



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 CHILORIO



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


Rosy Ponce



Sinceramente





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.

Modo de preparación: **VIDEO**

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

Modo de 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. Trencé 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

Compléméntelo 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 Tlacoyo 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

Modo de 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 dos 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

Modo de 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



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](#)