



Fina mezcla de
ingredientes
mexicanos
para preparar...



¡Por Fin!

¡Podrás Hacer Magia en tu Cocina!

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



100% Naturales, 0% grasa, colesterol o gluten



RECETARIO

MOLE ROJO



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



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.

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

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

Con este pensamiento en mente he creado una serie de sazonzadores que te facilitarán muchísimo la elaboración 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 sazonzadores he encerrado lo mejor de mí: la mejor sazón, 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 realizar una gran variedad de platillos con excelente sabor casero pues están elaborados con ingredientes 100% naturales y de primera calidad. 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 el viejo dicho que nos decía constantemente: "Familia que reza unida se mantiene unida". Sin desvalorar el anterior, yo te digo además que: Familia que come unida se mantiene unida". Te invito a que protejas mucho ese valioso momento de convivencia familiar y que mis sazonzadores y mis recetas te ayuden a que sean momentos gratos, sin prisas, angustias o estrés.


Rosy Ponce



Sinceramente





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.”

Modo de preparación:

<https://youtu.be/cbwFaw0ubM>

En una olla con 4 tazas de agua, ponga a fuego medio 8 piezas de pollo hasta que estén cocidas. Sazónelo 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 Sazonador para Chorizo Ahumado de Sazonadores con Sabor a México
- Rebanadas de cebolla
- Crema

Modo de 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 sazónador 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

Modo de preparación:

Licue el queso crema con el caldo, agregue el sobre de sazónador 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

Modo de 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 extendiéndola 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

Modo de 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

Modo de 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

Necesitarás un molde para hacer cup cakes o bollitos.

Modo de preparación:

En un sartén calentar suficiente aceite y pasar por ahí las tortillas para calentarlas 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 tortillas
- 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



Modo de 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

Modo de 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 mas. 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





RECETARIOS

DE OTROS PRODUCTOS



Sazonadores para aves:

[Mezcla picante para empanizar](#)

[Fajitas de Pollo](#)

[Mole Rojo](#)

[Pavo al Horno](#)

[Pipían](#)

[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 Fruta:

[Chile Preparado para Frutas y Mangonadas](#)

[Chile y Limón para Fruta, Jícama y Elotes](#)

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 Roja 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 de chile de Árbol Yahualica](#)

[Salsa Macha Yahualica](#)

[Salsa de chile Chilaca](#)

[Salsa de chile Habanero](#)

[Salsa de chile Jalapeño](#)

[Salsa de chile Serrano](#)

[Salsa Toreada 8](#)

[Salsa Verde](#)

[Salsa Borracha](#)

[Salsa de chile 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](#)

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](#)

[Especial Chile de Árbol](#)

Chamoyos

[Chamoy Natural](#)

[Chamoy Piña](#)

[Chamoy Tamarindo](#)

SALES SAZONADAS

[Sal Cabernet Sauvignon](#)

[Sal Chipotle y Naranja](#)

[Sal de Tomillo y Romero](#)

[Sal Pimienta y Cítricos](#)

[Sal Romero y Cítricos](#)

[Sal de Rosas, Romero y Naranja](#)

[Sal Vainilla](#)

[Sal vegetal](#)

[Sal Chipotle y Ajo](#)

[Sal Tomate, Albahaca y Orégano](#)