



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

MENUDO



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





MENUDO DE RES ESTILO CHIHUAHUA

VIDEO

Historia:

El menudo tal como lo conocemos actualmente tiene sus raíces en la herencia del alimento campesino. Algunas fuentes afirman que es un platillo norteño, otras más antiguas ubican su origen en el centro del país, dado que esta región se pobló y desarrolló mucho antes que el norte, es más probable que su origen se encuentre aquí.

La versión que defiende el origen norteño argumenta que los cortes selectos de carne del ganado en los pueblos eran mandados a los campos de batalla para alimentar a los soldados hambrientos, mientras que las sobras eran dejadas para los campesinos. Estas sobras consistían en los órganos internos, colas, lengua, etc. Esto ubicaría su origen muy probablemente en el S. XIX y principios del XX.

Por otro lado la versión central dice que el origen del platillo se ubicaría principalmente en la región Michoacán, Jalisco y Guanajuato (dominado antiguamente por los purépechas) donde existe incluso una simpática leyenda virreinal acerca del origen de este platillo.

Esta historia cuenta que el carnicero de la ciudad, un tipo de origen español se negaba a vender carne a los indios, únicamente ponía a su disposición las sobras entre las que se encontraban las menudencias y las patas, siempre que un indígena quería comprar carne la ponía a precio exageradamente alto o simplemente les negaba la mercancía argumentando que la carne no era comida para indios sino para blancos. Al paso del tiempo los indios dejaron de pedir carne y compraron cada vez más la panza y patas, hasta que un día la sirviente de una casa de blancos le pidió lo que antes únicamente compraban los indios, panza y patas, el vendedor, extrañado le preguntó para qué las quería y le respondieron: para preparar menudo, desde luego. El platillo se hizo cada vez más popular hasta que el carnicero se vio obligado a subir el precio de la panza y patas, y se convirtió desde entonces en un platillo para ocasiones especiales. Aun así la popularidad de la receta pronto se extendió por todo el reino.

El menudo es una sopa que se cuece lentamente, preparada con la panza de res y patas de res (también se puede preparar con pata de puerco) y se acompaña de tortillas de maíz o pan blanco (bolillos, teleras). A diferencia de otros estados en Chihuahua al menudo se le agregan granos de maíz especial para pozole. Este platillo es tradicionalmente parte del almuerzo de los domingos y como remedio para una noche de fiesta.

Menudo

Ingredientes

- 1k. de panza de res cortada en cuadritos
- 1 pata de puerco cortada en dos partes
- Un sobre de Sazonador para Menudo
- 2 lts. de agua aproximadamente
- 1 bolsa de maíz pozolero



Modo de preparación

Coloque todos los ingredientes (menos el maíz) en una olla, tápelo y déjelo hervir de 2 a 3 horas o hasta que la carne este suave. Si lo hace en olla exprés, cueza primero la pata de puerco por 15 minutos, luego agregue todos los ingredientes y cocine hasta que esté suave la carne. Si lo cuece en olla de lento conocimiento coloque todos los ingredientes (menos el maíz) al mismo tiempo en alto durante la noche.

Por otro lado ponga agua en una cacerola de 4 litros, agregue el maíz y póngalo a hervir hasta que esté suave. Cuide que no se desbarate. Cuando el maíz pozolero esté listo, escúrralo y agréguelo al menudo ya cocido, déjelo hervir pocos minutos ¡y listo!

Puede acompañar su platillo con cebolla picada y jugo de limón.

Pescado empapelado

Ingredientes:

- 8 filetes de mojarra tilapia
- Ajo en polvo
- 1/4 taza de vino blanco
- ¼ taza de vinagre
- Medio sobre de sazónador para Menudo
- 1 cebolla cortada en rodajas
- 1 pimiento morrón cortado en tiras



Preparación:

Espolvoree los filetes con ajo en polvo. Hidrate el sazónador con el vino y el vinagre. Con esta mezcla unte ambos lados de los filetes. Déjelos marinar al menos por una hora en el refrigerador Yo recomiendo toda la noche. Coloque encima de cada filete rebanadas de cebolla y pimiento morrón, envuelva cada filete en papel aluminio. Cocínelos a la plancha 5 minutos de cada lado. Acompáñelos con arroz blanco



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](#)