



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 CHIPOTLE



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





SALSA CHIPOTLE

Historia

El chile chipotle es un tipo de chile, normalmente de la variedad del jalapeño, que se ha dejado madurar en la planta hasta enrojecer y posteriormente se cosecha y se colocan en hornos donde se secan con leña, ahumándolos y dándoles ese sabor tan característico. El promedio de rendimiento en la elaboración del chile chipotle es de una tonelada por cada siete de chile fresco. Chihuahua es el estado líder en la producción nacional de chipotle, siendo la zona de Cd. Delicias la de mayor producción de éste.

La palabra chipotle viene del Náhuatl chilpochtli o xipochtli, que significa chile ahumado. Este producto, cuyo uso trasciende el ámbito mexicano, tiene un aspecto marrón seco, con aroma muy picante y sabor complejo es utilizado en muchos de los platillos de la gastronomía mexicana.

El cronista Bernardino de Sahagún hace notar que el chile ahumado, llamado también entonces pochchilli y ahora chipotle, podía ser encontrado en el mercado de Tlatelolco, en la Ciudad de México, en el siglo XVI

Modo de preparación:

En una cacerola chica mezcle el contenido del sobre con dos tazas de agua. Deje hervir a fuego medio por 5 minutos y queda lista para disfrutar sobre sus tacos, tostadas, carne asada, quesadillas, etc.

Pollo en salsa roja

[VIDEO](#)

Ingredientes

- 1 K de fajitas de pollo
- 4 tomates
- 1 sobre de sazón para Salsa Chipotle
- 4 tazas de agua

Modo de Preparación:

En una cacerola dore las fajitas de pollo en un poco de aceite y reserve. Licue los tomates con el agua, agregue a las fajitas junto con el sobre del sazón, deje hervir por 10 minutos.

Opcional: agregue papa cortada en cuadros y dore al momento de dorar la carne.



Dobladas de chipotle

Ingredientes:

- 1 sobre de sazónador para salsa chipotle
- Dos jitomates grandes
- 1 queso crema de 190 g
- Una pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 24 tortillas doradas
- Queso rallado

Modo de preparación:

Licue los tomates y el queso crema con dos tazas de agua. Colóquelos en una cacerola mediana a fuego medio y agregue el sobre de sazónador para salsa chipotle. Deje la salsa en el fuego hasta que hierva y espese un poco. Coloque en cada plato tres tortillas doradas rellenas de pollo desmenuzado y dobladas a la mitad. Una vez lista la salsa bañe las dobladas y espolvoree un poco de queso rallado. Sírvalas de inmediato.

Dip de requesón al chipotle

[VIDEO](#)

Ingredientes:

- 250 g de requesón
- 1 ½ cucharadas de sazónador para preparar Salsa Chipotle
- Jícama cortada en tiras
- Pepino sin corazón cortado en tiras
- Zanahoria cortada en tiras



Modo de preparación

Mezcle el requesón con el sazónador y déjelo reposar 2 horas para que se integren los sabores. En un platón para botana acomode las tiras de verduras y en el centro coloque el dip de requesón al chipotle. También puede acompañarlo con totopos

Tacos de requesón al chipotle

Ingredientes:

- 250 g de requesón
- 1 ½ cucharadas de sazónador para preparar Salsa Chipotle (20g)
- 12 tortillas

Modo de preparación

Mezcle el requesón con el sazónador y déjelo reposar para que se integren los sabores (si lo prepara la noche anterior sería excelente). Caliente las tortillas en el comal y rellene con el requesón. Vuelva a ponerlas en el comal un rato para que se caliente un poco el requesón.

Rollitos de espinaca y jamón con salsa de chipotle

Ingredientes:

- 4 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 C de cebolla finamente picada
- 4 C de granos de elote
- 8 espinacas finamente picadas
- 1 rebanada de jamón de medio centímetro de grueso picada en cubitos
- 3/4 taza de requesón
- 1 C de sazónador para pollo en su jugo
- 1 Sobre de sazónador para preparar Salsa Chipotle
- 3 C de crema



Preparación:

Preparar la salsa reduciendo $\frac{1}{2}$ taza de agua a las instrucciones del paquete. Una vez lista agregar la crema y mezclar, reservar la salsa tibia. En un sartén guisar el jamón, luego la cebolla, los granos de elote y las espinacas con el sazónador de pollo en su jugo. Agregar el el requesón y mezclar bien. En otro sartén con antiadherente preparar 4 pequeños omeletes (de un huevo cada uno), un poco de sal y pimienta. Rellenar cada omelet con el guiso de las espinacas, enrollar y bañar con salsa cremosa de chipotle.

Sándwich California

Ingredientes:

- 1 Cucharada de sazónador para Salsa Chipotle
- 1/2 taza de aderezo Ranch
- 2 Panes artesanal de linaza o multigrano
- 4 rebanadas de queso crema
- 2 milanesa de pollo empanizadas con Mezcla Picante para Empanizar
- 4 hojas de lechuga orejona
- $\frac{1}{2}$ taza de ralladura de zanahoria
- $\frac{1}{2}$ taza de ralladura de betabel



Preparación:

Mezcla el aderezo con el sazónador para salsa chipotle y sírvelo en dos tazones pequeños. Abre los panes y coloca primero dos rebanadas de queso crema, una milanesa de pollo (ver receta en el Sazonador de Mezcla Picante Para Empanizar), dos hojas de lechuga, la mitad de la zanahoria y la mitad del betabel. Sirve acompañado del aderezo chipotle.

Sándwich cinco quesos

Ingredientes:

- 1 Cucharada de sazónador para Salsa Chipotle
- 1/2 taza de aderezo Ranch
- 4 rebanadas de pan
- 1 huevo
- 1 cucharita de sazónador para Pollo en su Jugo
- ¼ de taza de leche
- 4 tiras de queso Oaxaca
- 2 rebanadas de queso chihuahua
- 2 rebanadas de queso panela
- 100g de queso crema
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- Margarina la necesaria



Preparación:

Mezcla el aderezo y el sazónador para salsa chipotle y divídelo en dos tazones pequeños. Suaviza el queso crema con unos segundos en el microondas y unta uno de los lados de los 4 panes. Arma dos sándwich con una rebanada de queso chihuahua, una de queso panela y dos tiras de queso Oaxaca. Tapa con otro pan. En un tazón mezcla el huevo, la leche y el sazónador de pollo en su jugo. Pon a calentar un sartén y derrite un poco de margarina. Unta uno de los lados exteriores del sándwich con la mezcla del huevo y espolvorea encima una cucharada de parmesano. Colócalo en el sartén caliente con ese lado hacia la superficie caliente del sartén y dora el queso. Repite la operación con cada lado exterior de los dos sándwiches. Sirve inmediatamente acompañado con la ensalada de tu preferencia y el aderezo con chipotle.

Queso fundido con chorizo y salsa chipotle

Ingredientes:

- 150g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 250g de queso menonita o Chihuahua
- Salsa de Chipotle preparada con Sazonadores con Sabor a México



Preparación

En poco aceite dora el chorizo. En un refractario para hornear coloca el queso menonita en rebanadas delgadas y espolvoréale encima el chorizo dorado. Mete al horno a 150°C hasta que el queso esté gratinado. Disfrútalo en tacos con tortillas de harina o de maíz con un poco de salsa chipotle.

Opcional: puedes también gratinarlo en el microondas o colocarlo en cazuelas de barro encima del asador cuando prepares carne asada, es un excelente complemento



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 Yahuahualica 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 Yahuahualica](#)
[Salsa Macha Yahuahualica](#)
[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 Yahuahualica](#)

Sazonador para palomitas

[Natural](#)
[Ancho Limón](#)
[Ancho guajillo Limón](#)
[Guajillo Limón](#)
[Chipotle Limón](#)
[Habanero Limón](#)
[Jalapeño Limón](#)
[Árbol Yahuahualica 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](#)