



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**

**MOLE DE OLLA**



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 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.

Sinceramente



## MOLE DE OLLA

### Historia

El Mole de Olla dista mucho del resto de los moles y se aleja un poco de esta tradición prehispánica para aproximarse más a los caldos españoles traídos por los europeos. Sin embargo, su relación con la tradición indígena es muy fuerte, pues casi todos sus ingredientes son de origen americano. Sus orígenes se ubican en el centro de México, pero hay quienes consideran que surgió entre los pobladores de Zacatecas o alguna otra ciudad del norte del país.

En general, el Mole de Olla deriva de la *Olla Podrida española*, que es una sopa que integra diferentes tipos de carne, algunas verduras y leguminosas. Como tal Modo de preparación era muy famosa en el siglo XVI, es natural que haya surgido este plato mestizo en el que los ingredientes de las tierras mexicanas se integran para crear un caldo muy sabroso y nutritivo.

El Mole de Olla es una receta que ofrece grandes ventajas a la salud, pues incluye muchas verduras. El xoconostle es uno de sus ingredientes más característicos. Se le conoce también como tuna agria y es una excelente fuente de vitamina C además de que tiene muchísimos antioxidantes. Según las costumbres regionales y familiares, hay quien sustituye el xoconostle por nopales, sin embargo, el primero es sin duda la característica más particular del Mole de Olla.

### Ingredientes:

- 1 K de chamberete de res con hueso
- ½ K de chamberete sin hueso
- 2 elotes cortados en rodajas gruesas
- 5 calabazas cortadas en rodajas gruesas
- 2 zanahorias cortadas en rodajas gruesas
- 1/4 K de ejotes sin puntas y partidos a la mitad
- 1 sobre de Sazonador para Mole de Olla



### Modo de preparación:

Cueza la carne con 2 litros de agua y el sobre de sazónador para Mole de Olla. Cuando esté suave la carne agregue las verduras: primero los elotes y los ejotes, cinco minutos después el resto de las verduras. Una vez que estén suaves las verduras sirva inmediatamente en platos hondos. Acompañe cada plato con jugo de limón y cebolla picada al gusto.

## **Caldo rompecatres**

### Ingredientes

- 1 sobre de sazón para preparar Mole de Olla de Sazonadores con Sabor a México
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 jitomate
- 6 tazas de agua
- 120 gramos de masa
- 4 cuatetes (también conocido como bagre), limpios
- 500 gramos de camarones limpios
- Guarnición
- 1/2 cebolla morada, picada
- 4 chiles verdes picados
- Limones partidos en mitades

### Modo de preparación:

Ase los tomates, ajos y cebolla en un comal. Licue todo con una taza de agua y reserve. Desbarate la masa en una taza de agua. En una cacerola con aceite caliente agregue lo licuado junto con el sobre de sazón. Deje hervir a fuego medio por 10 minutos. Agregue entonces la masa y el resto del agua. Agregue los pescados y deje hervir por 15 minutos. Agregue los camarones y deje hervir unos minutos a que el camarón se cocine. Apague y sirva acompañado de cebolla morada, chile verde y limón.





# 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](#)