



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

TAMALES



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





TAMALES

[VIDEO PREMIUM](#)

Historia:

Los tamales están asociados al México antiguo, pero en realidad le pertenecen a toda Latinoamérica. Elaborados en versiones deliciosas en muchos países de las Américas, se les conoce como hallacas en Venezuela, humitas en Chile y Argentina, naca tamal en Nicaragua, pasteles en Puerto Rico y tamales en Colombia, Cuba y Ecuador.

De origen indígena, específicamente maya y azteca, este platillo aparece por primera vez en la cultura prehispánica del sur de México y norte de Guatemala. Su nombre náhuatl *tamalli*, significa *envuelto*. *Hechos con masa de maíz cocida normalmente al vapor, envuelto en hojas de la mazorca de la misma planta de maíz o de plátano, pueden llevar o no relleno, el cual puede contener carne, vegetales, chile, frutas o salsa, en numerosas variaciones.*

Esta comida, que era un acompañamiento simple, evolucionó y se ha convertido en un plato famoso. El cambio se ha registrado durante la conquista con la incorporación por parte de los españoles de la manteca, el azúcar, las aceitunas, alcaparras y las carnes, entre otros elementos. En este mestizaje de la cocina siempre el maíz el elemento principal que los constituye.

Modo de preparación:

Separa 3 cucharitas de condimento para mezclarlo con la masa de los tamales. Mezcla el resto del sazónador con 2.5 tazas de agua y 500 g de carne de puerco. Cuece en olla exprés por media hora. Deje enfriar la olla y destape. Deshebre la carne con un tenedor y estará lista para rellenar los tamales.

Nota. La cantidad de agua y tiempo de cocimiento puede variar en cada olla.

Masa para tamales (24 tamales)

Ingredientes

- 3.5 tazas de harina de maíz.
- 250 g de manteca de puerco
- 2.5 cucharitas de sal
- 3 cucharitas de polvo de hornear
- 3 cucharitas de sazónador para Tamales de Sazonadores con sabor a México
- 3 ¼ tazas de agua

Tip: puede ayudarse de una prensa para tortillas para untar cada hoja con masa.

Bata por 5 minutos en una batidora (havy duty) a velocidad máxima la manteca con la sal. Mezcle el resto de los ingredientes secos y agregue el agua. Intégrelos bien. Agregue poco a poco la mezcla de la masa a la mezcla de la manteca con sal. Una vez que juntó el total de ambas mezclas, continúe batiendo por cinco minutos más.

Tome aproximadamente dos cucharadas de la masa para cada tamal y úntelo de forma homogénea en la hoja. Rellene con una cucharada de guisado (aproximadamente) cada tamal y enrolle. Esta masa y el relleno preparado con un sobre de Sazonadores con sabor a México para TAMALES le rinde para 24 tamales.

Índice



Pastel de tamal

Ingredientes:

- 12 tamales preparados con Sazonadores con sabor a México
- 1 lata chicha de granos de elote
- ½ l de crema
- 2 tazas de queso rallado
- 4 chiles chilacas o 2 poblanos tostados, pelados, desvenados y cortados en rajas



Modo de preparación:

Pele los tamales y colóquelos en un refractario formando una capa de tamales. Cúbralos con crema y espolvoree encima de ellos los granos de elote y las rajas de chile. Coloque encima de ellos el queso rallado y hornéelo a 100° C hasta que gratine el queso y los tamales estén calientes. Acompáñelos con frijoles refritos.

Opcional: puede calentarlos y gratinarlos en el horno de microondas.

Gorditas coloradas

Ingredientes:

- 1 sobre de sazónador para Tamales
- 500 g de carne molida de res
- 1 papa grande
- 2 tazas de frijoles refritos
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de harina de maíz
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- Agua, la necesaria



Modo de preparación:

En una cacerola con muy poco aceite dore la carne molida. Una vez dorada agregue la papa picada en cubos pequeños y dore un poco más. Agregue 2 tazas de agua y el contenido del sazónador menos 3 cucharadas del mismo que mezclará con la masa de las gorditas. Deje que se cuezan bien las papas y que el picadillo quede listo para rellenar las gorditas. Rellene cada gordita con una cucharada de frijoles refritos y el picadillo.

Opcional: puede comprar gorditas ya hechas o sopos

Preparación gorditas:

En un tazón mescle las dos harinas, la manteca, 3 cucharadas del sazónador de tamales y agua suficiente para formar una masa manejable para preparar las gorditas. Forme bolas de masa de 4 cms. de diámetro aproximadamente. Con la ayuda de una tortillera o con sus manos haga las gorditas. En un comal a fuego medio alto vaya cocinando cada gordita procurando darle vuelta una sola vez para que se inflen. Rellénelas.



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](#)