



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

TACOS AL PASTOR



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





TACOS AL PASTOR

[VIDEO](#)

Historia:

Los Tacos al Pastor mexicanos nacieron en Puebla y provienen de una receta Oriental, son resultado de la adaptación del Shawarma, un platillo árabe que consiste en colocar porciones de carne de cordero o res a asar, al calor de las brasas de carbón, en posición vertical. Otros platillos muy similares son el Gyros de Grecia y el Döner Kebap de Turquía.

Por ejemplo, en la ciudad de Beirut, capital de Líbano, en los tradicionales puestos de comida se observa una varilla vertical que tiene insertados bistecs de cordero adobados, formando un cilindro que, al girar, asa la carne a fuego directo con carbón, leña o gas.

Este mismo sistema, que se utiliza en las taquerías mexicanas, fue traído por los inmigrantes libaneses que llegaron a la capital poblana en los años 60 donde se servían los tradicionales tacos al carbón.

Para preparar los Tacos al Pastor o Tacos de Trompo, como también se les conoce en Nuevo León y otros estados del Norte de México, la carne se apila en bistecs, previamente marinados en una especie de adobo, con achiote, diversas especias y chiles rojos molidos.

Luego se inserta en una estaca de hierro que gira junto al fuego, asemejándose a un trompo. Cuando la carne del exterior de la pila está cocida, se rebana finamente con un largo cuchillo, para que las siguientes capas puedan asarse.



Ingredientes:

- 1/4 taza de jugo de manzana
- 1/4 taza de vinagre
- 1 sobre de sazónador para tacos al Pastor de Sazonadores con Sabor a México
- 2 k de carne de puerco sin hueso y cortada en filetes delgados (o picada)

Modo de preparación:

Mezcle los cuatro primeros ingredientes y con esto marine los filetes de puerco. Deje marinar mínimo una hora, de preferencia toda la noche, en el refrigerador. Cueza a la plancha cada uno de los filetes. Píquelos finamente y con esto prepare los tacos. Agregue al gusto piña, cilantro y cebolla picados sobre los tacos ya preparados. Acompáñelos con su salsa favorita.

Gringas:

Ingredientes:

- Tortillas de harina
- Queso chihuahua
- Carne al pastor

Modo de preparación:

Coloque en un comal a fuego medio una tortilla de harina, una capa de queso chihuahua, una capa de carne al pastor picada finamente y otra tortilla de harina. Gírela hasta que el queso esté bien gratinado. Acompañela con la salsa de su preferencia.



Gabacha

Prepare este mismo platillo con tortillas de maíz.

Pescado al pastor

Ingredientes:

- Dos filetes de pescado grandes
- El jugo de un limón
- ½ taza jugo naranja
- Dos rebanadas de cebolla
- 2 cucharaditas de sazónador para Tacos al pastor

Modo de preparación:



En un tazón mezcle los jugos de naranja, limón y sazónador. Agregue las rodajas de cebolla partidas a la mitad y los filetes de pescado. Deje marinar cuando menos media hora. En un sartén con un poco de aceite y a fuego medio ponga a cocinar los filetes junto con la cebolla y el jugo de la marinada. De una vuelta a los filetes y deje que se reduzca un poco la salsa. Una vez cocinados los filetes y la cebolla servirlos en el plato con las tiras de cebolla encima del filete y un poco de la salsa. Acompañar con arroz blanco preparado con el sazónador de Pollo en su jugo y la guarnición de espinacas y champiñones que viene en este recetario.

Tacos de fajitas de pollo al pastor

Ingredientes:

- 1 K de fajitas de pollo
- 30g (½ sobre) de Sazonador para Tacos al Pastor
- 1/3 taza de jugo de naranja
- 1 C de vinagre
- Piña, cebolla y cilantro picado al gusto
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México
- Tortillas de maíz recién hechas

Modo de preparación:

Poner a marinar las fajitas de pollo con el sazón, jugo de naranja y vinagre. Marinar mínimo 4 horas. En un sartén con un poco de antiadherente dorar las fajitas de pollo. Calentar las tortillas y rellenar con las fajitas de pollo. Colocarles encima la piña y las verduras picadas. Servir acompañado de salsa verde.



Pavo al pastor

Ingredientes:

- 1 pavo de aproximadamente 4 kilos
- 1 sobre (60g) de Sazonador para Tacos al Pastor
- 1/2 de taza de jugo de piña
- ¼ de taza de vinagre
- 1 lata de piña en almíbar en rebanadas

Modo de preparación:

Mezcla el sazón con el jugo y el vinagre. Con la ayuda de una brocha para cocina unta el exterior y el interior del pavo. Reserva un poco del adobo. Marina toda la noche. Coloca el pavo en una charola para hornear y cúbrelo con aluminio. Hornea a 150° C por dos horas. Destapa el pavo, unta el adobo restante por el exterior del pavo. Cúbrelo con rebanadas de piña en almíbar, sujétalas con palillos si es necesario. Hornea media hora más a 180°C o hasta que se dore.



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](#)

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](#)