



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 PARA PREPARAR GUACAMOLE CON CHILE JALAPEÑO



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 GUACAMOLE JALAPEÑO**

### Historia

El guacamole en México se remonta a la época de los aztecas, quienes recolectaban aguacates para preparar un mole, de ahí su nombre en náhuatl "ahuacamolli" que viene de ahuatl (aguacate) y molli (mole), sin embargo, con la conquista y la llegada de los españoles a América, el aguacate se volvió un alimento escaso, exclusivo y muy buscado pues se decía que su textura y sabor eran muy exóticos. Con el tiempo, el guacamole se convirtió en una preparación típica de todo México que ha trascendido fronteras, pues su elaboración es muy sencilla, ya que sólo debes mezclar el aguacate con chiles verdes, sal y ajo, aunque hay que tener cuidado para que no se oxide y pierda su sabor.

Disfruta nuestra deliciosa y práctica forma de preparar un guacamole mexicano con nuestra exclusiva combinación de ingredientes 100% naturales.

### Modo de preparación:

Se recomienda que por cada 100g de pulpa de aguacate se mezclen 20 gramos de sazón, sin embargo es recomendable hacer mezclas menores hasta llegar al punto de su gusto, solo mézclelo finamente y podrá disfrutar un excelente guacamole

## **Tostadas de la Siberia**

### Historia:

Fue en el año de 1946 cuando Demetrio Téllez y su hermano Francisco Téllez, provenientes de Puebla, crearon lo que jamás se imaginarían sería uno de los platillos más populares en la comida regiomontana, las tostadas de la Siberia. Ellos comenzaron en una foodtrucks en el Centro de Monterrey. Pero con el paso de los años, el negocio alcanzó mucha popularidad por sus deliciosas, prácticas, económicas tostadas y tacos gigantes de guacamole, pollo desmenuzado y crema.

De acuerdo con la versión familiar, Demetrio y Francisco, crearon un platillo económico por sus ingredientes, y práctico por su modo de preparación y de comer.

Ambos, disfrutaban de leer sobre la era prehistórica siberiana, por lo cual surgió la idea que de ser un platillo frío como la región rusa, y austero porque que no se requiere de cubiertos a la hora de comer, ya que el platillo estaba pensado para comerse con las manos como las tribus de esa época, aludiendo a las conductas "bárbaras" de la prehistoria, decidieron ponerle a su negocio: Siberia.

Si bien, también la tostada les recordaría las enormes montañas nevadas de dicho lugar.

Cabe mencionar que la función de la tostada colocada como tapa, es para usarse como un cubierto comestible.

Ingredientes:

- Una pechuga cocida
- Guacamole preparado con Salsa Guacamole Jalapeño
- Tostadas grandes
- Crema
- Jalapeños encurtidos (opcional)

Modo de preparación:

Corte la pechuga en cuadros medianos. Con la ayuda de una batidora desmenuce el pollo finamente. Siii, ponga los trozos de pollo cocido en el tazón y bata a velocidad mediana y la pechuga se desmenuzará fácilmente.

Ponga sobre una tostada abundante guacamole, pollo desmenuzado y crema. Coloque otra tostada encima y puede acompañar con un jalapeño curtido.





# 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](#)