



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


Rosy Ponce



Sinceramente



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 sazónador 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 sazónador 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



Manera de hacerse:

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 sazónador para Hamburguesas veganas ¡y 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 sazónamos al gusto con el sazónador 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](#)

[Pipían](#)

[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](#)