



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

ADOBO MESTIZO PARA PESCADOS Y MARISCOS



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 sazonadores 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 sazonadores 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 sazonadores y mis recetas te ayuden a que sean momentos gratos, sin prisas, angustias o estrés.

Rosy Ponce



Sinceramente



ADOBO MESTIZO PARA PESCADOS Y MARISCOS

Historia

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

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

Las especias eran lo más apreciado en las cocinas medievales europeas y las usaban para condimentar toda buena comida. Esto enriqueció aún más la comida prehispánica.

Nuestro Sazonador con Sabor a México “Adobo Mestizo” es una combinación de chiles madurados en la planta y posteriormente deshidratados combinados con condimentos y especias que introdujeron los españoles durante la Conquista como lo son el ajo, la cebolla, la pimienta negra, el clavo, etc.

Modo de preparación:

Espolvoree generosamente el sazónador por ambos lados del filete de pescado, aproximadamente 1/2 cucharita por filete de pescado (dependiendo del tamaño del filete). En un sartén con un poco de mantequilla y aceite dore el filete a fuego lento. Opcional: dore en el mismo sartén aros de cebolla y colóquelos encima de cada filete

VIDEO



Camarones a la diablo

Ingredientes

- 500 g de camarón crudo, pelado y limpio
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 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

Modo de Preparación:

En un sartén derretir la mantequilla y dorar ahí los camarones. Agregar la cebolla picada y dejar que acitrone. Agregar el chile de árbol, el sazónador 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 sazónador con Sabor a México Adobo Mestizo para Pescados y Mariscos por cada mojarra que vayas a preparar
- Harina de trigo preparada con Mezcla picante para empanizar, la necesaria.
- Suficiente aceite
- Arroz preparado al gusto
- Ensalada verde

Modo de Preparación:

Pide en la pescadería que te limpien muy bien la mojarra, espolvoréala por todos lados con el sazónador de Adobo Mestizo, no olvides el interior de la panza. Déjala reposar con el sazónador 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. Dora bien cada mojarra por ambos lados. Sírvela caliente en un plato acompañada de arroz, ensalada verde y medio limón... y a disfrutar!!!



Filete de pescado empanizado

Ingredientes (4 personas)

- 4 filetes de pescado grandes
- 15 g de sazónador de Adobo Mestizo
- de sazónadores con sabor a México
- 1 taza de harina preparada con Mezcla picante para empanizar
- 1 taza de galleta salada molida
- 1 huevo
- ¼ t de leche
- Aceite



Modo de preparación:

Espolvoree por ambos lados los filetes de pescado con el sazónador 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.



RECETARIOS

DE OTROS PRODUCTOS



Sazonadores para aves:

[Mezcla picante para empanizar](#)
[Fajitas de Pollo](#)
[Mole Rojo](#)
[Pavo al Horno](#)

[Pipián](#)
[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](#)

Chamoys

[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](#)