



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 VERDE



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 VERDE 8

Historia:

Salsa verde es el nombre que reciben distintas salsas de color verde, hechas por lo general con tomate (tomate de fresadilla o tomatillo), ajo, cebolla, chile verde y cilantro. Puede ser cruda, cocida o asada. Muy popular en todo México. Se elabora licuando o moliendo todos los ingredientes y puede ser tersa o martajada. En Puebla y Tlaxcala esta salsa puede incluir pipicha o papaloquelite picado. En Oaxaca se prepara con miltomates (tomates verdes que crecen en las milpas) y se muelen en una chilmolera. Se utiliza como salsa de mesa y sirve como base para las enchiladas y chilaquiles verdes. En ocasiones esta salsa se fríe en manteca de cerdo.

El tomatillo se conoce en México desde tiempos precolombinos. Los aztecas lo cultivaban extensivamente y lo llamaban "miltomatli", se distribuye de manera silvestre en México y quizá en el norte de Guatemala. Es de uso muy variado en la cocina mexicana. Se consume en todo el país especialmente en el centro de la República.

Modo de preparación:

Vacía el contenido del sobre en una cacerola pequeña, agrega dos y media tazas de agua, ponla a fuego medio, deja hervir por 10 minutos y estará lista para disfrutarse

Chalupas

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz
- ¼ de cucharita de sal
- Agua tibia, la suficiente
- 1 sobre para preparar Salsa Verde
- 2 papas cocidas y cortadas en cubos
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- Media cebolla finamente fileteada
- Crema ácida (opcional)



Modo de Preparación:

Mezcla los tres primeros ingredientes y forma una masa suave. Forma bolitas de masa de 4 cms de diámetro aproximadamente. Deja reposar unos 5 minutos. En una cacerola pon suficiente aceite o manteca de cerdo a calentar (que tenga 2 cms de profundidad el aceite). Tome una bola de masa y palmeándola forme una gordita delgada y dele forma de canasta. Colóquela con cuidado en el aceite y dórela por ambos lados. Reserve caliente.

Prepare la salsa verde siguiendo las instrucciones del paquete, una vez lista apague y agregue las papas cocidas. Prepare las chalupas colocando primero el pollo deshebrado, luego una cucharada de salsa. Coloque encima un poco de cebolla fileteada y una cucharita de crema.

Chicharrón en salsa verde <https://youtu.be/OT9XepT1wes>

Ingredientes:

- 300 g de chicharrón
- 1 sobre de Salsa Verde de Sazonadores con Sabor a México
- 1 l de agua

Modo de preparación:

En una cacerola con capacidad de 2 litros agregar los chicharrones partidos y el resto de los ingredientes. Tapar la cacerola y dejar cocinar a fuego medio hasta que los chicharrones estén suaves

Tortas de la barda

Historia

La torta de la barda tiene cuando menos noventa años de vida –Tortas René, que se supone fue su primer expendio, abrió en 1928 y, según leyendas urbanas, al principio estaban hechas de frijol con sardina. Las vendían junto a la barda que separaba la ciudad de Tampico del ferrocarril, muelles y aduanas. No se puede saber con certeza cómo sucedió pero la torta de la barda fue pasando de dos a doce ingredientes (sin contar el pan). Es una torta que tiene algo para todos. La torta de la barda de alguna manera representa un símbolo para los tampiqueños desde el punto de vista culinario, una identidad adquirida con respecto a otros tipos de tortas en diferentes partes de la República (por decir un ejemplo, las tortas ahogadas de Guadalajara).



Ingredientes:

- 6 Bolillos
- 6 rebanadas de jamón
- 6 rebanadas de queso de puerco
- 6 rebanadas de queso amarillo
- 1 taza de carne cocida y deshebrada de res (o puerco)
- 2 tazas de frijoles refritos
- 1 taza de queso fresco desmenuzado
- $\frac{3}{4}$ de taza de chorizo frito preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 2 t de Chicharrones en salsa verde preparados con Sazonadores con Sabor a México
- Rebanadas de tomate
- Rebanadas de Cebolla
- Rebanadas de aguacate

Modo de preparación:

Abra el bolillo a la mitad pero sin separar el pan completamente. Úntele a cada mitad una cucharadas de frijoles. Agreguen el jamón, el queso de puerco y el queso amarillo cubriendo ambas mitades del pan. Así, les servirán de base y sábana de todos los demás ingredientes.

A esta base siguen los vegetales: las rodajas de jitomate, los aros de cebolla y el medio aguacate en rebanadas.

En la cima van el chicharrón en salsa verde, chorizo frito, carne de deshebrada y el queso fresco. Ciérrrenla y córtela por la mitad; así será más fácil comerla.

Huevos rancheros

Ingredientes (4 personas):

- 1 sobre de sazónador para preparar Salsa Verde (60g)
- 2.5 tazas de agua
- 4 Huevos
- 4 tortillas chicas
- 1.5 tazas de frijoles molidos
- Aceite el necesario



Modo de Preparación:

En una cacerola pequeña vacía el sazónador y el agua y pon a hervir. Deja que hierva a fuego medio por 10 minutos. Apaga y reserva caliente. Pon aceite en un sartén de teflón a fuego medio. Dora una tortilla por ambos lados, cuando empiece a endurecer voltea hacia arriba la capa delgada de la tortilla y ahí echa encima un huevo con cuidado de que no se reviente ni desparrame fuera de la tortilla. Baja el fuego para que se cocine el huevo a tu gusto y no se queme la tortilla. Sabrás que está listo cuando la tortilla se haya tostado y el huevo esté cocinado a tu gusto. Sirvelo acompañado de frijoles calientes y bañado con salsa. Así se hacen los originales huevos rancheros: con sombrero

Huevos oaxaqueños

Ingredientes:

- 1 sobre de 60 g de sazónador para Salsa Verde
- 2.5 tazas de agua
- 8 huevos
- 2 tazas de frijoles graneados
- 1 taza de queso Oaxaca deshebrado
- 100 g de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México

Preparación:

Prepare la salsa verde siguiendo las instrucciones del paquete y reserve caliente. Dore el chorizo y reserve caliente. Caliente los frijoles. En un sartén ligeramente engrasado cocine los huevos revueltos con un poco de sal. Montaje del plato: en un plato extendido ponga una cama de frijoles graneados. Encima coloque la cuarta parte de los huevos revueltos. Bañe con la salsa verde bien caliente y espolvoree queso. Espere a que gratine un poco (si es necesario gratine en el microondas por 30 segundos). Espolvoree chorizo encima y sirva inmediatamente.

Panela asado

<https://youtu.be/LqN2eU89L9c>

Ingredientes:

- 1 sobre de 60 g de sazónador para Salsa Verde
- 2.5 tazas de agua
- 3 tazas de frijoles en bola
- 4 rebanadas gruesas de queso panela (320g aproximadamente)



Modo de preparación:

En una cacerola mezcla los frijoles, el agua y el sazónador. Ponlo a fuego medio y déjalo hervir por 10 minutos. Rectifica la sazón. Apaga y reserva caliente. Aparte en un sartén (de preferencia de acero), ligeramente engrasado, asa las rebanadas de queso por ambos lados. Sirve en platos hondos un cucharón de frijoles con salsa y encima la rebanada de panela asado.

Tacos de fajitas de pollo al pastor

Ingredientes:

- 1 K de fajitas de pollo
- 30g (½ sobre) de Sazonador para Tacos al Pastor
- 1/3 taza de jugo de naranja
- 1 C de vinagre
- Piña, cebolla y cilantro picado al gusto
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México
- Tortillas de maíz recién hechas

Modo de preparación:

Poner a marinar las fajitas de pollo con el sazónador, jugo de naranja y vinagre. Marinar mínimo 4 horas. En un sartén con un poco de antiadherente dorar las fajitas de pollo. Calentar las tortillas y rellenar con las fajitas de pollo. Colocarles encima la piña y las verduras picadas. Servir acompañado de salsa verde.



Pambazos

Historia

Un antojito mexicano que, a simple vista, parece una torta; sin embargo este es relleno con una mezcla de papas con chorizo y cubierto por una caldosa salsa de chiles guajillos.

Y aunque su relleno varía en cada región de México, lo cierto es que el origen del pambazo hace referencia a un pan liso muy parecido a la telera, que en la región istmeña se elabora a partir de una masa hecha con harina, agua, manteca y levadura.

Su origen se dio en Xalapa, Veracruz y fue creado en honor a la Emperatriz Carlota, esposa de Maximiliano de Habsburgo, por un cocinero de nombre Josef Tüdös, quien se inspiró en las formas del volcán Citlaltépec (mejor conocido como Pico de Orizaba).

Aunque también existe otra versión, la cual indica que este remonta al virreinato, cuando se instauró la producción del “pan basso”, realizado con distintas mezclas de harina de baja calidad y que hace alusión con lo “bajo”, es decir, que carece de refinación. Por lo cual fue considerado como un pan económico, ideal para personas de escasos recursos.

Ingredientes:

Para el relleno

- 2 papas cortadas en cubos de 1 cm
- 100 gramos de chorizo preparado con Sazonadores con Sabor a México
- 1 rebanada de cebolla
- 1/2 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

Para la salsa

- 1 sobre de Salsa de Chile Guajillo preparada siguiendo las instrucciones del paquete

Para el montaje

- 12 panes para pambazo
- Lechuga picada y desinfectada
- Crema
- Queso panela o fresco rallado
- Salsa Verde preparada con Sazonadores con Sabor a México

Modo de preparación:

Pica la cebolla y el ajo. Calienta aceite en un sartén mediano. Acitrona la cebolla y el ajo. Agrega el chorizo y mezcla hasta que se cocine. Agrega las papas y sazona.

Para el montaje

Corta los panes por la mitad. Báñalos con la salsa y fríelos por ambos lados. Rellena con el guiso de papas con chorizo. Agrega lechuga, crema, queso y salsa verde.





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](#)