



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

COCHINITA PIBIL



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





COCHINITA PIBIL

Historia:

La cochinita pibil es el más famoso platillo originario de Yucatán. El platillo es de origen pre colombino, aunque tal como lo conocemos ahora es resultado del mestizaje ocurrido a partir de la conquista tras la introducción de la carne de cerdo hecha por los españoles. Pibil es un método de cocción; este término tiene su origen en la palabra maya pib que significa enterrado. Se cocina enterrando las comidas en un hueco en la tierra con piedras y carbón encendidos.

El platillo original se prepara con carne de cerdo adobada con achiote y otras especias y envuelta en hojas de plátano.

Modo de preparación: **VIDEO**

En una olla exprés vacíe el contenido del sobre junto con 1 kg de carne de puerco en trozos, 2 tazas de agua, 1 taza de jugo de naranja y 1/4 taza de vinagre. Cuezca hasta que se pueda deshebrar. Si es necesario deje hervir sin tapa para que seque un poco.

Lo puede usar para tacos, tortas o tostadas acompañadas con cebolla morada y chile habanero en vinagre.

Pollo Pibil

Ingredientes;

- 1 sobre de sazónador para Cochinita Pibil de Sazonadores con Sabor a México
- 2 tazas de agua
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/4 taza de vinagre
- Dos pollos cortados en piezas

Modo de preparación:

Mezcle los cuatro primeros ingredientes. Coloque las piezas de pollo dentro de una olla exprés y báñelos con la mezcla. Cierre la olla y cocine a fuego bajo hasta que el pollo esté bien cocido.

Cebolla morada y chiles habaneros

Ingredientes:

- 1 cebolla morada cortada en medias lunas
- 2 chiles habaneros en rajas
- El jugo de medio limón
- ¼ taza de vinagre.
- ¼ taza de agua
- Un chorrito de aceite
- Sal al gusto

Modo de preparación:

En un tazón de vidrio coloque todos los ingredientes desde un día anterior. Tápelos y deje que se maceren en el refrigerador. Escúrrales el líquido al momento de servir encima de sus tacos, tortas o tostadas de cochinita pibil

Sopes de cochinita pibil

Ingredientes:

- Cochinita pibil preparada con Sazonadores con sabor a México
- Frijoles refritos (los necesarios)
- Sopes
- Crema y lechuga picada
- Queso chihuahua rallado



Modo de preparación:

Dore cada uno de los sopes (cómprelos listos para rellenar en la tortillería o en el supermercado) en aceite o manteca de puerco. Unte en cada sopes una cucharada de frijoles refritos, póngale encima cochinita pibil. Espolvoréelos queso rallado y una cucharadita de crema.

Botana de cochinita pibil y queso crema

Ingredientes:

- 2 tazas de cochinita pibil preparada con Sazonadores con sabor a México
- 1 queso crema de 190g suavizado
- Chiles habaneros y cebolla morada preparados de acuerdo a la receta anterior
- Totopos de tortilla de maíz

Modo de preparación:

Unte cada totopo con un poco de queso crema, coloque una porción de cochinita pibil caliente, adorne con el chile habanero y cebolla morada



Panuchos de Cochinita Pibil

Historia:

La historia se remonta a finales del siglo XIX, en el Barrio de san Sebastián, en la Ermita de santa Isabel en la ciudad de Mérida, Yucatán. Ahí vivía un señor al que le decían “Don Hucho” que tenía un puesto de comida para viajeros que iban o venían rumbo a Campeche por un camino conocido con “Camino Real”. Pues cuenta la tradición popular que un día llegó un viajero a pedir comida y Don Hucho no tenía mucho que ofrecer salvo un poco de pan, frijoles colados (frijoles molidos y colados, posteriormente fritos en manteca de puerco) y huevos. Y como sucede con las grandes creaciones culinarias preparó un bocadillo con esos ingredientes: relleno el pan con los frijoles y huevo cocido. Con el tiempo el platillo adquirió gran popularidad y la gente lo llamaba “el pan de Don Hucho”. Pasando más tiempo el pan fue sustituido por una gordita de maíz y el nombre derivó en panucho.

Hoy en día, los ingredientes del panucho van desde la lechuga, tomate, cebolla morada, aguacate, carne deshebrada de pollo o cerdo, cochinita pibil, relleno negro, huevo, frijoles y chile habanero al gusto.

Ingredientes para 4 personas

- ½ K de cochinita pibil preparada con Sazonadores con sabor a México

Relleno de frijol:

- 1 cucharada Manteca de Cerdo
- 1/4 Cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cucharada Epazote, picado
- 2 tazas Frijol Negro, molido

Panuchos:

- 1/2 kg Masa de maíz
- 1 cucharadita Sal
- 1/2 cucharadita Polvo para hornear
- 1/2 taza Agua
- 1/4 taza Manteca de Cerdo

Para acompañar:

- 1 taza Cebolla morada encurtida
- Salsa Chile de habanero

Preparación:

Relleno de frijol: en Un sartén acitrona la cebolla y el ajo con la manteca. Añade el epazote. Vierte el frijol negro y mezcla. Cocina hasta que hayan espesado los frijoles. Reserva calientes.

Panuchos:

Mezcla la masa, la sal, el polvo para hornear y el agua. Amasa hasta integrar todo. Agrega más agua si la masa está seca. Forma bolitas con la masa. Aplana con una máquina para tortillas. Cocina en un comal o un sartén por ambos lados. Abre con un cuchillo la orilla del panucho, dejando un espacio suficiente para rellenarlo. Unta una capa del relleno de frijoles adentro del panucho y cierra. Fríe los panuchos por ambos lados con la manteca de cerdo. Escurre en papel absorbente.

Sirve los panuchos y coloca un poco de cochinita pibil encima de cada uno. Acompaña con la cebolla encurtida y la salsa de habanero.

Nota: Puedes utilizar pechuga de pollo desmenuzada en lugar de cochinita pibil

Cebolla morada encurtida

Ingredientes:

- 1 cebolla morada cortada en rajitas finas
- jugo de medio limón
- ¼ taza de vinagre.
- ¼ taza de agua
- Un chorrillo de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

Mezcla todos los ingredientes y déjalos reposar por 24 horas antes de usar.





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](#)