









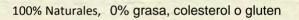
Fina mezcla de ingredientes mexicanos para preparar...

MARKET



¡Por Fin! ¡Podrás Hacer Magia en tu Cocina!

Polvos mágicos para prepara comida mexicana en cualquier parte del mundo





RECETARIO VEGANO HAMBURGUESA VEGANA





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.

Sinceramente





























LINEA VEGANA



HAMBURGUESAS VEGANAS

Hamburguesas de soya

Ingredientes:

- 100 gr. (un vaso y medio aprox.) de soya texturizada fina
- 4 cucharadas de harina
- 1 C de Sazonador para Hamburguesas Veganas
- Aceite de girasol

Preparación

En un recipiente amplio, que nos permita luego amasar, ponemos a remojar la soya texturizada junto con un vaso de agua caliente. Cuando la soya texturizada se ha hidratado, eliminamos el exceso de agua apretando bien con las manos. Añadimos después en el mismo recipiente las 4 cucharadas de harina, el sazonador y amasamos todo junto. La proporción de harina y soya dependerá de la humedad que haya quedado en la soja texturizada. Entonces, pondremos más o menos harina hasta conseguir la textura deseada en la masa. Una vez conseguida una masa formamos las hamburguesas con las manos. En un sartén con teflón y un poco de aceite dorar las hamburguesas por ambos lados. Al sacarlas de la sartén las dejamos en papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Acompaña tu platillo con una ensalada verde.

Hamburguesas de Quínoa

Ingredientes

- 1 Taza Quínoa
- ½ Cebolla picada fina
- · 2 Cucharadas de Zanahoria rallada
- ½ Taza de Harina
- 1 C de sazonador para Hamburguesas Veganas
- Aceite Vegetal

Preparación

Enjuagar la quínoa con agua fría. Esta soltará una espuma blanca que tendremos que retirar por completo. Lavar mínimo unas 5 veces. Por otro lado, tomaremos la cebolla picada, la zanahoria y sofreír en un sartén con aceite vegetal. Cocinar la quínoa con 2 tazas de agua y los ingredientes que fueron sofritos y dejaremos cocinar de manera tradicional como el arroz. Una vez lista la quínoa, dejaremos enfriar a temperatura ambiente. Agregar la harina para aglutinar y dar la forma a las hamburguesas. Dorar por ambos lados las hamburguesas en un sartén de teflón con un poco de aceite. Servir acompañada de aguacate y lechuga o como prefiera.



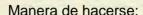




Champiñones rellenos de ajo y perejil

Ingredientes:

- Champiñones grandes
- Un manojo de perejil fresco
- Un diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sazonador para Hamburguesas Veganas de Sazonadores con Sabor a México



Quitar el rabo y lavar los champiñones para evitar restos de tierra o arena. Picar finamente el ajo y el perejil (la cantidad de dientes de ajo puede variar según el gusto) y los dejamos macerar toda la noche con un poco de aceite de oliva. Calentar una sartén a fuego medio y agregar un poco de aceite de oliva. Pasaremos de forma rápida los champiñones por ambos lados y sin rellenar. Los retiramos y procedemos a rellenarlos. Podemos volver a pasarlos unos pocos minutos por la sartén, teniendo cuidado de que no se nos quemen por abajo. Emplatamos, los espolvoreamos con un poco de sazonador para Hamburguesas veganas jy listo!

Hamburguesas de arroz

Ingredientes:

- · 200 gr de arroz crudo, cocinado solo con agua
- 1 Pimiento rojo picado
- 1 Cebolla chica picada
- Sazonador para hamburguesas Veganas de Sazonadores con Sabor a México
- · Leche vegetal no dulce
- · Pan molido
- Aceite de oliva o girasol

Manera de hacerse:

Doramos el pimiento rojo y la cebolla. Mezclamos el arroz lo anterior y sazonamos al gusto con el sazonador para hamburguesas veganas. Mojándonos las manos con agua, cogemos un poco de la mezcla y le damos forma de hamburguesa. Lo pasamos por la leche vegetal, y seguidamente sobre el pan molido. Podemos dejar reposar durante unas horas las hamburguesas para que tomen consistencia. Finalmente, en una sartén con un poco de aceite caliente, las doramos durante unos minutos. Ya están listas nuestras hamburguesas de arroz. Complementar con ensalada.



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

Carne Deshebra
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

<u>Odiod Forodad o</u>

Salsa Chile Morita 9
Salsa verde pasado 10

Salsa Roja 8

Salsa Habanero10

Salsa Guajillo 7

Salsa Molcajetera 8

Daisa Molcajetera o

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 Guaiillo

Caldillo de Tomate

Caldillo de Tomate y Chipotle

Caldo de Verduras

Fajitas Veganas

Finas hierbas

Hamburguesa vegana a la Mexicana

RUBS

Finas hierbas

Roio

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

Chamovs

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

PARTIE DE L'OS À LA LINE DE L'ANNE D

Sal Chipotle y Ajo

Sal Tomate, Albahaca y Orégano