



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

## BARBACOA



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.

*Rosy Ponce*



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 sazonzadores 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 sazonzadores 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 sazonzadores y mis recetas te ayuden a que sean momentos gratos, sin prisas, angustias o estrés.

Sinceramente





## **BARBACOA**

### **Historia**

Desde tiempos antiguos es sabido que los alimentos cocidos lentamente con calor indirecto son más sabrosos y nutritivos. La barbacoa es un sistema de cocción prehispánico en el que la carne no tiene contacto directo con el fuego, solo con el calor del hoyo con el que se cocina, sin mezclar líquido alguno que puedan hacerle perder sustancia y sabor.

Al llegar a la Nueva España los conquistadores españoles se encontraron con una gran variedad de alimentos y con asombrosas formas de cocinarlos, como la barbacoa. El pueblo tlaxcalteca, una de las culturas que más aprovecho las bondades del maguey, inventó esta peculiar forma de cocer la carne, utilizando las pencas asadas para envolver armadillos, conejos, venados, guajolotes e iguanas para cocinarlos después bajo tierra.

La combinación de chiles, especias y demás ingredientes hacen este platillo muy versátil. También puede prepararse cocinando la carne en una vaporera.

Los habitantes del estado mexicano de Hidalgo lo consideran su platillo tradicional. La auténtica barbacoa de carnero se sigue haciendo con base en la tradición y materiales desde hace más de tres siglos y su característica fundamental es el horno en la tierra. Con pico y pala se hace un hoyo en la tierra con un metro de profundidad y diámetro; se debe cuidar que el sitio esté seco ya que la humedad robaría calor al cocimiento. En este horno rústico y durante la madrugada –si lo que se desea es barbacoa para la comida- se hace una gran fogata para calentar piedras suficientes y llenar la base del horno. Las piedras incandescentes se colocan y se extraen todas las brazas y carbones, se coloca un cazo con verdura y suficiente agua. Sobre el cazo se fabrica una rejilla de ramas de mezquite en donde se coloca la carne de borrego cortada en piezas. A partir de ahí se empieza a cubrir el horno con pencas de maguey en la doble función de atrapar el calor y proteger a la carne porque finalmente el horno se cierra con la tierra extraída originalmente. Pueden incluirse en un horno hasta cinco borregos haciendo crecer su dimensión, cantidad de piedras y pencas. Y es que la barbacoa acompañada del consomé, tortillas y salsas es el menú más popular de las bodas, fiestas y reuniones. La barbacoa también se puede preparar con carne de res y se complementa con una salsa de chiles secos (salsa borracha) y tortillas de maíz.

### **Modo de preparación:**

En una olla de lento cocimiento (crock pot) ponga dos y medio kilos de pescuezo de res cortada en trozos grandes, dos tazas de agua y el sobre completo del sazónador. Deje cocinando en nivel bajo durante toda la noche. En la mañana desmenuce la carne con un tenedor y estará lista para disfrutarla en tacos con su salsa favorita.

También puede preparar tortas de barbacoa con pan bolillo recién hecho, guacamole y salsa.



# 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](#)