



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

SALSA BORRACHA



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


Rosy Ponce



Sinceramente



SALSA BORRACHA VIDEO

Historia:

En México no paramos por salsas. Las formas de prepararlas varían mucho, ya sea por la región, el ingrediente o el puro gusto. La salsa borracha hace honor al nombre y se caracteriza por tener un toque suave de bebida alcohólica, pero no sabe a alcohol. Sirve muy bien para acompañar a las comidas según las regiones.

Existen muchas recetas de salsa borracha y varían tanto los ingredientes como el elemento que sirve para el “emborrachamiento”. Por ejemplo, en Hidalgo se prepara un tipo de salsa borracha para acompañar la barbacoa con los productos que ofrece la zona y se elabora a base de chile pasilla y se emborracha con pulque. Como adopta un gusto ligeramente ácido, en ocasiones se le agrega vinagre.

Otro tipo de salsa borracha es la que se prepara cerca de la costa; lleva chile serrano y jalapeño, jitomate, aceite de oliva y cerveza para emborrachar. Lo que tienen en común todas las salsas borrachas es que al final se le agrega un poco de cebolla fresca picada y queso añejo o fresco picado y es ideal para acompañar los tacos de barbacoa.

Manera de prepararse:

Vacíe el contenido del paquete en una cacerola mediana junto con una taza y media de agua. Ponga a fuego medio y deje que hierva y tome consistencia. Agregue un cuarto de taza de pulque o cerveza y deje que hierva a fuego suave 5 minutos más. Retire del fuego y pique finamente una rebanada de cebolla y cuadritos de queso fresco o desmenuce un poco de queso añejo. Sirva la salsa en un tazón y espolvoree el queso y la cebolla encima. Sirva inmediatamente.

Opcional: También puede disfrutar de la salsa sin agregar la bebida alcohólica.





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](#)

Chamoyos

[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](#)