras

Ingredientes:

- 30 g de Caldillo de Tomate
- Los vegetales que tengas en casa: zanahoria, chícharos, pimiento verde, pimiento rojo, brócoli, puerro, apio, nabo, papa, calabacitas; picadas en cubos
- 1 litro de agua
- Sal al gusto



Preparación:

Pon en una cacerola a hervir los vegetales con el sazonador y el agua. Déjalos cocinar hasta que se cuezan. Sirve la sopa caliente.

Espagueti con salsa boloñesa vegetariana

Ingredientes:

- 250 gr. de pasta sin huevo
- 75-100 gr. de soya texturizada fina
- 1 sobre de Caldillo de Tomate de Sazonadores con Sabor a México
- 1 zanahoria mediana
- 1/2 cebolla
- 1 pimiento verde
- Orégano seco



Preparación:

Para la salsa: Cortar la cebolla finamente, la zanahoria y el pimiento verde. Sofréír todo con aceite de oliva a fuego medio-bajo durante unos 7 min. Agregar el agua y el sazonador y dejar hervir unos minutos. Añadir la soya texturizada. Se hinchará debido a la salsa de tomate. Dejar que cueza otro rato hasta que tome la consistencia deseada. Apagar. Agregar una pizca de orégano y reservar caliente. Cocer "al dente" la pasta en abundante agua hirviendo. Recomiendo que agregues un chorrito de aceite, un poco de sal y ajo en polvo al agua de cocción. Para servir tienes dos opciones: mezclar la salsa con la pasta y servir; o servir la pasta en cada plato y encima la salsa boloñesa vegetariana. Opcional: agregar queso rallado al platillo

Sopa de flor de calabaza

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ K de flor de calabaza, cortada y lavada
- 3 calabacitas tiernas picadas
- 2 elotes desgranados
- 1 sobre de Caldillo de Tomate
- Sal al gusto



Preparación:

En un poco de aceite sofría los tres primeros ingredientes. Agregue 1 litro y medio de agua, dos cucharadas de Caldillo de Tomate de Sazonadores con Sabor a México, deje que hierva unos minutos y rectifique la sazón, agregue sal si es necesario. Sirva inmediatamente.

Guiso de espinacas con papa

Ingredientes:

- 1 K de espinacas cortadas y lavadas
- 3 papas peladas y picadas en cuadros pequeños
- $\frac{1}{4}$ de cebolla picado
- 1 sobre de Caldillo de Tomate de Sazonadores con Sabor a México
- Sal al gusto



Preparación:

En un poco de aceite sofria las papas y la cebolla. Agregue las espinacas y cocine hasta que se suavicen. Agregue 2 tazas de agua, dos cucharadas de Caldillo de tomate de Sazonadores con Sabor a México, deje que hierva hasta que la papa esté cocida y rectifique la sazón, agregue sal si es necesario. Sirva inmediatamente.

Lasaña vegana (sin pasta)

Ingredientes:

Salsa de tomate:

- 1 sobre de Caldillo de tomate de Sazonadores con Sabor a México
- 1 tomate picado
- 1 rama de apio picada
- 1 c de fécula de maíz
- 1 ½ tazas de agua
- 1 c aceite de oliva Salsa pesto
- 1 t espinaca fresca
- 1 t albahaca fresca
- ½ calabacita
- 1 diente ajo

Salsa queso vegano

- 1 calabacita
- 2 C pepitas de calabaza
- 1 diente ajo Relleno:
- 2 calabacitas cortadas en láminas delgadas y a lo largo
- 2 tomates cortados en rebanadas



Preparación

Salsa tomate: En una cacerola mediana sofrie con el aceite de oliva el tomate y el apio. Una vez listo agrega la fécula de maíz disuelta en el agua y el sobre de sazonador. Deja que hierva hasta que tome consistencia espesa. Reserva Caliente. Salsa Pesto: en un procesador de alimentos tritura todos los ingredientes. Reserva Salsa de queso: Licúa todos los ingredientes y una pizca de sal. Reserva.

Para montar la lasaña, comenzar por una capa de calabacitas, añadir salsa de tomate, salsa de "queso", más calabacitas, la mitad del pesto, tomates en rodajas, otra capa de calabacitas, salsa de tomate, el resto de la "salsa pesto", el resto del "queso" y terminando con más láminas de calabacitas. Decorar con hojas de albahaca y salsa de tomate. Hornea a 180°C por 30 minutos.

Sirve.

Sopa oaxaqueña

Ingredientes:

- 1 chile poblano asado, pelado, desvenado y cortado en tiras
- 1 papa chica cortada en cubos (con cáscara)
- 1 C de cebolla picada
- 1 c de sazonador para Caldillo de tomate
- ¾ de taza de agua
- ¼ de leche descremada
- 60 g de queso Oaxaca bajo en grasa deshebrado



Preparación:

En una cacerola pequeña dorar las papas. Agregar la cebolla picada y las rajitas de chile. Agregar el agua con el sazonador y dejar hervir. Una vez que hierva agregar la leche. Esperar a que hierva y agregar 1/3 del queso deshebrado para que se derrita. Apagar y servir inmediatamente espolvoreando el resto del queso deshebrado.

CALDILLO DE TOMATE Y CHIPOTLE

Sugerencia de uso:

Disuelva el contenido del paquete (60g) en 6 tazas de agua. Deje que hierva unos minutos. Agregue sal al gusto y tendrá listo caldillo de tomate y chipotle para preparar sus sopas y guisados.



Albóndigas de avena en salsa de tomate y coco

Ingredientes

- 3 tazas de avena fina (triturada)
- 3 cucharadas de harina
- 1 taza y media de agua
- 2 dientes de ajo finamente picados
- Aceite (para freír) Ingredientes para la salsa:
- 1 sobre de Caldillo de tomate y chipotle
- 1 taza de leche de coco



Preparación

Salsa: En un tazón disolver el sazonador con media taza de agua. En una cacerola poner la leche de coco y agregar la mezcla anterior. Poner a fuego lento y hervir hasta que espese. Albóndigas: en un tazón ponemos la avena (cuanto más finas sea mejor), el ajo picado y una pizca de sal. Calentamos una taza y media de agua hasta que hierva. Añadimos el agua poco a poco e iremos mezclándola bien vigilando que no nos pasemos de agua. Cada avena es diferente y la masa nunca debe quedarnos muy húmeda, pues se deshará en la sartén. Añadimos después 3 cucharadas de harina y amasamos bien. Hacemos las bolitas con la masa y vamosriendo en una sartén con suficiente aceite para que cubra las albóndigas. Mezclaremos finalmente las albóndigas con la salsa y listo.

Sopa de tortilla

Ingredientes:

- 20 tortillas cortadas en tiras finas
- 1 sobre de Caldillo de tomate y chipotle
- 1 aguacate maduro cortado en tiras



Preparación:

En un sartén con suficiente aceite dorar las tiras de tortillas hasta que queden tostadas. Reservar. Mezclar el sobre de sazonador con 3 tazas de agua y hervir por unos minutos. Rectificar la sazón y agregar sal si es necesario. Servir en cada plato un puñado de tortillas fritas, un cucharón de caldillo y una rebanada de aguacate encima. Servir inmediatamente.

Guiso de champiñones

Ingredientes:

- 1 k de champiñones lavados y cortados en rebanadas
- 1 sobre de Caldillo de tomate y chipotle
- 3 tazas de agua

Preparación:

En una cacerola mediana con un poco de aceite sofreír los champiñones hasta que seque el jugo que sueltan. Agregar el agua y el sobre de sazonador. Dejar a fuego medio hasta que hiervan por 10 minutos aproximadamente. Acompañar el plátilllo con arroz blanco. Servir inmediatamente. Opcional: si no lo quieres picante puedes sustituir este sazonador por el de Caldillo de Tomate

Picadillo de lentejas

Ingredientes

- 250 g de Lentejas, crudas, limpias
- ½ Cebolla blanca
- 1 Diente de ajo
- ¼ Cebolla blanca, picada
- 1 Zanahoria, pelada, picada en cubos
- 1 Papa grande, pelada, picada en cubos
- 1 sobre de Caldillo de tomate y chipotle
- 3 tazas de líquido de las lentejas



Preparación:

Colocar las lentejas en una olla y agregar 1 ½ litros de agua, agregar la media cebolla y el diente de ajo. Poner a hervir, una vez que hierva bajar un poco el fuego y dejar cocer por 15 minutos o hasta que las lentejas estén suaves. Colar las lentejas y reservar el caldo.

En otra cacerola colocar un poco de aceite y dorar la cebolla, las zanahorias y las papas picadas. Una vez doradas agregar las lentejas y dorar. Agregar el caldo de las lentejas y el sobre con sazonador. Dejar hervir unos minutos hasta que los vegetales estén tiernos. Si el picadillo sale muy seco puede agregar agua a obtener la consistencia deseada.

Caldillo de nopales con champiñones

Ingredientes (dos personas):

- 1 C caldillo de Tomate y Chipotle Vegano
- 1 C de aceite vegetal
- 2 C de cebolla blanca finamente picada
- 1 taza de champiñones fileteados
- 1/2 taza de jitomate picado
- 1 taza de nopales picados, cocidos y escurridos
- 1 pieza de limón
- tortillas para acompañar



Preparación

Calienta el aceite a fuego medio y fríe la cebolla, los champiñones y el jitomate hasta que estén suaves; agrega los nopales. Añade 2 tazas de agua, el sazonador; tapa y deja hervir por 15 minutos. Sirve acompañado con limón y tortillitas.



CALDO DE VERDURAS

Poner a hervir 1 litro de agua con 1 cucharada de Sazonador para Caldo de Verduras. Agregar sal a su gusto y ya tiene listo un caldo de verduras para sus sopas y guisados.

Sopa de coliflor

Ingredientes:

- 400g coliflor en trozos pequeños
- 1 litro de Caldo de verduras preparado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 1/2 cucharadita de Paprika de Sazonadores con Sabor a México
- 1 cucharadita de sal



Preparación:

Caldo vegetal: poner a hervir 1 litro de agua con 1 cucharada de Sazonador para Caldo de Verduras

Poner la coliflor troceada en una olla, añadir el caldo vegetal, cocer hasta que esté suave la coliflor. En una sartén con el aceite de oliva, sofreír el ajo picado y cuando empiece a tomar color, retirar del fuego. Añadir la paprika, mezclar y agregar a la olla. Agregar la sal. Hervir durante 5 minutos más y servir.

Sopa de verduras

Ingredientes:

- Verduras picadas: Zanahorias, Pimiento verde, Apio, Tomate, Espinaca, papa, brócoli, calabacita, etc. (las que tengas en casa)
- Caldo de verduras preparado con Sazonadores con Sabor a México
- Agua
- Salsa Borracha para Espolvorear de Sazonadores con sabor a México



Preparación:

En una cacerola coloca el agua, las verduras y el sazonador, deja hervir a fuego medio hasta que las verduras estén cocidas. Disfruta la sopa bien caliente espolvoreando a tu gusto salsa Borracha y con unas gotas de limón.

Crema de champiñones

Ingredientes:

- 250 gr. de champiñones limpios y troceados
- 50 gr. de margarina vegetal
- 4 cucharadas soperas de harina
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 litro y 1/2 de caldo de Verduras preparado
- Sal y pimienta al gusto



Manera de prepararse:

Salteamos los champiñones con la margarina caliente y añadimos el zumo de limón. Despues, tostamos la harina poniéndola en una sartén al fuego y removemos con una cuchara de madera hasta que tome color. Cuando la harina esté lista ponemos poco a poco el caldo vegetal frio y lo dejamos cocer 10 minutos dando mezclándolo constantemente. Luego, licuamos 2/3 de los champiñones con un poco del caldo vegetal. Incorporamos el resto de los champiñones y lo licuado, salpimentamos y lo ponemos al fuego otros 5 minutos. Servir muy caliente.

Arroz a la hortelana

Ingredientes:

- 1 C de Caldo de Verduras de Sazonadores con Sabor a México
- 1 taza de arroz
- 2 tazas de agua
- 1 calabacita picada
- 1 zanahoria pelada y picada, 1 pimiento rojo picado
- ½ cebolla picada
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

Preparación:

En una cacerola mediana colocar un poco de aceite de oliva y el arroz, dorar hasta que el arroz cambie de color y se inflé un poco. Agregar todas las verduras picadas y sofrié. Agregar el agua y el sazonador, dejar hervir a fuego bajo. Rectificar la sazón y agregar sal al gusto. Manteñer a fuego bajo hasta que el arroz esté listo.

Garbanzos con cebolla

Ingredientes

- Una lata de garbanzos cocidos
- Una cebolla grande picada
- Dos dientes de ajo mediano picados
- Un pizca de orégano
- Una cucharada de Caldo de Verduras
- Un chorrito de jugo de naranja (otra opción es salsa de soya sin proteínas de la leche)
- Un poco de aceite de oliva
- Limón (opcional – sirve para alcalinizar nuestra comida)

Preparación:

En una sartén a fuego medio con poco aceite, acitronar la cebolla y los ajos. Cuando ya estén listos, escurrir los garbanzos, enjuagar con agua y añadir a la sartén. En seguida agregamos el jugo de naranja y unas gotas de limón. Agregamos el caldo vegetal y lo espolvoreamos encima de los garbanzos. Añadimos también el orégano. Mezclamos bien y colocamos a fuego medio, hasta que el jugo se consuma.

FAJITAS VEGANAS

Espolvoree a su gusto sobre fajitas de tofu, soya texturizada, champiñones, yaca desmenuzada, etc.

Fajitas de tofu

Ingredientes:

- Sazonador para Fajitas Veganas
- 360 g de tofu



- 2 cdas. aceite
- 1 morrón rojo, 1 verde y 1 amarillo, sin semilla, cortados en tiritas
- 1/2 cebolla morada, en rodaja
- Tortillas de maíz

Preparación:

Corta el tofu en rebanadas de medio cm de grosor, espolvoréalo con un poco de sazonador para fajitas y dóralo en un sartén con 2 C de aceite. Una vez dorado retira del fuego y córtalo en tiras. En el mismo sartén agrega y saltea las verduras por 7 minutos. Agrega el tofu y cocina 3 minutos más. Rectifica la sazón y si es necesario agrega más sazonador. Reserva caliente. Calienta las tortillas de maíz y rellénalas con las fajitas de tofu. Acompaña tu platillo con un delicioso guacamole.

Chiles rellenos

Ingredientes:

- 150 g de soya texturizada
- 1 C de sazonador para Fajitas Veganas
- 2 rebanadas de cebolla picada
- 1 jalapeño chico picado
- 1 tomate mediano picado
- Un poco de aceite vegetal
- 4 Chiles poblanos asados, pelados y desvenados
- 1 litro de salsa de tomate



Preparación:

En un tazón mediano poner a remojar la soya texturizada junto con 1 vaso de agua caliente. Una vez hidratado escurrir el exceso de agua. En un sartén con teflón con un poco de aceite sofreír las verduras y agregar la soya escurrida y el sazonador. Mezclar bien y dejar que se integren los sabores.

Con esta mezcla llenar los cuatro chiles. Servir sobre un espejo de salsa de tomate o de frijol molido.

Rollitos de salchicha en hojaldre

Ingredientes:

- Salchichas vegetales (puedes comprar en tiendas vegetarianas)
- Hojaldre vegano (es decir, sin grasas animales).
- Sazonador para Fajitas Veganas
- Un poco de aceite de oliva Manera de hacerse:

Preparación:

Pre calienta el horno a 210 °C. Extiende la pasta de hojaldre a que quede de medio centímetro y corta triángulos de 15 cm de largo y base del tamaño de la salchicha. Coloca la salchicha en la parte ancha del triángulo y enróllala dejando las puntas sin cubrir. Engrasa la charola para hornear con un poco de aceite de oliva. Coloca ahí las salchichas envueltas y hornea a 180°C por aproximadamente 20 min. O hasta que el hojaldre esté dorado. Saca la charola del horno y barniza cada rollo con un poco de aceite de oliva y espolvoréalas con un poco de sazonador para fajitas veganas. Las puedes disfrutar calientes o frías.

Ensalada de espinacas con tofu

Ingredientes:

- Un manojo de espinacas
- Tofu blanco al gusto
- Un poco de maíz dulce
- Un tomate
- Espárragos blancos
- Unas hojas de lechuga
- Aceite de oliva
- Sazonador para Fajitas Veganas



Preparación:

Corta todos los ingredientes y mézclalos en un platón. Rocíalos con un poco de aceite de oliva y sazonador para fajitas veganas.

FINAS HIERBAS



Tofu a las finas hierbas

Ingredientes:

- 1 bloque de tofu duro
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharitas de sazonador de finas hierbas

Preparación:

Cortar el tofu en rebanadas de un cm de ancho. Mezclar el aceite de oliva con el sazonador y untar con esta mezcla las rebanadas de tofu por ambos lados. Dejar marinar en el refrigerador por lo menos media hora. Calentar un sartén con teflón. Dorar cada rebanada por ambos lados. Acompañar el platillo con hojas de lechuga, brotes de alfalfa, tomatitos cherry, rabanitos y cebo-llata en finas tiras, aliñados con una mezcla de aceite de oliva y Sazonador de finas hierbas

Aguacates rellenos con vinagreta de frambuesa



Ingredientes:

- 1 aguacate maduro
- 1 manzana grande
- 1/2 granada
- 1/4 de hinojo fresco Aderezo, mezclar:
- 1/4 taza de agua
- 3 cucharitas de Finas Hierbas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mermelada de frambuesa natural

Preparación:

Partir el aguacate a la mitad y quitarle la semilla y la cáscara con mucho cuidado para que no se rompa. Bañarlo con unas gotas de limón para que no se oxide. Cortar la manzana a la mitad y quita el corazón. Báñala con unas gotas de limón para que no se oxide. Desgrana la granada y mézclala con el hinojo picado. Coloca en un platón las mitades de aguacate rellenas con la mezcla de granada e hinojo. Parte cada mitad de manzana en rebanadas delgadas y colócalas en forma de abanico en cada uno de los extremos del aguacate. Baña la ensalada con la vinagreta de frambuesa al gusto

Dip finas hierbas

Ingredientes:

- 3 c de sazonador finas hierbas
- 2 yogurts de soya naturales
- 1 pepino, sin corazón, picado finamente

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes, rectifique la sazón. Coloque en un tazón y acompañelo con totopos.

Ensalada de tomate, queso (o tofu) y aguacate

Ingredientes:

- 3 c de Sazonador de Finas Hierbas de Sazonadores con Sabor a México
- 2 C de aceite de oliva
- 1 Tomate grande en rebanadas
- Rebanadas de queso fresco, Mozzarella o Chihuahua (sustituir el queso por tofu)
- 1 aguacate en rebanadas delgadas
- Hojas de lechuga

Preparación:

Mezclar el sazonador con una cucharada de agua, agregar el aceite de oliva y mezclar. Reservar. Colocar en cada plato una hoja de lechuga, una rebanada de queso, una rebanada de tomate, rebanadas de aguacate, otra rebanada de queso, otra de tomate, otras de aguacate. Partir la torre a la mitad y separar un poco las dos mitades. Bañar con el aderezo. Puede refrigerar un rato antes de servir el platillo.

Ceviche de coliflor

Ingredientes:

- 1 Coliflor, grande cortada en floretes pequeños
- 1 taza Tomate, cortado en cubos
- 1 taza Pepino, pelado, sin semilla, cortado en cubos
- 1 Chile serrano, picado
- 1/2 taza Cebolla blanca, finamente picada
- 1 C Cilantro, picado
- 3 C Jugo de limón verde
- 4 Aguacates
- 1 C de sazonador de Finas Hierbas Vegano

Preparación:

Pon a hervir agua con sal en una olla grande. Llena un tazón con hielo y un poco de agua. Vierte la coliflor en el agua hirviendo y deja cocer por 2 minutos. Cuela la coliflor y sumérgela en el agua con hielo. Deja que se enfrie por completo. Retira la coliflor del agua y pícalo finamente. En un tazón grande combina la coliflor, tomate, cebolla, chile, cilantro y jugo de limón. Mezcla bien. Agregar el sazonador, mezcla y deja marinar en el refrigerador por 30 minutos. Ajusta el sazón y sirve el ceviche en las mitades de aguacate o con tostadas y rebanadas de aguacate

Gazpacho

Ingredientes (2 personas):

- 1 morrón rojo sin semillas
- 4 tomates
- 1 pepino sin cascara ni semillas
- 1 rebanada de pan de caja
- 3 C de aceite de oliva
- 1 C de sazonador de Finas Hierbas Vegano
- Tomate, cebolla morada y pepino finamente picado para decorar



Preparación:

Se licúan los tomates con el pimiento, pepino, pan, aceite y sazonador. Se Refrigerá. Se sirve bien frío con las verduras picadas encima. Puede agregar un poco de aceite de chile.

Farfalle arcoiris

Ingredientes:

- 200 g de pasta farfalle (o fusilli o coditos)
- ½ pimiento rojo picado
- 1/2 pimiento amarillo picado 1/2 pimiento verde picado
- ¼ de cebolla morada picada
- 4 C de aceitunas negras rebanadas 2 C de aceite de oliva
- 2 cucharitas de sazonador de Finas Hierbas Vegano Queso parmesano al gusto

Preparación:

En agua hirviendo con un poco de sal agregar la pasta, en cuanto suelte el hervor nuevamente apagar el fuego, tapar y dejar que se cocine "al dente", meneándolo para que no se pegue. Una vez en su punto enjuagar y escurrir la pasta. Mezclar con el resto de los ingredientes excepto el queso. Servir en un plató y espolvorear con queso parmesano.

Tabule

Ingredientes:

- un manojo de perejil liso,
- 3 ramas de hierbabuena,
- una rebanada de cebolla
- dos tomates.
- 1 taza de trigo triturado, remojado desde el día anterior y escurrido.
- 1 ½ cucharaditas de sazonador de Finas Hierbas Vegano

Picar finamente los cuatro primeros ingredientes. Mezclar todo muy bien



HAMBURGUESAS VEGANAS

Utilizar aproximadamente 1 cucharada por cada 2 tazas de proteína vegetal. Ajustar al gusto.



Hamburguesas de soya

Ingredientes:

- 100 gr. (1.5 tazas aprox.) de soya texturizada fina
- 4 cucharadas de harina
- 1 C de Sazonador para Hamburguesas Veganas
- Aceite de girasol

Preparación

En un recipiente amplio, que nos permita luego amasar, ponemos a remojar la soya texturizada junto con un vaso de agua caliente. Cuando la soya texturizada se ha hidratado, eliminamos el exceso de agua apretando bien con las manos. Añadimos después en el mismo recipiente las 4 cucharadas de harina, el sazonador y amasamos todo junto. La proporción de harina y soya dependerá de la humedad que haya quedado en la soja texturizada. Entonces, pondremos más o menos harina hasta conseguir la textura deseada en la masa. Una vez conseguida una masa formamos las hamburguesas con las manos. En un sartén con teflón y un poco de aceite dorar las hamburguesas por ambos lados. Al sacarlas de la sartén las dejamos en papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Acompaña tu platillo con una ensalada verde.

Hamburguesas de Quínoa

Ingredientes

- 1 Taza Quínoa
- ½ Cebolla picada fina
- 2 Cucharadas de Zanahoria rallada
- ½ Taza de Harina
- 1 C de sazonador para Hamburguesas Veganas
- Aceite Vegetal



Preparación

Enjuagar la quínoa con agua fría. Esta soltará una espuma blanca que tendremos que retirar por completo. Lavar mínimo unas 5 veces. Por otro lado, tomaremos la cebolla picada, la zanahoria y sofreír en un sartén con aceite vegetal. Cocinar la quínoa con 2 tazas de agua y los ingredientes que fueron sofritos y dejaremos cocinar de manera tradicional como el arroz. Una vez lista la quínoa, dejaremos enfriar a temperatura ambiente. Agregar la harina para aglutinar y dar la forma a las hamburguesas. Dorar por ambos lados las hamburguesas en un sartén de teflón con un poco de aceite. Servir acompañada de aguacate o lechuga o como prefiera.

Champiñones rellenos de ajo y perejil

Ingredientes:

- Champiñones grandes
- Un manojo de perejil fresco
- Un diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sazonador para hamburguesas Veganas



Preparación:

Quitar el rabo y lavar los champiñones para evitar restos de tierra o arena. Picar finamente el ajo y el perejil (la cantidad de dientes de ajo puede variar según el gusto) y los dejamos macerar toda la noche con un poco de aceite de oliva. Calentar una sartén a fuego medio y agregar un poco de aceite de oliva. Pasaremos de forma rápida los champiñones por ambos lados y sin llenarlos. Los retiramos y procedemos a llenarlos. Podemos volver a pasarlos unos pocos minutos por la sartén, teniendo cuidado de que no se nos quemen por abajo. Emplatamos, los espolvoreamos con un poco de sazonador para Hamburguesas veganas ¡y listo!

Hamburguesas de arroz

Ingredientes:

- 200 gr de arroz crudo, cocinado solo con agua
- 1 Pimiento rojo picado
- 1 Cebolla chica picada



- Sazonador para hamburguesas Veganas
- Leche vegetal no dulce
- Pan molido
- Aceite de oliva o girasol

Preparación:

Doramos el pimiento rojo y la cebolla. Mezclamos el arroz lo anterior y sazonamos al gusto con el sazonador para hamburguesas veganas. Mojándonos las manos con agua, cogemos un poco de la mezcla y le damos forma de hamburguesa. Lo pasamos por la leche vegetal, y seguidamente sobre el pan molido. Podemos dejar reposar durante unas horas las hamburguesas para que tomen consistencia. Finalmente, en una sartén con un poco de aceite caliente, las doramos durante unos minutos. Ya están listas nuestras hamburguesas de arroz. Complementar con ensalada.

SAZONADORES PARA QUESO

Disfruta una gran variedad de sabor en tus quesos mezclándolos con nuestros distintos sabores 100% naturales.

Manera de usarse:

Mezcle una cucharita de sazonador por cada 100g de queso.

Puede mezclarlo con queso crema, requesón, cottage y mascarpone. Simplemente mezcle el queso con el sazonador y maríne en el refrigerador por lo menos 2 horas para que se integren los sabores.



Quesos que gratinen como: chihuahua, manchego, mozzarella y gouda. Coloque 100g de queso en un refractario, caliente en el microondas por 30 segundos. Agregue el sazonador y mescle bien. Puede servirlo gratinado o guardar en el refrigerador para que cuaje nuevamente y servirlo cortado en cuadros.

Con queso panela: corte un trozo de queso de 100g, caliente en el microondas por 20 segundos, sacar y espolvorear por todos lados el sazonador y servir.

QUESO FINAS HIERBAS

Queso menonita a las finas hierbas



Ingredientes:

- 2 cucharitas de Sazonador para Queso Finas Hierbas
- 200 g de queso menonita

Preparación:

Cortar en cubitos el queso y ponerlos en un refractario. Meter al microondas por 30 segundos a que gratine. Sacar y revisar. Si es necesario meterlo 30 segundos más. El tiempo dependerá de la potencia del microondas. Una vez gratinado, mezclar muy bien con el sazonador. Colocar en un molde de plástico con tapadera. Refrigerar hasta que cuaje nuevamente. Servir acompañado con pan y el vino de tu preferencia.



Pan de finas hierbas

Ingredientes:

- 500g de harina
- 2 cucharadas de sazonador para Queso Finas Hierbas
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 sobre de levadura
- 400g de agua tibia
- 10 g de azúcar



Preparación:

En un tazón mezcle el agua con el azúcar y la levadura. En otro tazón mezcle la harina, con el sazonador y el aceite. Agregue la mezcla de agua y levadura e integre bien con la ayuda de una espátula de madera. Amase un poco. Coloque la masa en un recipiente untado con un poco de

aceite, cubra con un lienzo limpio o con plástico y deje reposar la masa hasta que doble su tamaño. Ya que doble su tamaño espolvorear la mesa de trabajo con un poco de harina, vaciar la masa y amasarla por lo menos 10 minutos. Dividirla en cuatro porciones (o en porciones más pequeñas según su gusto). Engrasar una charola para galletas con un poco de manteca vegetal. De forma ovalada o redonda a cada porción y colóquelas en la charola. Dejar reposar nuevamente hasta que vuela a doblar su tamaño. Hornear a 200°C por 20 minutos

QUESO CON CHIPOTLE

Pastel de papa

Ingredientes:

- 2 cucharitas de sazonador para Queso al Chipotle
- 190g de queso crema
- 1 taza de crema ácida
- 1 pizca de sal (al gusto)
- 6 papas
- 10 rebanadas de tocino picado y frito
- 4 rebanadas de jamón picado
- 1 taza de queso chihuahua rallado
- Margarina la necesaria



Preparación

En una cacerola con agua y sal poner a cocer las papas. Una vez cocidas, pelarlas y rebanarlas en rebanadas de medio centímetro. En un tazón. Mezclar el sazonador con la crema y el queso crema. Integrarlo muy bien y agregar un poco de sal al gusto. Engrasar con margarina un refractario y colocar primero una capa de papa, cubrirla con la mezcla de queso crema y espolvorear encima jamón y tocino. Luego continuar con papas, queso crema, jamón y tocino hasta acabar con una capa de papa. Espolvorearle encima queso rallado. Hornear a 150°C por 15 minutos o hasta que haya dorado un poco.

Quesadillas de queso con champiñones

Ingredientes:

- 300g de champiñones frescos rebanados
- Un poco de mantequilla o margarina
- 200g de queso mozarella o manchego rallado
- 2 cucharitas de sazonador para Queso al Chipotle
- 6 tortillas de maíz



Preparación:

En un sartén derretir la mantequilla y cocinar ahí los champiñones. Reservar calientes. Mezclar el queso rallado con el sazonador. Rellenar cada tortilla con la mezcla de queso rallado y un poco de champiñones. Doblar a la mitad cada tortilla y poner sobre un comal caliente a que gratine el queso. Una vez gratinado servir inmediatamente.

QUESO MEDITERRÁNEO

Sopes mediterráneos

Ingredientes:

- 2 cucharitas de Sazonador para Queso Mediterráneo
- 200 g de requesón
- 2 cucharadas de agua
- 6 a 8 Sopes
- Tomate picado
- Hojitas de cilantro



Preparación:

En un tazón mezclar el requesón con el sazonador y el agua. La cantidad de agua dependerá de que tan seco esté el requesón. Mezclar muy bien y reservar. Dorar los sopes. Colocar una cuchara de la mezcla de requesón y adornar con un poco de tomate picado y una hojita de cilantro. Servir inmediatamente.

Canelones mediterráneos

Ingredientes:

- 16 canelones
- 400 g de requesón
- 4 c de sazonador para Queso Mediterráneo
- Medio litro de puré de tomate
- Un tomate finamente picado
- 2 C de cebolla finamente picada
- 1 C de Sazonador para Vinagreta Finas Hierbas de Sazonadores con Sabor a México
- 2 cucharadas de aceite de oliva



Preparación:

Salsa:

En un sartén dorar la cebolla con el tomate picado. Una vez que estén suaves agregar el puré de tomate, el sazonador y $\frac{1}{4}$ taza de agua. Dejar hervir unos 10 minutos a fuego medio y reservar.

Relleno:

Mezclar el requesón con el sazonador para queso. Colocar la mezcla en una manga pastelera o en una bolsa de plástico y cortar una de las esquinas para ayudarnos con ella a rellenar los canelones. Una vez rellenos los canelones están listos para hornearse.

En un refractario colocar un poco de la salsa de tomate en la superficie inferior. Colocar los canelones rellenos encima y cubrirlos con el resto de la salsa. Puedes colocar encima queso rallado o un poco de requesón. Hornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

QUESO A LA MEXICANA

Queso panela a la mexicana

Ingredientes



- 5 cucharitas de sazonador para Queso a la Mexicana
- $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de cártamo
- Un trozo de 500g de queso panela

Preparación:

Mezcla el sazonador con 1 cuchara de agua y espera a que se hidrate. Luego mézclalo muy bien con el aceite. Coloca en un platón el queso panela y has unos cortes formando cuadros pero cuidando que no lleguen hasta abajo del queso (corta aproximadamente $\frac{1}{4}$ del ancho del queso). Baña el queso con la mezcla del aceite con sazonador. Caliéntalo en el microondas por 30 segundos. Espera a que se enfrie y sírvelo acompañado de totopos o pan.

Tlacoyos de requesón

Ingredientes:

- 400 g de requesón
- 4 cucharitas de sazonador para Queso a la Mexicana
- 500 g de masa para tortillas hidratada
- 1 c de sal
- Aceite el necesario
- Crema
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Mezclar el requesón con el sazonador para queso y reservar. Mezclar la masa para tortillas con la sal. Forme bolas de 5 cms de diámetro aproximadamente. Con sus manos haga tortillas pequeñas, rellénelas con el requesón sazonado. Doble dos extremos de la tortilla hacia el centro y cierre formando un óvalo (tlacoyo). Cueza sobre el comal a fuego medio. Una vez cocidos sirva calientes con un poco de crema y salsa encima.

QUESO CON JALAPEÑO



Aguacates rellenos

Ingredientes:

- 3 cucharitas de sazonador para Queso Jalapeño
- 200 g de requesón
- 2 aguacates maduros, sin cáscara y partidos a la mitad
- 1 tomate pequeño, sin semillas y picado
- 2 cucharadas de aceite de cártamo



Preparación:

Mezclar el aceite con una cucharada de sazonador y con eso untar las mitades de aguacate por todos lados. En un tazón mezclar el requesón con el resto del sazonador. Agregar una pizca de sal si lo considera necesario. Rellenar cada mitad con el requesón y espolvorearle encima tomate picado. Servir frío.

Quesadillas en tortilla azul

Ingredientes:

- 2 papas
- 1/2 taza de cebolla
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharotas de sazonador para Queso Jalapeño
- 12 tortillas azules
- 2 tazas de queso Oaxaca deshebrado



Preparación:

Cocer las papas en agua junto con una pizca de sal. Reservar. Dorar la cebolla y agregar las papas. Aplastar y añadir el sazonador para queso al gusto. Colocar las tortillas en un comal y llenar con un poco de papa y queso. Doblar y calentar hasta que se derrita el queso. Servir calientes.

QUESO CHILE DE ÁRBOL



Tostadas de requesón y chile de árbol

Ingredientes:

- 2 c de Sazonador para Queso Chile de Árbol
- 200 g de requesón
- 2 cucharadas de agua
- 1 tomate picado
- Tostadas de maíz



Preparación:

En un tazón mezclar el requesón con el sazonador y el agua. La cantidad de agua dependerá de que tan seco esté el requesón. Mezclar muy bien. Puede agregar sal al gusto. Untar las tostadas con la mezcla de requesón y espolvorear encima tomate picado. Esta es una excelente opción para una cena ligera o refrigerio

Queso fundido

Ingredientes:

- 200 g de queso menonita o chihuahua
- 2 c de Sazonador para Queso Chile de Árbol
- 2 cucharitas de cebollita de rabo picada
- Pan tostado o tortillas



Preparación:

Rallar el queso y mezclar con el sazonador. Colocar la mezcla en un acero. Gratinar en el asador o en horno convencional. Poner unos momentos el calor por encima para que dore un poco. Al momento de servir espolvorear la cebolla finamente picada. Disfrutar con pan tostado o tortillas.

RUBS

RUB FINAS HIERBAS

Top Sirloin a las finas hierbas

Ingredientes:

- Rub de Finas Hierbas
- 1 pieza de top sirloin de entre 4 y 5 kilos



Preparación:

Frota la pieza por todos lados con aproximadamente 4 cucharadas de Rub. Marina al menos 2 horas en el refrigerador. Cuando las brasas estén fuertes pero ya no tengan llama, sella todos los lados de la pieza de carne. Una vez sellado pásalo a una parte del asador donde el fuego no esté tan fuerte. Cierra el asador y cocínalo al término de tu gusto girándolo constantemente. Debe quedar entre rojo y rosado por dentro y muy jugoso. Sácalo del fuego y déjalo reposar unos 5 minutos antes de partirla, para evitar que se desajuste.

Roast Beef

Ingredientes:

- 1 K de lomo de res
- Cordel de cocina
- 3 cucharitas de Rub Finas Hierbas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva



Preparación:

Lo más importante al preparar un roast beef es la calidad de la carne, escoge carne de excelente calidad, es adecuado tanto el lomo alto como el lomo bajo. Toma tu pieza de carne y amárrala con cordel, de forma que quede dividida en tres partes. Esto es para que no se deforme con la cocción.

Mezcla el aceite de oliva con el sazonador y con eso frota toda la pieza. Déjalo marinara una hora. Pre calienta el horno a 200°C. En un acero a fuego muy fuerte sella la pieza por todos lados. Procura que toda la pieza quede dorada.

Colócalo en un molde para hornear (de preferencia con una rejilla adentro para que la pieza no toque el fondo del molde) y hornea por una hora a 100°C. Pasado el tiempo, retira del horno y deja que la pieza repose cinco minutos antes de cortar. Esto te dará un roast beef término tres cuartos. Si lo quieres más rojo reduce el tiempo de hornear a 50-54 minutos

RUB ROJO

Sirloin de cerdo a la parrilla

Ingredientes

- 2 cucharadas de Rub Rojo
- ½ taza de jugo de naranja natural
- 4 sirloins o solomillo de cerdo de 1 pulgada de grueso



Preparación:

Mezcla el rub con el jugo de naranja y con eso frota las piezas de carne por ambos lados. Marinara en el refrigerador al menos dos horas. Si puedes marinara toda la noche, mejor. Cuando las brasas estén listas (que ya no tengan llama) colócalas sobre la parrilla girándolas constantemente para que no se quemem y queden bien doradas por ambos lados.

Pescado a la parrilla

Ingredientes:

- 2 mojarras grandes
- 1 naranja, jugo
- 2 C de Rub Rojo



Preparación:

Mezcla el jugo de naranja con el sazonador y con eso marina las mojarras desde temprano, mínimo 2 horas. Corta dos líneas en los costados de cada mojarra. Prepara la parrilla y cuando el carbón tenga una ligera capa gris y se vea rojo por dentro estará listo para asar los pescados. Colócalos en una parrilla para asar pescados. Colócalos sobre las brasas bañándolos de vez en cuando con el jugo de la marinada. Ásalos hasta que estén dorados.

RUB SABOR DEL NORTE

Tomahawk

Ingredientes:

- Rub Sabor del Norte, a tu gusto
- Un tomahawk por comensal
- Atados de vegetales con tocino (ver receta pag. 54)



Preparación:

Frota los tomahawks por ambos lados con aproximadamente media cucharita de rub. Marinar media hora. Cuando las brasas estén fuertes pero ya no tengan llama, sella cada corte por ambos lados. Una vez sellados pásalos a una parte del asador donde el fuego no esté tan fuerte. Cierra el asador y cocínalos al término de tu gusto volteándolos de vez en cuando. Deben quedar rojos o rosados por dentro y jugosos. Sácalos del fuego y déjalos reposar unos 5 minutos antes de partirllo, para evitar que se desjuge. Sirve trozos de carne y dos atados de vegetales por persona

Brochetas con piña

Ingredientes:

- ½ piña en cubos grandes
- 1 pimiento rojo en cubos
- 1 cebolla en cubos
- 500 g de filete de res en cubos grandes
- Rub Sabor del Norte al gusto 1 taza de frijoles cocidos
- ½ taza de cebolla picada 1 chile serrano en rodajas
- ½ taza de hojas de albahaca
- ½ jitomate picado
- 2 cdas. aceite de oliva



Preparación:

Forma las brochetas intercalando piña, pimiento, carne y cebolla. Espolvóralas con el Rub Sabor del Norte a tu gusto. Cubre las orillas de los palillos con aluminio para evitar que se quemen. Asa en la parrilla.

Mezcla los frijoles escurridos con la cebolla, chile, tomate y aceite de oliva. Coloca las brochetas asadas en una charola o tabla y espolvorea encima la mezcla de frijoles y unas hojas de albahaca. Sirve inmediatamente.

SALES DE MAR GOURMET

SAL DE VINO

Rib Eye a las brasas

Ingredientes:

- 4 rib eyes
- Sal Gourmet de Vino Cabernet Sauvignon



Preparación:

Espolvorea los rib eyes con la sal de vino por ambos lados, frótalos y deja marinar 10 minutos. Cuando el fuego esté medio alto sella el corte por ambos lados. Luego envuélvelo en papel aluminio y déjalo en la parte baja del fuego a que termine de cocinar al término que gustes. Chécalo para que no se vaya a cocinar de más. La carne debe quedar jugosa y tierna. Sirve inmediatamente.

Filete mignon con glaseado balsámico

Ingredientes:

- 2 (4 onzas) filetes de filete mignon
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- Sal de vino, al gusto
- ¼ taza de vinagre balsámico
- ¼ taza de vino tinto seco
- 1 cucharita de azúcar mascabado



Preparación:

Espolvoree cada filete con pimienta recién molida y sal de vino al gusto. Mezcle el vinagre, el vino y azúcar, hierva unos minutos hasta que se haya reducido a la mitad, reserve. Coloque un sartén con antiadherente a fuego alto y selle los filetes durante un minuto cada lado. Reduzca el fuego y cocine 4 minutos por cada lado. Sirva los filetes en dos platos calientes y vierta la mitad del glaseado sobre cada uno de ellos. Acompáñe con ejotes y papas gallo a las finas hierbas.

SAL CHIPOTLE Y NARANJA

Espagueti al chipotle y naranja

Ingredientes:

- 200g de espagueti
- 4 litros de agua
- 1 cucharita de Sal de Chipotle y Naranja
- ½ taza de jugo de naranja natural
- 2 Cucharadas de margarina
- Queso parmesano al gusto



Preparación:

Poner a hervir el agua con un chorrito de aceite. Una vez hirviendo agregar la pasta y remover para que no se pegue. Esperar a que vuelva a hervir a borbotones, mover nuevamente la pasta, tapar la olla y apagar. Mover de vez en cuando para que no se pegue la pasta. Esperar a que se termine de cocinar "al dente". Mientras en otra cacerola poner a hervir el jugo de naranja con la sal gourmet de chipotle y naranja y la margarina. Hervir unos 3 minutos. Escurrir bien el espagueti, mezclarlo con la salsa de chipotle y naranja. Servir en dos platos y espolvorearlo de queso parmesano al gusto. Servir inmediatamente.

Chuletas ahumadas con salsa de naranja

Ingredientes:

- 3 Cucharadas Aceite de maíz
- 500 Gramos Chuleta de cerdo ahumada
- 1 Cucharadita Mantequilla
- 1 Naranja pelada, en gajos y sin semillas
- 1 Cucharada Azúcar morena
- 3/4 Taza Jugo de naranja
- 1 cucharita de fécula de maíz
- 1 ¼ cucharita Sal Chipotle y Naranja



Preparación:

En un sartén dora las chuletas por ambos lados con el aceite. Aparte, en una cacerola derrite la mantequilla dora los gajos de naranja con el azúcar. Una vez dorados agrega el jugo de naranja, la fécula y la Sal de Chipotle y naranja. Deja que espese. Sirve las chuletas bañadas con la salsa de naranja.

SAL DE TOMILLO Y ROMERO

Filete de pescado empapelado



Ingredientes:

- 1 cucharita de Sal Gourmet con tomillo y romero
- 1 Cuchara de jugo de naranja
- 1 cucharita de limón
- 4 Filetes de pescado de su preferencia
- 4 rebanadas de cebolla morada
- 1 taza de rajas de morrón de colores
- 4 hojas de papel aluminio.



Preparación:

Mescla los tres primeros ingredientes hasta que la sal se disuelva. Con eso untá por ambos lados los cuatro filetes. Déjalos marinar al menos media hora. Entre más los marines mejor sabor

agarrarán. Coloca encima de cada hoja de aluminio un filete y reparte entre los cuatro el jugo que han soltado. Coloca encima de cada filete una rebanada de cebolla y unas rajas de pimiento morrón. Cierra bien cada paquete y cocínalos en un sartén grande o plancha, girándolos de vez en cuando. Abre un paquete y checa que se haya cocinado el filete, se cocinan rápido. Servir acompañado de arroz blanco.

Tilapia a la plancha con salsa de mango

Ingredientes:

- ½ taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharita Sal de Tomillo y Romero
- 2 (6 onzas) filetes de tilapia
- 1 mango cortado en cubitos
- ½ pimiento rojo, cortado en cubitos
- 2 cucharadas de cebolla morada picada
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- 1 chile jalapeño picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Una pizca de Sal Kosher de Sazonadores con Sabor a México



Preparación:

Mezclar el aceite de oliva y la sal gourmet; con eso marinar los filetes de tilapia al menos una hora. Mezclar el mango, pimiento, cebolla, jalapeño, jugo de limón y una pizca de sal. Reservar. En un sartén con antiadherente asar los filetes de pescado. Una vez dorados servir inmediatamente colocando encima la mitad de la salsa de mango.

SAL PIMIENTA Y CÍTRICOS

Filetes de pechuga de pollo a las brasas

Ingredientes:

- Sal Gourmet de Pimienta y Cítricos
- Dos filetes de pechuga



Preparación:

Espolvorea con un poco de sal gourmet de pimienta y cítricos cada lado de los filetes y frótalos un poco. Deja marinar unos 10 minutos. Cuando las brasas este a fuego muy bajo asa los filetes. Cuida que no sobre cocinar porque secará la carne. Sirve cuando aún se sienta tierna la carne. Acompaña con tu ensalada favorita.

Salteado de pollo, espárragos y champiñones

Ingredientes:

- ¼ de taza de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 1/4 cucharitas de Sal de Pimienta y Cítricos
- 1 cucharita de jugo de limón
- 2 cucharadas de vino blanco para cocinar
- 4 mitades de pechuga de pollo deshuesadas
- 400 g de espárragos frescos cortados en tercios
- 2 tazas de champiñones frescos en rodajas
- 2 tazas de arroz blanco cocido



Preparación:

Corta las pechugas en rodajas delgadas. Mezcla la sal gourmet con el jugo de limón y el vino blanco. Vacía la mezcla a las pechugas e imprégналas bien. Deja marinar al menos media hora. En un sartén a fuego medio-alto derrite la mantequilla junto con el aceite de oliva. Agrega las pechugas y cocina hasta que el pollo no esté rosado. Baja un poco el fuego y agrega los espárragos. Cocina hasta que estén verde brillante y comiencen a ablandarse. Finalmente agrega los champiñones y cocina 3 minutos más hasta que los champiñones suelten su jugo. Sirve media taza de arroz caliente en cada plato y encima un curto del salteado de pollo.

SAL ROMERO Y CÍTRICOS

Papas al romero

Ingredientes:

- 1 kilo de papas medianas
- 3 cucharitas de Sal Gourmet De Romero y Cítricos
- Aceite de oliva



Preparación:

Lavamos bien las papas, las colocamos en una olla y las cubrimos con agua. Las ponemos a hervir. Cuando el agua rompa el hervor, dejamos cocinar durante 10 minutos. Mientras, en un tazón mezclamos la sal con el aceite de oliva. Escurrimos las papas y las pasamos por agua fría, secamos y cortamos en gajos grandes. Metemos todas las patatas en el tazón con el aceite y a sal, mezclamos bien con las manos. Dejamos marinar de 10 a 30 minutos. Colocamos las papas en una charola y llevamos al horno fuerte hasta que las papas se doren. Riquísimas y aromáticas, ideales para acompañar tus platos de carne.

Tilapia al limón con pasta

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharita de Sal de Romero y Cítricos
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 2 filetes de tilapia

Pasta:

- 200 g de coditos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharita de Sal de Romero y Cítricos
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado



Preparación:

Mezclar los tres primeros ingredientes y con eso marinar por lo menos una hora los filetes de tilapia.

Cocer la pasta: Poner a hervir 2 litros de agua. Cuando esté hirviendo agregar la pasta, mezclar para que se separe. Esperar a que vuelva a hervir a borbotones, apagar y tapar la olla. Mezclar de vez en cuando y verificar cuando esté al dente, aproximadamente en 10 minutos. Escurrir. Mezclar con el resto de los ingredientes.

Mientras se cocina la pasta: escurrir los filetes y dorar en un sartén con antiadherente a fuego medio por ambos lados

Colocar en dos platos la mitad de la pasta y un filete de tilapia encima. Servir inmediatamente.

SAL DE ROSAS, ROMERO Y NARANJA

Pechugas de pollo en crema de rosas

Ingredientes:

- 1 cucharita de Sal Gourmet de Rosas, Romero y Naranja
- 4 Filetes de pechugas de pollo
- ¼ de taza de vino blanco
- 1 taza de pétalos de rosa rosa
- Media cebolla entera
- Media cebolla picada
- ¼ de litro de crema



Preparación:

Mezcla la sal con rosas, romero y naranja con el vino blanco y con eso marina los filetes de pechuga en el refrigerador. Mientras en una cacerola agrega 2 litros de agua, los pétalos de rosa y la media cebolla entera. Ponlo a hervir a fuego medio hasta que los pétalos se hayan desechar y se haya reducido el líquido a la mitad. En otra cacerola acítrona en un poco de aceite la cebolla y agrega un pizca de sal de rosas. Agrega ahí la base anterior y deja hervir 15 minutos más. Deja enfriar un poco y licúa todo. Regresa nuevamente a la olla y agrega la crema.

Deja hervir a fuego medio nos minutos mas hasta que la salsa espese un poco. En un sartén con un poco de margarina dora los filetes por ambos lados. Sirvelos bañados con un poco de salsa y pétalos de rosa encima. Sirve en un tazón más crema de rosas para adicionar al gusto.

Espagueti con rosas

Ingredientes:

- 400 g de espagueti cocinado al dente
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1/4 taza de agua hirviendo
- 1 ½ cucharitas de Sal de Rosas, romero y naranja
- 3/4 taza de pétalos de rosas

Preparación:

Cocina la pasta sin sal. Disuelve la sal de rosas en el agua caliente y deja reposar 10 minutos. Lava muy bien los pétalos de rosas y sécalos. Pica finamente los pétalos y reserva. En un sartén derrite la mantequilla con unas gotas de aceite para que no se queme. Agrega el agua con la sal y espera a que comience a hervir. Mezcla bien y vacía sobre el espagueti caliente. En ese momento agrega los pétalos finamente picados y mezcla bien. Sirve inmediatamente. Puedes espolvorear queso parmesano rallado.

SAL VAINILLA

Ensalada de invierno

Ingredientes:

- 50 gramos de escarola cortada
- 6 nueces
- 2 mandarinas
- 1/2 betabel
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de vinagre
- 4 cucharadas de jugo de naranja
- Sal de vainilla al gusto



Preparación:

En un recipiente echamos la escarola. Echamos las nueces y los gajos de mandarina. Pelamos el betabel y lo partimos con ayuda de un pelador de papas haciendo lájas pequeñas. Para la vinagreta mezclamos el aceite, el vinagre y el jugo de naranja y rociamos nuestra ensalada. Remove mos muy bien. Finalmente espolvoreamos la sal de vainilla encima y está lista para servir
Nota: Para quitar el amargor de la escarola, una vez picada la remojamos por dos minutos en agua caliente (que no queme). La escurrimos y la ponemos a remojar 5 minutos en agua con hielos. La volvemos a escurrir y está lista para usarse.

Pechugas de pollo al oporto

Ingredientes:

- 600g de pechugas de pollo en filetes gruesos
- 16 ciruelas pasas sin hueso
- 1 cebolla picada
- 1 zanahoria picada
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 1/2 taza de vino de oporto
- 1 rama pequeña de romero
- Sal de vainilla
- pimienta negra
- harina
- aceite



Preparación:

Espolvorear los filetes con sal de vainilla y pimienta recién molida a tu gusto. En una cazuela con un poco de aceite, dorar la cebolla y la zanahoria; agregar el caldo y el vino y cocinar por 10 minutos. Agregar las ciruelas y el romero y hervir 5 minutos más. Retirar las ciruelas y el romero. Esperar a que enfrie un poco y licuar. Pasar cada filete en harina. Y dorar por ambos lados con un poco de aceite. Una vez dorados quitar el exceso de grasa del sartén y agregar lo licuado. Cocinar otros 5 minutos. Servir los filetes con la salsa acompañado de las ciruelas.

SAL VEGETAL

Es una combinación exclusiva de ingredientes y especias naturales que podrá utilizar para dar sazón a cualquier plátillo sin tener que utilizar sal. Ideal para personas hipertensas, con enfermedades cardiovasculares y males renales.



Filetes de pechuga a la plancha

Ingredientes:

- 6 filetes pechuga de pollo
- 1/2 limón (jugo)
- 1 ½ cucharadita de Sal Vegetal
- 1/2 cucharadita perejil seco
- 1 cucharada aceite oliva



Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y dejar marinando los filetes al menos 1 hora. En un sartén con antiadherente dorar los filetes por ambos lados. Servir inmediatamente acompañados con papas al horno o vegetales al vapor.

Filete de pescado con verduras

Ingredientes:

- 2 filetes de pescado
- 1 chorrito aceite de olivo
- 1 cucharadita de sal vegetal
- 1 zanahoria
- 4 champiñones
- 1 calabacita
- ½ cebolla
- 1 berenjena
- 1 chorrito vino blanco
- Sal vegetal
- Pimienta negra



Preparación.

Espolvoreamos los filetes de pescado con un poco de sal vegetal y pimienta. Los dejamos marinar. Picamos todos los vegetales y los doramos con un poco de aceite de oliva. Cuando están a media cocción agregar el chorrito de vino blanco (2 cucharadas aproximadamente) y sal vegetal. Terminar de cocinar las verduras. En un sartén calentar el aceite de oliva a fuego medio y dorar los filetes por ambos lados. Servir cada filete de pescado acompañado de vegetales.

SAL CHIPOTLE Y AJO

Chuletas de puerco con salsa de naranja

Ingredientes:

- Sal de Chipotle y ajo
- 4 Chuletas de puerco naturales
- 1 ½ tazas de jugo de naranja



Preparación:

Espolvorea las chuletas de puerco con sal gourmet de chipotle y naranja al gusto. Dóralas en un poco de aceite. Una vez doradas agrega el jugo de naranja y deja que hiervan hasta que se haya reducido el jugo a la mitad. Sírvelas acompañadas de puré de papa.

Ceviche de camarón

Ingredientes:

- 2 taza de camarones crudos y pelados
- ½ taza de cebolla fileteada finamente
- 2 tomates finamente picados
- ¾ de taza de jugo de limón
- 1 ½ cucharitas de Sal de Chipotle y ajo
- ¼ taza de aceite de oliva
- Totopos de maíz



Preparación:

En un tazón coloca los tres primeros ingredientes y mezcla. Aparte mezcla el jugo de limón con la sal hasta que ésta se disuelva. Vacíalo al tazón y agrega el aceite de oliva. Mezcla muy bien, Cubre el tazón con plástico y refrigerá al menos una hora para que se integren bien los sabores y los camarones hayan cambiado de color. Sirve acompañado de totopos. Si lo deseas más picante agrega más chile chipotle seco y en hojuelas.

SAL TOMATE, ALBAHACA Y ORÉGANO

Lasaña tradicional



Ingredientes:

- 500 g de carne molida (puede combinar mitad de puerco y mitad de res)
- 1 C de mostaza
- 5 g de sal de mar gourmet de Tomate orégano y albahaca
- 500 g de puré de tomate
- 1 cucharada de Sazonador para Pescado a las Finas Hierbas
- 250 g de requesón
- 250 g de queso cottage
- 250 g de crema
- 100 g de queso Chihuahua rallado
- 6 hojas de lasaña
- Queso parmesano
- Hojuelas de albahaca seca



Preparación:

Dorar la carne en una cacerola sin aceite, sazonarla con mostaza y la sal de tomate. Una vez dorada agregar el puré de tomate y el sazonador de finas hierbas Dejar hervir por 10 minutos hasta que se integren los sabores. En un refractario de 22 x 22 cm armar la lasaña

Para armar la lasaña:

Colocar un poco de salsa de tomate en la parte de abajo del molde. Cubrirlo con 2 hojas de lasaña. Agregar la salsa con la carne y cubrir todo. Repartir uniformemente requesón, queso cottage y crema. Espolvorear queso chihuahua rallado. Y así hasta completar 3 capas. En la capa final espolvorear queso parmesano y albahaca.

Hornear cubierta con papel de aluminio a 170°C por media hora o hasta que la pasta esté bien cocinada. Dejar enfriar un poco y cortar el molde en 4 porciones

Pasta con camarones, tomate asado y queso feta

Ingredientes:

- 200g de tallarines
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharita de Sal de Tomate , Albahaca y Romero
- 12 camarones medianos, pelados y desvenados
- 1 Tomate asado, pelado y picado
- ½ taza de queso feta desmenuzado



Preparación:

Poner a hervir 2 litros de agua. Cuando esté hirviendo agregar la pasta, mezclar para que se separe. Esperar a que vuelva a hervir a borbotones, apagar y tapar la olla. Mezclar de vez en cuando y verificar cuando esté al dente, aproximadamente en 10 minutos. Escurrir. Mientras se cocina la pasta, en un sartén ponga el aceite de oliva a fuego medio y cocine los camarones, en cuanto cambien de color agregar el tomate y ½ cucharita de sal. Mezclar la pasta con la otra media cucharita de sal. Servir la mitad de pasta en cada plato y encima de la pasta la mitad del guiso de camarones. Espolvorear encima el queso desmenuzado y un poco de albahaca picada si desea. Servir inmediatamente

CHILE PREPARADO PARA MANGONADAS

Mangonadas



Ingredientes:

- 6 mangos sin hueso y sin cáscara
- Sazonador para Mangonadas al gusto

Opcional: Sazonador para Jícama, Pepinos y Elotes de Sazonadores con Sabor a México al gusto.



Preparación:

Ponga los mangos a congelar, dependiendo del refrigerador podrá ser medio día o toda la noche. Una vez congelados licúelos con un poco de agua Colóquelos en vasos y espolvóreelos el sazonador para mangonadas. Si lo quiere con más chile espolvóreelos también del sazonador para jícamas, pepinos y elotes.

Delicia de manzanas

Ingredientes:



- Manzanas con cáscara, sin corazón y partidas en gajos

- Sazonador para Mangonadas de Sazonadores con Sabor a México al gusto

Preparación:

En un plato extendido coloque el sazonador. Pase por él los gajos de manzanas de tal forma que queden cubiertos con el sazonador. Colóquelos en un plato y disfrútelos. Le quedarán tan sabrosos como las manzanas cubiertas de tamarindo pero mucho más fácil de preparar.

Coctel de frutas

- 1 Jícama
- 1 pepino
- Media piña
- 2 mangos
- 2 manzanas
- 1 litro de jugo de naranja natural o de tetrapak
- Sazonador para Mangonadas y sazonador para Jícama, pepino y elote



Preparación:

Pique en cuadros pequeños a su gusto todas las frutas y colóquelos en un traste hondo. Agregue jugo de naranja mezclado con partes iguales de los sazonadores. La cantidad será a su gusto, recomendamos por empezar con 3 cucharadas de cada uno. Déjelo macerar 1 hora en el refrigerador y disfrute.

CHILE PREPARADO PARA FRUTA, JÍCAMA Y ELOTE



Elotes en vaso

Ingredientes:

- 3 cucharadas de crema ácida
- 2 cucharadas de mayonesa
- 4 cucharadas de Sazonador para Fruta, Jícama y Elotes
- Media taza de queso chihuahua rallado o queso para elotes
- 4 cucharitas de mantequilla o margarina
- 400 gr de granos de elote de lata o congelados(si son congelados agregue agua y póngalos a hervir 5 minutos)



Preparación:

En cuatro vasos desechables térmicos reparta los elotes con un poco de caldo. En un tazón mezcle la crema, mayonesa y el sazonador. A cada vaso póngale una cucharita de mantequilla o margarina y una cucharada de la mezcla anterior. Espolvóreelos con queso rallado y sírvalos bien calientes. Rectifique la sazón y agregue más sazonador si es necesario. Disfrútelo en familia durante una tarde lluviosa y fresca.

Pico de gallo

Ingredientes:

- 1 jícama partida en tiras
- 2 pepinos partidos en tiras (sin el corazón)
- 4 Zanahorias peladas y partidas en tiras
- 5 cucharadas de Sazonador para Fruta, Jícama y Elotes de Sazonadores con Sabor a México
- 1/2 de taza de agua



Preparación:

Reparta la fruta equitativamente en cuatro vasos desechables. Mezcle el sazonador con el agua y con eso bañe la fruta de los cuatro vasos. ¡Disfrute!

Nota: No requiere agregar limón porque el sazonador contiene jugo de limón deshidratado.

Elotes

Ingredientes:

- 6 elotes tiernos
- 1 sobre de Sazonador para Fruta, Jícama y Elotes de Sazonadores con Sabor a México
- Mantequilla
- Crema ácida
- Queso Cotija rallado o queso para elotes



Preparación

En una olla grande coloque los elotes sin hojas, 3 litros de agua y 2 cucharadas de sal a cocer a fuego alto.

Una vez que estén cocidos los granos de elote, escurra el agua. Unte cada elote con mantequilla, crema y espolvoréelos con el queso rallado. Espolvoree encima bastante chile preparado y disfrute.

SAZONADORES PARA PALOMITAS

Historia de las palomitas de maíz:

Las palomitas no fueron un invento de las salas de cine. Estas se preparaban hace más de 5 mil años a.C. En Colombia y México, arqueólogos han encontrado restos de palomitas en tumbas precolombinas. Los nativos americanos creían que las semillas de palomitas explotaban porque contenían un espíritu dentro, el cual se enfadaba haciendo estallar "su casa". Los nativos americanos usaban las palomitas para hacer diversas prendas de vestir, tales como sombreros o corpiños, los cuales vendían a los españoles.

Charles Cretors es el nombre del inventor de la primera máquina para hacer palomitas de maíz instantáneas. Debido a su rapidez y facilidad, comenzaron a venderlas en los cines. Las palomitas también tienen sus propiedades saludables: son ricas en contenido proteíco, incluso más que otros granos de cereal. También contienen hierro y fibra.

Con nuestra nueva línea de sazonadores para palomitas podrás hacer fácilmente snacks saludables tanto para chicos como para grandes. Y contamos con una extensa línea de sabores 100% naturales

Sabores:

- Natural
- Ancho Limón
- Ancho guajillo Limón
- Guajillo Limón
- Chipotle Limón
- Habanero Limón
- Jalapeño Limón
- Árbol Limón
- Chocolate
- Navidad



Palomitas con Sabor a México

Ingredientes:

- Sazonador para Palomitas de tu sabor preferido
- ½ taza de palomitas
- ¼ taza de aceite

Preparación:

En una cacerola profundo y con tapa poner a calentar el aceite a fuego medio alto por 5 minutos aproximadamente. Agregar las semillas para palomitas y extenderlas en el fondo de la cacerola. Tapar y esperar a que comiencen a reventar. Apagar la cacerola cuando ya no se escuche tronar las semillas, o se escuchen muy distantes una de otra. Espolvorear el sazonador a su gusto mientras estén calientes. Disfrutar!

Si quieras que tus palomitas tengan sabor a Mantequilla agrega la mitad de cantidad de aceite y la mitad de mantequilla. Eso evitará que la mantequilla se queme y le dará sabor a mantequilla a tus palomitas.

Como agregar el sazonador:

El sazonador se lo deberás agregar cuando las palomitas estén recién salidas, cuando todavía están calientes para que se les adhiera el sazonador. NO DEBES PONERLO EN EL ACEITE porque al ser un sazonador 100% natural los ingredientes se queman con el calor del aceite. Así es que aunque hagas tus palomitas en una maquina para hacer palomitas, deberás agregar el sazonador al final.

Bolas de palomitas

Ingredientes:

- 1/8 de taza de mantequilla sin sal
- 140 g de bombones (malvaviscos)
- 1/8 tazas de sazonador para Palomitas Navidad
- 6 tazas de palomitas, hechas (con aceite y mantequilla)
- Opcional: 1/2 taza de arándanos deshidratados
- papel encerado



Preparación

A fuego medio, derrite la mantequilla en una olla grande, agrega los bombones y el sazonador hasta que todo quede derretido. Quitarlo del fuego. Agrega las palomitas y los arándanos y revuelve bien. Pon aceite en tus manos y haz pelotitas del tamaño de una pelota de tennis. Alinea las pelotitas en una charola con papel encerado hasta que se sequen. Listas para disfrutar.

También puedes hacer las bolas con el sazonador de Palomitas Chocolate

Palomitas con queso cheddar y chile

Ingredientes

- 1 taza de granos de maíz
- 150 g de queso Cheddar derretido
- Sazonador para Palomitas de Guajillo Limón o Jalapeño limón, al gusto



Preparación:

Prepara las palomitas de acuerdo a la receta principal. Recién salidas, baña con el queso cheddar y espolvorea el sazonador a tu gusto. Sirve de inmediato.

Palomitas con parmesano

Ingredientes:

- Sazonador para Palomitas sabor Natural
- ½ taza de palomitas
- 1/8 taza de aceite
- 1/8 taza de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de parmesano rallado



Preparación:

En una cacerola profunda y con tapa poner a calentar el aceite y la mantequilla a fuego medio alto por 5 minutos aproximadamente. Agregar las semillas para palomitas y extenderlas en el fondo de la cacerola. Tapar y esperar a que comiencen a reventar. Apagar la cacerola y dejar reposar por unos segundos. Revolver suavemente para mezclar las palomitas con el aceite y la mantequilla.

cacerola cuando ya no se escuche tronar las semillas, o se escuchen muy distantes una de otra. Espolvorear el sazonador a su gusto y el parmesano mientras estén calientes. Mezclar muy bien y a disfrutar!

Palomitas con Chocolate y Menta

Ingredientes:

- Sazonador para Palomitas Chocolate
- ½ taza de palomitas
- 1/8 taza de aceite
- 1/8 taza de mantequilla sin sal
- ¼ de taza de dulces de menta pulverizados O ½ taza de hojas de menta finamente picadas



Preparación:

En una cacerola profunda y con tapa poner a calentar el aceite y la mantequilla a fuego medio alto por 5 minutos aproximadamente. Agregar las semillas para palomitas y extenderlas en el fondo de la cacerola. Tapar y esperar a que comiencen a reventar. Apagar la cacerola cuando ya no se escuche tronar las semillas, o se escuchen muy distantes una de otra. Espolvorear el sazonador a su gusto y el polvo de los dulces de menta (o las hojas de menta) mientras estén calientes. Mezclar muy bien y a disfrutar!

Galletas con palomitas

Ingredientes:

- 120 g de claras de huevo
- 150 g de azúcar refinada
- 65 g de harina
- 75 g de mantequilla
- 130 g de almendra fileteada
- 4 tazas de palomitas sabor Navidad preparadas
- 100 g de chocolate para derretir



Preparación:

Mezcla los primeros cuatro ingredientes en la batidora hasta formar una masa homogénea. Cuando esté lista, envuelve en ella las almendras.

En una charola con papel encerado coloca bolitas de la mezcla con una distancia de 10 cm aproximados entre cada una para formar las galletas.

Hornea a 150°C hasta que estén doradas; permite que enfrie.

Funde la mitad del chocolate a baño María; cuando se haya derretido completamente incorpora la otra mitad fuera del calor.

Coloca algunas palomitas sobre las galletas y baña con un poco del chocolate y las almendras, permite que endurezca y ofrece.

Galletas de palomitas y chispas de chocolate

Ingredientes:

- 110 g de Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 100 g Azúcar mascabado
- 60 g Azúcar
- ½ cucharita de esencia de vainilla
- 1 Huevo a temperatura ambiente
- ½ cucharita de bicarbonato
- ½ cucharita de Sal
- 130g de Harina
- 50 g Palomitas sabor Navidad preparadas
- 85 g de Chipas de chocolate



Preparación:

Precalentar el horno a 180°C. Batir la mantequilla junto con el azúcar. Una vez que acreme añadir la vainilla y el huevo, batir un poco más. Agregar la harina, sal y bicarbonato y batir. Incorporar las palomitas y las chispas de chocolate y mezclar con la ayuda de una espátula hasta que la masa esté homogénea. Engrasar una charola para galletas y poner encima papel encerado. Con la ayuda de dos cucharas poner bolitas de masa en la charola dejando suficiente espacio entre ellas. Bajar un poco la temperatura a 160°C aproximadamente y hornear de 10 a 13 minutos hasta que hayan dorado. Dejar enfriar.

Palomitas con mango y habanero

Ingredientes:

- 4 tazas de palomitas preparadas
- 1 taza de pulpa de mango licuada
- 1 y $\frac{1}{2}$ cucharada de sazonador para Palomitas Habanero Limón



Preparación:

Mezcle la pulpa de mango y el sazonador (puede agregar más o menos según su gusto). Prepara las palomitas según la receta original y cuando estén recién salidas mezcla muy bien con la salsa de mango con habanero. Sirve inmediatamente.

Palomitas sabor esquites

Ingredientes

- 4 tazas de palomitas preparadas
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharitas de Sazonador Palomitas Árbol Limón

Preparación:

Mezcla en un tazón pequeño la mantequilla y mayonesa hasta integrar. Vacía esta combinación sobre las palomitas y revuelve hasta que estas queden cubiertas por completo. Espolvorea el sazonador para palomitas y sirve.

Malteada de chocolate

Ingredientes (4 vasos grandes)

- 1 1/2 tazas de leche helada
- 1/2 litro de helado de chocolate
- 3 cucharadas de chocolate en polvo
- 2 tazas de Palomitas Chocolate preparadas
- Chocolate para derretir



Preparación:

Funde a baño maría el chocolate y con eso baña por el interior los vasos. Licúa la nieve con la leche y el chocolate en polvo. Sirve $\frac{3}{4}$ de vaso con el batido y el resto llénalo con palomitas chocolate

CHAMOYS

Disfruta de nuestros tres diferentes sabores de chamoys 100% naturales y compártelos tranquilamente con toda tu familia con la confianza de que están hechos de frutas e ingredientes naturales. Ahora ya podrás disfrutar libremente el sabor que tanto te gusta sin ningún remordimiento

Manera de usarse: Espolvorea libremente sobre tu fruta favorita y disfrútalo.

CHAMOY NATURAL

Snack saludable

Ingredientes

- 2 cucharitas de Chamoy Natural
- 2 tazas de zanahoria rallada
- 1 taza de piña picada.



Preparación:

En un tazón mezcla muy bien todos los ingredientes. Cubre el tazón y refrigerara por 160 dos horas. Si puedes refrigerarlo toda la noche queda mucho mas sabroso porque se integrarán más los sabores. Sirve en copitas individuales y disfruta. Rinde para 4 personas.

Jicaletas

Ingredientes:

- 1 taza de Chamoy Natural
- 1 jícama pelada y cortada en rebanadas gruesas
- 1 limón
- Palitos de paleta

Preparación:

Parte el limón por la mitad y frota cada una de las rebanadas de jícama por ambos lados y costado, debe quedar húmeda. Entierra un palito de paleta en cada rebanada. En un plato extendido pon el chamoy en polvo y cubre con eso toda la rebanada. Disfruta



CHAMOY PIÑA

Mango playero

Ingredientes:

- Chamoy piña al gusto
- 4 mangos ataulfo maduros
- 4 palos de madera (para elotes)



Preparación:

Ensarta los mangos en cada uno de los palos por la parte inferior del mango. Hazle cortes con un cuchillo en forma diagonal como formando una piña (ve foto). Espolvóralos con chamoy piña a tu gusto y disfrútalos. Quedan mas sabrosos si el mango está frío.

Smoothie de mango y maracuyá

Ingredientes:

- 3 tazas de mango congelado
- 3/4 taza de concentrado de maracuyá
- ½ taza de Chamoy de piña
- Chile para frutas, jícama y elotes de Sazonadores con Sabor a México
- Medio limón



Preparación:

Con medio limónunta el canto de dos vasos. En un plato extendido pon el chile para jícamas y elotes. Pon los vasos boca abajo sobre el chile para escarchar los cantos con chile. Mezcla ¼ de taza de concentrado de maracuyá con el chamoy de piña y pon un poco en cada uno de los vasos. Licua el mango congelado con el resto del concentrado de maracuyá y con eso llena los vasos. Disfruta.

Gelatina de mango y piña con chamoy

Ingredientes

- 3 mangos partidos en cuadritos
- 1 gelatina de piña
- Chamoy de piña en polvo
- Moldes individuales para gelatina



Preparación:

Prepara la gelatina de piña siguiendo las instrucciones del paquete y espera a que enfrie un poco. Cubre el interior de los moldes de gelatina con chamoy en polvo. Reparte los cuadritos de mango entre los moldes de gelatina. Vacía con cuidado la gelatina en cada molde. Refrigerá hasta que cuajen. Desmolda y espolvorea un poco de chamoy encima al momento de servir.

TIP: Rocía con un poco de aceite en spray cada molde antes de espolvorear el chamoy en su interior, esto ayudará a que se pegue el chamoy y a desmoldar las gelatinas.

CHAMOY TAMARINDO

Gelatina de tamarindo con chamoy

Ingredientes:

- 450 mL de jarabe de tamarindo para preparar agua
- 2 tazas de agua
- 6 cdas. de grenetina
- 1 taza de chamoy líquido
- 1 cda. de chamoy en polvo



Preparación:

En un recipiente combina la pulpa de tamarindo con el agua. Calienta, revolviendo constantemente, hasta que los ingredientes se integren. Vacía la grenetina en 1 taza de esta mezcla, revuelve muy bien y deja reposar 5 minutos para que se hidrate. Calienta en el microondas durante 15 segundos y remueve. Repite hasta que la grenetina esté disuelta, regresa a la olla y revuelve muy bien. Vierte en un molde cuadrado. Refrigera por 2.5 horas o hasta que la gelatina cuaje, desmolda y corta en cuadros pequeños. Para servir espolvorea el chamoy en polvo.

Rosca de frutas

Ingredientes:

- 4 cucharitas de Chamoy Tamarindo
- 2 cucharitas de Chile dulce para Mangonadas y frutas
- 2 tazas de jícama rallada
- 3 tazas de pepino sin semilla y rallado
- 2 tazas de zanahoria rallada
- 1 ½ cucharitas de grenetina



Preparación:

Mezcla la jícama con ½ cucharita de grenetina, 2 cucharitas de chamoy tamarindo y 1 cucharita de agua y reserva. Mezcla el pepino con 2 cucharitas de chamoy tamarindo y media cucharita de grenetina y reserva. Mezcla la zanahoria con 2 cucharitas de chile dulce para mangonadas, ½ cucharita de grenetina y 1 cucharita de agua y reserva. Engrasa con un poco de aceite de cártamo un molde de rosca para gelatina. Coloca primero la jícama rallada y comprime muy bien, luego el pepino, comprime, no muy fuerte. Finalmente coloca la zanahoria y comprime. Tapa el molde y refrigerá toda la noche. Al día siguiente desmolda, espolvorea más chamoy encima y sírvelo en rebanadas.





Sazonadores para aves:

- Mezcla picante para empanizar
- Fajitas de Pollo
- Mole Rojo
- Pavo al Horno
- Pipíán
- Pollo al Horno
- Pollo Asado
- Pollo en Crema de Cilantro (leche de coco)
- Pollo en Crema de Tomate
- Pollo en su Jugo
- Pollo Entomatado
- Pollo Rostizado
- Tinga de Pollo

Sazonadores para pescados y mariscos:

- Adobo Mestizo para Pescados y Mariscos
- Camarones al Chipotle
- Pescado a las Finas Hierbas
- Pescado en Salsa de Romero
- Pescado en Salsa de Tamarindo
- Pescado Zarandeado

Sazonadores para puerco:

- Adobo para Costillas y Pierna
- Asado de Puerco
- Carnitas
- Chicharrón en Salsa Roja
- Chilorio
- Chorizo
- Cochinita Pibil
- Pozole
- Tacos al Pastor
- Tamales

Sazonadores para res:

- Albóndigas en Salsa de Chipotle
- Carne Asada
- Carne Deshebrada con Chile Colorado
- Chile con Carne
- Fajitas de Res
- Hamburguesas a la Mexicana
- Papas a la Francesa Rojas
- Menudo
- Tortas Ahogadas de Res

Carnero:

- Carnero a las Brasas
- Carnero a la Plancha

Otros:

- Barbacoa
- Birria
- Mole de Olla

Sazonadores para verduras:

- Aderezo de Limón y Pimienta
- Vinagreta de Finas Hierbas

Sazonadores para salsas:

- Salsa Blanca
- Salsa Borracha
- Salsa Casera
- Salsa Chipotle
- Salsa de Manzana y Miel
- Salsa de Piña y Mostaza
- Salsa para Chilaquiles y Enchiladas
- Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas
- Salsa para Tortas Ahogadas
- Salsa Puya
- Salsa Taquera
- Salsa Verde 8
- Salsa Toreada 8
- Salsa Chile Morita 9
- Salsa verde pasado 10
- Salsa Roja 8
- Salsa Habanero 10
- Salsa Guajillo 7
- Salsa Molcajetera 8
- Salsa árbol Yahualica 10
- Salsa Xoconostle 7
- Salsa Mole Negro
- Salsa para Guacamole Jalapeño 9
- Salsa para Guacamole varios chiles 10

Salsas en salero

- Salsa Casera en polvo
- Salsa Árbol Yahualica
- Salsa Macha Yahualica
- Salsa Chilaca
- Salsa Habanero
- Salsa Jalapeño
- Salsa Serrano
- Salsa Toreada 8
- Salsa Verde
- Salsa Borracha
- Salsa Chipotle

VEGANOS

- Caldillo de Chile Colorado
- Caldillo de Chile Guajillo
- Caldillo de Tomate
- Caldillo de Tomate y Chipotle
- Caldo de Verduras
- Fajitas Veganas
- Finas hierbas
- Hamburguesa vegana a la Mexicana

Sazonadores para Fruta:

- Chile Preparado para Frutas y Mangonadas
- Chile y Limón para Fruta, Jícama y Elotes

RUBS

- Finas hierbas
- Rojo
- Sabor del Norte

Sazonadores para sazonar queso

- Finas Hierbas
- Chipotle
- Mediterráneo
- A la mexicana
- Jalapeño
- Árbol Yahualica

Sazonador para palomitas

- Natural
- Ancho Limón
- Ancho guajillo Limón
- Guajillo Limón
- Chipotle Limón
- Habanero Limón
- Jalapeño Limón
- Árbol Yahualica limón
- Chocolate
- Navidad

Sazonador para frituras y semillas

- Especial Jalapeño
- Especial Chipotle
- Especial Habanero

Chamoy

- Chamoy Natural
- Chamoy Piña
- Chamoy Tamarindo

SALES SAZONADAS

- Sal Cabernet Sauvignon
- Sal Chipotle y Naranja
- Sal de Tomillo y Romero
- Sal Pimienta y Clítricos
- Sal Romero y Clítricos
- Sal de Rosas, Romero y Naranja
- Sal Vainilla
- Sal vegetal
- Sal Chipotle y Ajo
- Sal Tomate, Albahaca y Orégano

DILE ADIOS A LOS QUÍMICOS COME SALUDABLE

NUESTRAS CERTIFICACIONES:



HACCP



Foro de Emergencia, A.C. / Productos con Sabor a México, S.C. de R.L. de C.V.
Trasviña y Retes No. 3701-D Col. San Felipe Chihuahua, Chih. Méx.
C.P. 31203 Tel +52 614 413 0262 Ce. +52 1 614 125 6148
sergioelizondo@emergencia.org.mx www.consaboramexico.mx

