



PROCESO NATURAL



CON SABOR A MÉXICO

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

PESCADO ZARANDEADO



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



PESCADO ZARANDEADO



Historia del platillo:

El pescado zarandeado, 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 zarandeado por los movimientos a los que se somete la pieza para lograr la cocción ideal.

Modo de preparación:

Espolvoree los filetes de pescado por ambos lados con el sazónador (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 acitrone cebolla y pimiento verde en rebanadas. Colóquelo encima de sus filetes de pescado antes de servir.

Opcional: Mezcle una cucharada de sazónador 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:Ingredientes:

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



Modo de preparación:

Espolvoree los filetes de pescado con el sazónador para Pescado Zarandeado 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 acompáñelas con la salsa molcajetera preparada fácilmente con sazónadores con Sabor a México.

Filete de pescado fiesta mexicana

VIDEO GOURMET

Ingredientes (4 personas)

- 4 filetes de pescado grandes
- 15 g de Sazonador para Pescado Zarandeado
- 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



Modo de preparación:

Espolvoree por ambos lados los filetes con el sazón. 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 sazón. 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 Zarandeado

Modo de 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. Espolvórealos con el sazón y colócalos en una charola para horno. Hornea los vegetales por 30 minutos o hasta que el tocino esté dorado.



Ensalada de pollo, piña y cacahuates

Ingredientes

- 200 gramos de baby espinacas frescas
- 1 o 2 pechugas de pollo (según tamaño)
- 4 rebanadas de piña natural
- 50 gramos de cacahuates fritos
- 4 rabanitos en rebanadas
- 1 c Sazonador para Pescado Zarandeado
- 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 sazón. 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 trocitos 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.





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](#)