COCINA MESTIZA

MÉXICO

- LOS AUTÉNTICOS SABORES DE MÉXICO -

· EL RECETARIO DE VICTORIA ·

- LOS AUTÉNTICOS SABORES DE MÉXICO -

· EL RECETARIO DE VICTORIA ·

MEMELAS POBLANAS 03
TINGA DE CARNE NORTEÑA 04
TOSTADAS DE TINGA DE POLLO 05
AGUACHILE DE CAMARÓN CON SALSA HABANERA 06
PIZZA CON PAN ARABE 07
CHILAQUILES CON MOLE NEGRO 08
HUEVOS RANCHEROS CON MOLE ROJO 09
POLLO CON MOLE VERDE 10
PUERCO CON MOLE NEGRO EN POLVO 11
ENMOLADAS DE PLÁTANO MACHO 12
TORTA AL PASTOR 13
ENSALADA DE ARÚGULA 14
ENSALADA DE RÁBANO 15
ENSALADA DE BERRO Y TOCINO 16
ENSALADA DE ENDIVIAS Y MANZANA 17
LOMO DE PUERCO CON SALSA AGRIDULCE 18
QUESO BRIE CON SALSA AGRIDULCE DE CIRUELA 19
ENSALADA ORIENTAL DE SURIMI 20
SALMÓN CON SALSA AGRIDULCE DE MANGO 21
VERDURAS ASADAS CON SAL CON HIERBAS FINAS 22
BOTANA DE JICAMA, ZANAHORIA Y PEPINO 23
MILANESAS DE POLLO CON SAL PARA ASAR 24
POLLO CON SALSA BBQ CHIPOTLE 25

MEMELAS POBLANAS

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSAS PICANTES

INGREDIENTES:

- Salsas Mexicanas Cocina Mestiza (Habanera, Chipotle, Serrano o Norteña)
- 1 k de masa para tortillas
- Sal de Cocina Mestiza
- 1 1/2 taza de frijoles negros refritos
- Aceite o manteca de cerdo
- 1 diente de ajo asado
- 1/2 taza de cebolla picada
- 200 g de queso fresco rallado

PREPARACIÓN:

- Trabajar la masa con un poco de agua y sal hasta que esté suave y formar bolas de unos 100 gramos
- Hacerles un hueco en el centro y colocar un poco de frijoles
- Amasar cuidadosamente para cerrar y formar un ovalo
- Con una bolsa de plástico y un tortillero o a mano, aplastar ligeramente hasta formar la memela
- Colocar cada memela en un comal con aceite o manteca a fuego medio y esperar a que quede completamente cocida la masa y ligeramente dorada la memela
- Esparcir un poco de alguna Salsa Picante Cocina Mestiza de tu sabor preferido y espolvorear con queso y cebolla picada

Todas las salsas picantes Cocina Mestiza son ideales para acompañar taquitos, quesadillas, sopes, enchiladas, flautas y todo tipo de antojitos mexicanos.

SIGUENOS

TINGA DE CARNE NORTEÑA

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSAS PICANTES

INGREDIENTES:

- Salsas Mexicanas Cocina Mestiza (Habanera, Chipotle, Serrano o Norteña)
- 1 kg de falda de res
- 2 trozos de cebolla
- 4 dientes de ajo pelados
- 2 hojas de laurel
- 6 jitomates saladet
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- En una olla express colocar la carne y cubrir con agua
- Añadir un trozo de cebolla, 2 dientes de ajo, laurel, sal y pimienta
- Cerrar y cocer 40 minutos aproximadamente
- Apagar el fuego y cuando se pueda abrir la olla, retirar la carne y deshebrarla
- Pasa el caldo de la carne a la licuadora y muelelo con los jitomates, cebolla, 2 dientes de ajo, sal y pimienta
- En la misma olla express calentar un poco de aceite
- Verter los jitomates molidos sobre una coladera en la olla express
- Agregar la carne y cocer unos 10 minutos más
- Añadir 3 Cdas. de cualquiera de nuestras 4 salsas
- Rectificar sazón y picante y servir

Todas las salsas picantes Cocina Mestiza son ideales para acompañar taquitos, quesadillas, sopes, enchiladas, flautas y todo tipo de antojitos mexicanos.

SIGUENOS

INGREDIENTES:

- Salsas Mexicanas Cocina Mestiza (Habanera, Chipotle, Serrano o Norteña)
- 1 kilo de carne de pollo cocida y deshebrada
- 1 pieza de chorizo
- Frjoles refritos
- Tostadas
- Lechuga en tiras
- Crema
- Queso rallado
- Cebolla picada
- Aguacate

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

Todas las salsas picantes Cocina Mestiza son ideales para acompañar taquitos, quesadillas, sopes, enchiladas, flautas y todo tipo de antojitos mexicanos.

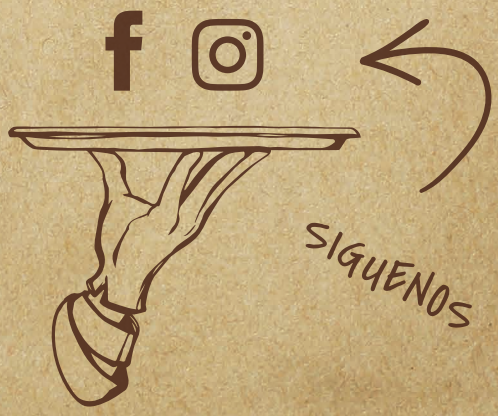
• TOSTADAS DE TINGA DE POLLO •

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSAS PICANTES

PREPARACIÓN:

- Desmoronar el chorizo o bien cortarlo en rodajas
- Calentar un sarten y añadir el chorizo
- Una vez que empieza a dorar y suelta un poquito de grasa añadir el pollo deshebrado y verter ¼ o ½ taza de Salsa Chipotle Cocina Mestiza
- Dejar sazonar a fuego medio 5 a 10 minutos
- Preparar tostadas con frijoles, tinga de pollo y decorar con lechuga, aguacate, queso, crema y cebolla al gusto



AGUACHILE DE CAMARÓN CON SALSA HABANERA

PORCIONES: 6 PERSONAS

RECETA: SALSAS PICANTES

PREPARACIÓN:

- Pelar y desvenar los camarones y dejarlos en corte mariposa
- Bañar con media taza de jugo de limón y dejarlos cocer en el jugo una hora
- Licuar la media taza de limón restante con 2 Cdas. de Salsa Habanera Cocina Mestiza y el aceite de oliva
- En un platón colocar intercaladamente las rebanadas del pepino con los camarones
- Bañar con la mezcla licuada de limón
- Sazonar con sal y pimienta
- Decorar con cebolla y cilantro

INGREDIENTES:

- Salsa Habanera Cocina Mestiza
- 30 camarones crudos limpios
- 1 taza de jugo de limón
- 1 Cda. de aceite de oliva
- 1 pepino cortado en rebanadas
- 1/4 de cebolla morada picada en juliana,
- Sal de grano y pimienta al gusto
- 2 Cdas. de cilantro picado

Los chiles habaneros se cultivan principalmente en Yucatán y son parte importante de su tradición culinaria. Estos chiles tienen un aroma y sabor picante que le dan un gusto exquisito a la comida. La Salsa Habanera Cocina Mestiza realza su sabor con cebolla, vinagre y especias.

SIGUENOS

Date: No:

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Salsa Macha Cocina Mestiza
- 6 a 8 Panes árabes
- 1 lata de salsa para pizza
- Orégano en polvo
- 1 queso mozarella tipo italiano

Sugerencias para guarnición:

- Corazones de alcachofa y queso parmesano rallado
- Albahaca y jitomate en rebanadas
- Aceitunas cortadas a la mitad
- Salami, pepperoni o jamón
- Anchoas
- Pera, nueces tostadas y queso azul desmoronado

PIZZA CON PAN ARABE

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSAS PICANTES

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200°C
- Rallar el queso mozzarella
- Preparar los ingredientes que se usarán para la guarnición
- Cuando esté listo el horno, esparcir un poco de salsa de pizza en cada pan árabe
- Acomodar ingredientes de guarnición en cada pan
- Esparcir el queso mozzarella rallado sobre cada pizza
- Hornear hasta que gratine el queso y se tueste ligeramente el pan

En Cocina Mestiza preparamos nuestra salsa macha con ingredientes básicos: chiles, aceite, ajo y sal. El aceite y ajo sirven para resaltar el sabor y aroma de los chiles logrando una salsa que destaca por un sabor que no es opacado por el nivel de picante.

SIGUENOS

CHILAQUILES CON MOLE NEGRO

PORCIONES: 8 PERSONAS

RECETA: MOLE NEGRO

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Mole Negro Cocina Mestiza
- 1 litro de agua o caldo
- Totopos de tortilla para chilaquiles
- Pollo cocido y desmenuzado
- Crema
- Queso rallado
- Cebolla y cilantro picado

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

PREPARACIÓN:

- En la licuadora moler el Mole Negro Cocina Mestiza con 2 tazas del agua o caldo
- Cuando se integre completamente, verter en una olla y añadir las 2 tazas restantes de agua o caldo
- Dejar hervir hasta que espese un poco pero que quede suficientemente líquido para servir sobre totopos de chilaquiles
- En un platón extendido acomodar los totopos y bañar con el mole
- Cubrir con el pollo deshebrado, crema, queso rallado, cebolla en aros y cilantro picado
- Servir inmediatamente para que no se suavicen demasiado los totopos

En el Mole Negro Almendrado estilo Oaxaqueño predominan sabores y aromas de chiles tostados y su nivel de picante es bajo. En Cocina Mestiza preparamos los moles con recetas tradicionales y procesos artesanales que incluyen remover tallos y semillas de los chiles para optimizar el sabor y textura.

SIGUENOS

HUEVOS RANCHEROS CON MOLE ROJO

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: MOLE ROJO

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Mole Rojo Cocina Mestiza
- 1 litro de caldo de pollo o agua
- 1 o 2 tortillas por persona
- 1 o 2 huevos por persona
- Sal y pimienta
- Crema
- Queso rallado
- Cebolla
- Cilantro picado

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

PREPARACIÓN:

- En una licuadora moler el mole rojo con 2 tazas de caldo o agua
- Verter sobre una olla y añadir 1 taza más de caldo o agua, remover para integrarlo
- Calentar a fuego medio hasta que esté ligeramente espeso y apagar el fuego
- Mientras espesa, en un sartén calentar un poco de aceite y sofreír las tortillas una por una
- Colocar en papel absorbente para retirar el exceso de aceite
- Para servir, en el mismo sartén calentar un poco más de aceite y freir los huevos uno por uno
- Colocar en cada plato una tortilla, el huevo estrellado y bañar con el mole rojo
- Decorar con crema, queso, cebolla y cilantro

El Mole Rojo Almendrado estilo Poblano combina inesperadamente sabores dulces y picantes. Más de veinte ingredientes le infunden aromas y texturas que lo distinguen de otros moles. En Cocina Mestiza preparamos los moles con recetas tradicionales y procesos artesanales que incluyen remover tallos y semillas de los chiles para optimizar el sabor y textura.

SIGUENOS

POLLO CON MOLE VERDE

PORCIONES: 4-6 PERSONAS

RECETA: MOLE VERDE

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Mole Verde Almendrado Cocina Mestiza
- 1 litro de caldo de pollo o agua
- 1 kg de piezas de pollo surtidas
- Aceite
- Sal y pimienta
- Arroz
- Cilantro fresco picado
- Tortillas

PREPARACIÓN:

- Moler el Mole Verde Cocina Mestiza con 1 litro de caldo o agua
- Limpiar y sal pimentar las piezas de pollo
- Calentar aceite en una olla grande y onda
- Dorar las piezas de pollo y girarlas para que se doren por todas partes
- Retirar el exceso de aceite y verter el mole sobre las piezas de pollo
- Si es necesario añadir más caldo o agua
- Cocer a fuego medio 40 minutos y checar termino
- Ajustar sazón
- Para servir, decorar con cilantro picado y acompañar con arroz y tortillas

El Mole Verde Almendrado estilo Guerrero se hace con pepitas de calabaza, almendras, cacahuates y ajonjolí que tostados para extraer sus aromas. Los chiles serranos y hierbas añaden sabor y frescura a este mole de picante bajo y sabor sutil. En Cocina Mestiza preparamos los moles con procesos que incluyen remover tallos y semillas para optimizar sabor y textura.

SIGUENOS

PUERCO CON MOLE NEGRO EN POLVO

PORCIONES: 1-4 PERSONAS

RECETA: MOLE NEGRO

INGREDIENTES:

- 1 pouch de Mole Negro Cocina Mestiza
- 1.5 kg de pierna o lomo de puerco en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freir 1 trozo de cebolla
- Laurel y unas ramas de apio

PREPARACIÓN:

- Sal pimentar el puerco
- En una olla express, calentar un poco de aceite y sofreír las piezas de puerco
- Una vez que esté dorado, añadir 1.5 litros de agua y la cebolla, laurel y apio. Cerrar la olla express y cocer durante 45 min
- Cuando ya se enfrie un poco la olla abrir y retirar el puerco
- Desmenuzar el puerco
- Colar el caldo que quedó en la olla y verter 3 tazas de ese caldo en una licuadora con el mole en polvo
- Moler hasta que esté integrado (Tenga cuidado de que no salpique el caldo caliente)
- Verter el mole en otra olla y hervir
- Añadir la carne desmenuzada
- Cocer un rato más hasta que el mole tenga un espesor deseado
- Servir con arroz, frijoles y tortillas
- Este guisado también es delicioso para servir en tortas

El mole negro es una joya culinaria del estado de Oaxaca. Nuestro Mole Negro en Polvo se prepara con una gran variedad de ingredientes que facilitan la preparación de este platillo en casa.
Es un mole de sabor ahumado y dulce con un nivel de picante bajo.

SIGUENOS

ENMOLADAS DE PLÁTANO MACHO

PORCIONES: 4-6 PERSONAS

RECETA: MOLE NEGRO

INGREDIENTES:

- 1 pouch de Mole con Camarón en Polvo de Cocina Mestiza
- 1 1/2 litros de agua o caldo
- Plátano macho maduro
- Tortillas
- Aceite
- Queso fresco
- Crema
- Aros de cebolla
- Cilantro

PREPARACIÓN:

- En una licuadora mezclar el Mole con Camarón con 3 tazas de agua o caldo
- Calentar esta mezcla en una olla a fuego mediano
- Cuando empiece a hervir añadir 1 taza de agua o caldo y remover
- Repetir este paso con 1 o 2 tazas más hasta obtener el espesor deseado
- Dorar rebanadas de plátano macho maduro
- Sofreir tortillas y quitar exceso de aceite
- Rellenar las tortillas con el plátano macho dorado y bañar con la salsa del mole
- Servir con queso fresco desmoronado, crema, aros de cebolla y cilantro

El mole negro es una joya culinaria del estado de Oaxaca. Nuestro mole en polvo con camarón tiene ese increíble sabor enriquecido con un toque de camarón que le aporta un sazón delicioso. Se usa de la misma manera que cualquier mole negro.

SIGUENOS

TORTA AL PASTOR

PORCIONES: 8 PERSONAS

RECETA: ADOBO PIBIL

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Adobo Pibil Cocina Mestiza 185g
- 1 kg de carne de cerdo (lomo o pierna) en fajitas
- 3 o 4 ramitas de tomillo
- 1 diente de ajo pelado
- 1/2 taza jugo de naranja o de piña
- 2 Cdas. de manteca de cerdo o aceite
- 12 bolillos
- 2 rodajas piña asada
- 2 tazas de frijoles negros refritos
- Salsa Habanera Cocina Mestiza
- 1/4 cebolla morada picada
- 4 ramas cilantro picado
- Piña asada

PREPARACIÓN:

- En olla express poner la carne de puerco, sal, el tomillo y el ajo.
- Cubrir con agua fría
- Cerrar la olla y cuando empiece a echar vapor cocer 30 minutos más
- Colar la carne guardando el caldo y retirando el tomillo y ajo, desmenuzarla
- En la misma olla express calentar el aceite o manteca y añadir la carne desmenuzada, el adobo Cocina Mestiza, el jugo de naranja, 1 taza de caldo de la carne el orégano y sal al gusto. Cocer durante 10 minutos, checar termino y sazón y ajustar
- Mientras se cuece la carne, cortar los bolillos a lo largo y tostar ligeramente. Embarrar con frijoles negros y colocar rebanadas de piña
- Cuando esté lista la carne se rellenan y cierran las tortas
- Servir con cilantro y cebolla picados y Salsa Habanera Cocina Mestiza

El axiote, una semilla color rojo intenso, es la base para preparar el adobo pibil, típico de Yucatán. En Cocina Mestiza lo preparamos con cebolla, vinagre y especias que realzan el sabor de platillos como la cochinita pibil, el plato más representativo de la gastronomía yucateca.

SIGUENOS

ENSALADA DE ARÚGULA

PORCIONES: 1-8 PERSONAS

RECETA: ADEREZOS Y VINAGRETAS

INGREDIENTES:

- Aderezo de Zarzamora Cocina Mestiza
- Hojas de arúgula
- Peras firmes
- Tiras o fajitas de pollo
- Queso de cabra desmoronado
- Nuez pecana cortada en 2 a lo largo y tostadas en un horno o sartén sin aceite
- Cebolla morada cortada en plumas al gusto
- 1/2 aguacate en juliana

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

PREPARACIÓN:

- Lavar y desinfectar la arúgula y la pera
- Secar las hojas de arúgula y guardar en refrigerador
- Calentar una plancha y sellar las fajitas de pollo previamente salpimentadas
- Retirar y cortar en tiras
- Dejar enfriar ligeramente
- Cortar la cebolla en plumas, rebanar la pera y el aguacate en gajos o cubos y desmoronar el queso
- Para servir, colocar en un plato o platón una cama de arúgula, acomodar el pollo en tiras encima, y decorar con el resto de ingredientes
- Verter aderezo de Zarzamora sobre la ensalada y servir pronto para que no se obscurezcan la pera y el aguacate

La Salsa Agridulce de Tamarindo combina el sabor de esta fruta con especias y un toque de chile de árbol, logrando una salsa de sabor complejo y nivel de picante muy bajo. Nuestras salsas agridulces se pueden enriquecer con ingredientes variados y preparar de diferentes maneras para lograr una infinidad de platillos.

SIGUENOS

ENSALADA DE RÁBANO

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: ADEREZOS Y VINAGRETAS

INGREDIENTES:

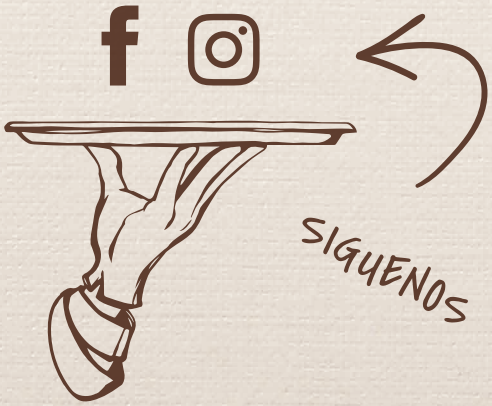
- 1 frasco de Vinagreta Balsámica Cocina Mestiza
- Rábanos
- Queso mozarella
- Hojas de albahaca

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

PREPARACIÓN:

- Cortar en láminas el rábano y colocarlo en un plato
- Picar en cubos el queso mozarella y agregarlo sobre el rábano
- Por último distribuir las hojas de albahaca y añadir la Vinagreta Balsámica Cocina Mestiza

La Vinagreta Balsámica Cocina Mestiza una deliciosa combinación de vinagre balsámico, un toque de cebolla dorada, especias y mezcla de aceites que logran un extraordinario sabor.



ENSALADA DE BERRO Y TOCINO

PORCIONES: 1-8 PERSONAS

RECETA: ADEREZOS Y VINAGRETAS

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Vinagreta Victoria Cocina Mestiza
- Hojas de berro desinfectadas y secas
- Tocino dorado y desmoronado
- Cebolla picada
- Chile serrano picado finamente
- Champiñone

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

PREPARACIÓN:

- Mezclar todos los ingredientes de la ensalada, recomendamos usar bastante tocino
- Agregar champiñones
- Bañar con la vinagreta al gusto y servir pronto para que el berro esté crujiente
- Acompañar con tortillas y preparar tacos de berro

La Vinagreta Victoria se elabora con una receta tradicional de la familia que lleva mostaza, consomé de pollo y especias. En esta vinagreta predomina el sabor de la mostaza y los vinagres seleccionados cuidadosamente para su preparación.

SIGUENOS

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Aderezo de Miel y Eneldo Cocina Mestiza
- Hojas de endivia desinfectadas y secas
- Manzana cortada en cuadros
- Limón
- Nuez pecanera picada gruesamente y tostada en un sarten seco

NOTA: ajustar la cantidad de ingredientes al número de comensales

El Aderezo de Miel y Eneldo de Cocina Mestiza combina el sabor dulce de la miel con el aroma de eneldo y mostaza, logrando una aderezo que aportará un delicioso y singular sabor a tus platillos.

ENSALADA DE ENDIVIAS Y MANZANA

PORCIONES: 1-8 PERSONAS

RECETA: ADEREZOS Y VINAGRETAS

PREPARACIÓN:

- Mezclar los cubos de manzana con un poco de jugo de limón para evitar que se obscurezcan
- Cortar transversalmente las hojas de endivia
- Mezclar la endivia y la manzana y bañar con aderezo al gusto
- Espolvorear la nuez encima y servir

SIGUENOS

LOMO DE PUERCO CON SALSA AGRIDULCE

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSAS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Salsa Agridulce de Zarzamora con Chipotle (Mango, Ciruela o Tamarindo)
- 1 Cda. de sal de mar
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 Cda. de pimienta
- 1 kg de lomo de puerco
- 2 Cdas. de aceite
- 1 lt de caldo de pollo o agua
- Ramitas de tomillo o romero

PREPARACIÓN:

- En una licuadora moler la sal, la cebolla y los ajos
- Embarrar el lomo de puerco con esta mezcla y dejarlo marinar en una bolsa una hora si es posible
- Calentar 2 Cdas. de aceite en una olla express
- Dorar el lomo y la cebolla molida por todos lados
- Añadir el caldo o o agua y cerrar la olla
- Cocer 30 minutos
- Cuando se pueda abrir la olla, añadir la salsa Agridulce de Zarzamora con Chipotle Cocina Mestiza y las ramitas de tomillo
- Con la olla destapada, cocer a fuego medio 15 minutos más
- Ajustar sazón en la salsa
- Rebanar y servir

En la Salsa Agridulce de Zarzamora con Chipotle resalta el sabor de las zarzamoras y los aromas ahumados del chipotle, con un nivel de picante medio. Nuestras salsas agridulces se pueden enriquecer con ingredientes variados y preparar de diferentes maneras para lograr una infinidad de platillos.

SIGUENOS

QUESO BRIE CON SALSA AGRIDULCE DE CIRUELA

PORCIONES: 4-6 PERSONAS

RECETA: SALSAS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

- 1 Frasco de Salsa Agridulce de Ciruela Cocina Mestiza (Mango, Zarzamora con Chipotle o Tamarindo)
- 1 Cda. de aceite de oliva
- 1 diente de ajo pelado
- 1 ramita de tomillo fresco (o 1/4 cdita de tomillo seco)
- 1 pza. de queso tipo brie (al tiempo)
- Galletas o rebanadas delgadas de baguette tostadas para servir

PREPARACIÓN:

- En un olla calentar el aceite y exprimir el ajo
- Antes de que empiece a dorar añadir medio frasco de Salsa Agridulce de Ciruela Cocina Mestiza y el tomillo
- Cuando empiece a hervir, bajar fuego y dejar hervir 1 minuto
- Apagar y dejar enfriar un poco
- Para servir colocar en un plato de servicio el queso brie y bañar con la salsa
- Decorar con un ramito de tomillo y servir con galletas o rebanadas de baguette tostadas

La salsa Agridulce de Ciruela combina el sabor de esta fruta con un ligero toque de chile de árbol y su nivel de picante es muy bajo. Nuestras salsas agridulces se pueden enriquecer con ingredientes variados y preparar de diferentes maneras para lograr una infinidad de platillos.

SIGUENOS

ENSALADA ORIENTAL DE SURIMI

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSAS AGRIDULCES

INGREDIENTES ADEREZO:

- 4 Cdas. de Salsa Agridulce de Tamarindo de Cocina Mestiza (Mango, Zarzamora con Chipotle o Ciruela)
- 3 Cdas. de vinagre balsámico
- 6 Cdas. de aceite de oliva
- 1 cdita. de aceite de ajonjolí
- 1 cdita. de mostaza estilo dijon sal y pimienta la gusto

INGREDIENTES ENSALADA:

- 700g lechugas surtidas lavadas y desinfectadas, preferentemente lechugas amargas como escarola o endivias
- 3 peras peladas, cortadas en cubos y embarradas con limón para que no se oxiden
- 6 barras de surimi deshebrado
- 1 tasa de nueces garapiñadas
- 1 aguacate cortado en cubos

PREPARACIÓN:

- Para el aderezo mezclar todos los ingredientes y batir con un tenedor hasta que emulsione la mezcla
- Sal pimentar al gusto
- En un platon acomodar la lechuga y añadir un poco de aderezo
- Remover las hojas para que queden cubiertas con aderezo
- Acomodar el resto de ingredientes y servir con aderezo adicional a un lado

La Salsa Agridulce de Tamarindo combina el sabor de esta fruta con especias y un toque de chile de árbol, logrando una salsa de sabor complejo y nivel de picante muy bajo. Nuestras salsas agridulces se pueden enriquecer con ingredientes variados y preparar de diferentes maneras para lograr una infinidad de platillos.

SIGUENOS

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Salsa Agridulce de Mango Cocina Mestiza (Tamarindo, Zarzamora con Chipotle o Ciruela)
- 2 o 3 Cdas. de soya
- 1 filete de salmón
- 2 Cdas. de aceite de oliva
- 1 limón
- 1 manojo de espárragos verdes

Para elaborar la Salsa Agridulce de Mango Cocina Mestiza únicamente enriquecemos el exótico sabor de esta fruta con un ligero toque de especias y chile de árbol que realzan sus características y son de un nivel de picante muy bajo. Nuestras salsas agridulces se pueden combinar con ingredientes variados y preparar de diferentes maneras para lograr una infinidad de platillos.

SALMÓN CON SALSA AGRIDULCE DE MANGO

PORCIONES: 2-4 PERSONAS

RECETA: SALSAS AGRIDULCES

PREPARACIÓN:

- En un tazón mezclar 1 taza de Salsa Agridulce de Mango Cocina Mestiza con el jugo de un limón, 2 Cdas. de soya y 1 Cda. de aceite de ajonjolí
- Calentar aceite de oliva en un sartén en el que quepa el filete de salmón
- Salpimentar el salmón y dorarlo ligeramente por ambos lados
- Barnizar abundantemente con la salsa de mango
- Tapar el sartén y dejar cocer al punto deseado
- Servir con Salsa de mango adicional a un lado

SIGUENOS

VERDURAS ASADAS CON SAL CON HIERBAS FINAS

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALES

INGREDIENTES:

- Sal con Hierbas finas Cocina Mestiza
- 2 pimientos
- Media cebolla
- 8 hongos portobello
- 2 calabazas
- Media coliflor en ramilletes
- 1 o 2 dientes de ajo
- 1 jitomate
- 1 manojo de esparragos
- 1 elote amarillo partido en 4
- 2 Cdas. de aciete de oliva

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200°C
- Lavar y secar las verduras
- Cortar los pimientos y la cebolla en gajos gruesos y cortar las calabazas en ruedas gruesas
- Separar la coliflor en ramilletes
- Colocar la verdura en una charola de metal para hornear
- Exprimir el ajo sobre la verdura y embarrar todo con el aceite de oliva
- Espolvorear la sal con hierbas finas al gusto
- Hornear de 30 a 40 minutos

La sal con hierbas aromáticas es una mezcla 100% natural de aromas sutiles, ideales para alimentos de sabor delicado como son verduras, sopas, pescados o mariscos.

BOTANA DE JICAMA, ZANAHORIA Y PEPINO

PORCIONES: 4-6 PERSONAS

RECETA: SALES

INGREDIENTES:

- Sal con 20 Especias Cocina Mestiza
- ½ jícama
- 2 zanahorias
- 1 pepino
- 2 o 3 limones agrios

PREPARACIÓN:

- Pelar y cortar la jícama, zanahoria y pepino en palos del mismo tamaño
- Colocar en plato de servicio y exprimir el limón
- Sazonar con la Sal con 20 especias Cocina Mestiza

La sal con 20 especias es una mezcla balanceada de aromas de México y del mundo. Es una combinación 100% natural de hierbas y especias en la que ningún ingrediente predomina y cuyo sabor es tan versátil que realza cualquier platillo.

SIGUENOS

MILANESAS DE POLLO CON SAL PARA ASAR

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALES

INGREDIENTES:

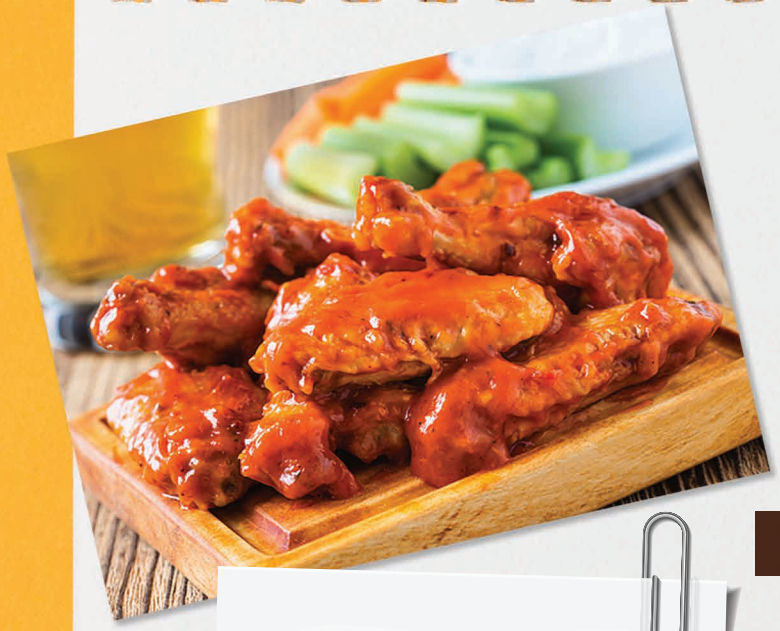
- Sal para Asar Cocina Mestiza
- 6 a 8 milanesas de pollo
- 2 huevos
- 1 a 2 tazas pan molido
- Aceite

PREPARACIÓN:

- Batir los huevos en un tazón hondo
- Verter el pan molido en un plato extendido
- Pasar las milanesa por el huevo y después cubrir uniformemente con el pan molido
- Ya que estén empanzadas, calentar el aceite en un sartén extendido
- Dorar las milanesas por ambos lados
- Espolvorear Sal para Asar Cocina Mestiza antes de servir

La sal para asar es una deliciosa combinación 100% natural de sabores de chiles, cítricos y hierbas que le darán gusto tu paladar y realzarán el sabor de la carne, pollo o pescado.

SIGUENOS



POLLO CON SALSA BBQ CHIPOTLE

PORCIONES: 6-8 PERSONAS

RECETA: SALSA BBQ

INGREDIENTES:

- 1 frasco de Salsa BBQ Chipotle Cocina Mestiza
- 6 a 8 piezas surtidas de pollo
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

- Precalentar horno a 200° C
- Limpiar las piezas de pollo, secarlas un poco y sal-pimentar
- Colocar en una charola de metal para hornear
- Hornear 15 minutos
- Sacar la charola remover las piezas de pollo y barnizar abundantemente con la salsa BBQ
- Hornear 10 minutos más y repetir 2 o 3 veces más hasta que el pollo quede bien cocido

La Salsa BBQ Chipotle es la viva expresión del mestizaje culinario en la gastronomía mexicana. Su sabor agridulce con un toque de chipotle y nivel bajo de picante hacen de cualquier parrilla una delicia.

SIGUENOS