



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

## BIRRIA



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



## **BIRRIA**

### **Historia:**

La birria es un guisado genéricamente definido como caldo de diversas carnes, las más comunes son de chivo, res y borrego, condimentada y cocida a vapor en horno de adobe o en una vaporera.

En la gastronomía mexicana, la birria se ha colocado como un platillo típico, aunque cada Estado de la República ha desarrollado su propia receta.

Entre los jaliscienses hay una seria disputa sobre el lugar original de este platillo, principalmente entre quienes son originarios de Atenquiza y de Tlaquepaque, pero en ambos lugares se disfruta la birria, sobre todo si se hace acompañar de un buen tequila original de agave azul.

La receta original nació casi a principios del siglo XVII y fue muy popular por el rumbo de los altos de Jalisco; posteriormente, en Atequiza, al igual que en Zacatecas, empezaron a hacer otras variedades de este sabrosísimo platillo, en el cual ya se incluyen diferentes tipos de chile seco y vinagre, asegurando por supuesto que la birria ahí es la más sabrosa, ya que Atequiza se dice, es “la capital del mundo”.

Otra historia resalta que fue la señora Felicitas de Romero y Orendain quien entre los años de 1818 a 1828 publicó el Primer Compendio de Cocina Mestiza Mexicana donde se incluía esta receta; como se verá, ésta es muy vieja y fue publicada en alguna ocasión por la Universidad de Guadalajara.

### **Modo de preparación:**

En una olla de lento cocimiento (crock pot) coloque 1 K de diezmillo y ½ K de costilla de res en trozos, agregue 1 y ½ litros de agua y el sobre completo de Sazonador para Birria de sazónadores con sabor a México. Deje cocinar en bajo toda la noche o en alto toda la mañana.

Se puede disfrutar en caldo acompañado de cebolla y cilantro picado y unas gotas de limón. O separar la carne y disfrutar la carne desmenuzada en tacos y el consomé aparte acompañado con cilantro y cebolla picada y jugo de limón.

NOTA: También se puede preparar con carne de borrego o de cabrito





# 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](#)