



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

CHILE CON CARNE (chili beans)



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



CHILE CON CARNE

[VIDEO](#)

Historia:

Algunos dicen que el chile se inventó en México durante la década de 1840, posiblemente en Chihuahua, como un plato de cortesía que se servía en las cantinas para los clientes, que quería algo picante y barato. Otros afirman que nació en Ensenada, México en la década de 1880 como una forma de estirar la carne disponible en las cocinas de los pobres. Muchos tejanos sostienen que fue la invención de vaqueros de Texas que la comían cuando llevaban a sus rebaños por las llanuras. El origen más imaginativo tiene sus raíces en la época pre-colombina con los aztecas.

Lo que se sabe a ciencia cierta es que en la década de 1880, las mujeres hispanas de coloridos vestidos llamadas "Chili Queens" trabajaban alrededor Plaza Militar y otros lugares de alto tráfico público en el centro de San Antonio, Texas, donde se instalaban con sus ollas de hierro fundido y recalentaban el chile con carne pre-cocinados y lo vendían por platos.

Las leyes de saneamiento a finales de los años 30 cerraron los "Chili Queens", pero no el apetito del público por este sabroso platillo. Entonces abrieron salones de chile con carne por cientos. Estos pequeños negocios se extendieron desde Texas hasta el resto de Estados Unidos, y se convirtieron en parte del paisaje antes de la Segunda Guerra Mundial.

Modo de preparación:

En una olla dore 1 kg de carne molida. Agregue el contenido del sobre, 2 tazas de agua y 1/4 de taza de vinagre. Hierva 10 minutos. Agregue 1 ½ litros de frijoles cocidos en bola y sin caldo. Hierva 5 minutos y están listos para preparar burritos o servirlos acompañados de arroz blanco.



Nachos

Historia:

El 15 de agosto de 1895 nació Ignacio Anaya García, unos dicen que en Acuña Coahuila y otros que en Manuel Benavides Chihuahua, el caso es que él pasaría a la historia como el inventor de los nachos.

En 1943, en plena Segunda Guerra Mundial, laboraba como jefe de camareros en el Club Victoria, un popular restaurante en la ciudad fronteriza de Piedras Negras, Coahuila.

Un día, llegó al restaurante un grupo de mujeres estadounidenses, esposas de soldados que trabajaban en la Basé Aérea Eagle Pass, y pidieron algo para comer como refrigerio. Como en ese momento no se encontraba el chef, Ignacio improvisó: colocó totopos de maíz en una charola, les ralló queso Wisconsin encima, posteriormente lo puso a gratinar en el horno para finalmente ponerle rodajas de chile jalapeño encima. Fue tal el éxito del platillo que las damas le preguntaron cómo se llamaba Aquí también hay dos versiones una que dice que Ignacio les dijo “Nacho’s Special” y otra dice que al responder que no tenía nombre el platillo una de las damas le preguntó a Ignacio su nombre y entonces nombró al platillo como “Nacho’s Special”

A partir de ese momento el platillo tuvo eco por todos lados tanto entre los restaurantes de Piedras Negras como más allá de las fronteras donde seguramente las mujeres que quedaron encantadas con el platillo lo cocinaron en sus casa y comenzaron a difundirlo rápidamente.

Posteriormente Ignacio abrió su propio restaurante al que llamó Nacho’s. Él jamás recibió dinero por su invención ni se arrepintió de no haberlo patentado: “Es solo un aperitivo para mantener felices y bien alimentados a mis clientes. Es como cualquier otro platillo de la frontera”

Nachos con chile con carne

Ingredientes:

- Totopos de tortilla de maíz
- Queso para nachos caliente
- 1 K de carne molida de res preparada con Sazonador para Chile con Carne de Sazonadores con Sabor a México
- Chiles jalapeños en escabeche

Modo de preparación:

Tenga el queso y el chile con carne calientes. En un plato coloque los totopos y báñelos con queso para nachos. Colóqueles encima el chile con carne y rebanadas de chile jalapeño. Sirva inmediatamente. Deliciosos para disfrutar con la familia un domingo de películas o futbol





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](#)