



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

VENORIO

Los Herrera, Dgo.



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



SALSA VERDE PARA CHILAQUILES O ENCHILADAS

Modo de preparación:

Mezcla el contenido del sobre (60g) con 2.5 tazas de agua. Pon a hervir a fuego medio. Deja que hierva de 5 a 10 minutos apaga y estará lista para usarse.

Chilaquiles verdes

Ingredientes:

- 3 tazas de Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas
- Totopos de maíz sin sal
- Queso chihuahua rallado
- Cebolla picada
- Crema

Modo de preparación:

Toma aproximadamente un puño de totopos y báñalos con la salsa caliente (yo los vacío en la cacerola con la salsa y los saco inmediatamente con una cuchara de rejilla para que no se remojen). Sírvelos en un plato y espolvorea queso y cebolla picada al gusto. Coloca encima una cucharada de crema y acompaña con frijoles refritos. También puedes poner encima un huevo estrellado o pechuga de pollo cocida y desmenuzada.



Enchiladas verdes

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 12 tortillas de maíz
- 3 tazas de salsa Verde para chilaquiles y Enchiladas
- ½ taza de queso rallado
- Rodajas de cebolla
- Crema al gusto
- Aceite, el necesario

Modo de preparación:

En un sartén con aceite dora ligeramente las tortillas. Pasa cada tortilla por la salsa verde, rellena con un poco de pollo y enrolla. Acomoda 3 enchiladas verdes en cada plato. Baña con un poco de salsa verde y espolvorea queso. Adorna con las rodajas de cebolla y un poco de crema. Sirve inmediatamente.



Enchiladas Suizas

Historia:

La historia comienza a mediados del siglo XIX, durante el imperio de **Maximiliano de Habsburgo**. Había un hombre, el mayordomo de Maximiliano, que se encargaba de la alimentación del emperador. Al caer el imperio, este hombre y su familia huyeron a Coahuila, su lugar de origen, y con ellos se llevaron gran cantidad de recetas.

La revolución mexicana fue muy dura en el norte, obligando a la familia del antiguo mayordomo a emigrar a la capital del país. Con la necesidad de ganar dinero y un baúl lleno de las recetas de la familia imperial, la familia del antiguo mayordomo puso un restaurante llamado: "Café Imperial".

Sería en este café donde nacerían las Enchiladas Suizas. Aquí hay dos versiones. En la primera se cuenta que la esposa del mayordomo le ponía nombres a los platillos del café relacionados con la casa de Habsburgo. Así el restaurante tendría platillos como "**Panqué Imperio**" o las famosas "**Enchiladas Suizas**". Estas últimas pasarían a la historia, y se seguirían preparando en los restaurantes que ocuparon el lugar tras el cierre del "Café Imperial", hasta la llegada de los hermanos Sanborns quienes les darían a las Enchiladas Suizas su gran fama.

La segunda historia que se cuenta es más bien sobre el origen del nombre. Cuando **Walter Sanborn** conoció este platillo preparado con queso gratinado y queso encima, dijo que le recordaba mucho a la nieve que se encontraba sobre los Alpes suizos, y de ahí el nombre.

Ambas historias se relacionan, difiriendo únicamente en el origen del nombre. Lo importante aquí es que gracias a estos hombres, hoy podemos disfrutar en nuestros hogares de uno de los platillos más representativos de nuestro país.

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 12 tortillas de maíz
- 3 tazas de salsa Verde para chilaquiles y Enchiladas
- 2/3 taza de crema espesa
- Rebanadas delgadas de queso chihuahua o manchego
- Aceite, el necesario



Modo de preparación:

En un sartén con aceite dora ligeramente las tortillas. Mezcla la salsa con la crema. Rellena cada tortilla con un poco de pollo y enrolla. Acomoda 3 enchiladas en cada plato. Baña con un poco de salsa y cubre con láminas de queso. Gratina en el horno de microondas u horno convencional. Sirve inmediatamente.

Carne a la tampiqueña

Historia

La carne asada a la tampiqueña o “Almuerzo Huasteco” es creación de Don José Inés Loredo, que a pesar de ser potosino de nacimiento, adoptó a Tampico como su segundo hogar. Luego de llegar a esta ciudad en 1915, Don José consiguió empleo como camarero en el Restaurante Ópera; tiempo después, con su tenacidad, llegó a convertirse en el Presidente Municipal del puerto.

En 1939, Don José decidió abrir su primer restaurante en la Ciudad de México. Este local daba servicio las 24 horas por lo que el jefe de la cocina, chef y hermano de Don José, Fidel Loredo, decidió que era importante comenzar desde muy temprano con un “almuerzo huasteco” que incluía un trozo de cecina huasteca, enchiladas verdes, queso fresco asado a la plancha y una porción de frijoles negros de la olla con epazote. Pronto se convertiría en un platillo que daría la vuelta al mundo.

Tanto gustó este platillo que los clientes llegaban la hora de la comida pidiendo el “almuerzo huasteco”, así que el nombre fue cambiado por “Carne Asada a la Tampiqueña”, adicionándole rajas con queso para hacerlo más completo. Pronto, la fama de este platillo llegó a oídos de políticos, artistas y comerciantes quienes comenzaron a asistir al restaurante para probar este delicioso platillo.

Con el tiempo, los comensales frecuentes argumentaron que la cecina estaba muy dura, así que Don José decidió cambiarla por un corte de filete en tira.

Todos los elementos del platillo tienen su simbolismo: el filete representa al río Pánuco, mientras que las enchiladas verdes remiten a los campos verdes de Tampico; el queso blanco la nobleza de la gente de la zona y los frijoles negros la tierra fértil de la huasteca, los cuales, con el paso del tiempo, fueron sustituidos por frijoles refritos y en muchas partes se sustituyeron las enchiladas verdes por enchiladas rojas.

Ingredientes para 4 personas:

Para el guacamole

- 2 aguacates maduros
- 1 jitomate picado
- 1 chile serrano picado
- 2 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal al gusto

Para las rajas poblanas

- 6 chiles poblanos; asados, pelados y desvenados
- 1 cebolla, fileteada
- ½ taza de crema
- ½ taza de granos de elotes
- Sal y pimienta





Para las enchiladas

- 1 sobre de Salsa Verde para Chilaquiles y Enchiladas de Sazonadores con Sabor a México
- 8 tortillas de maíz
- 1 ½ tazas de queso rallado
- Aceite, el necesario

Carne

- 4 Filetes de res corte a la tampiqueña
- Sazonador para Carne Asada de Sazonadores con Sabor a México
- Aceite para freír

Guarniciones

- Frijoles refritos y Totopos

Modo de preparación:

Guacamole:

Con la ayuda de un tenedor apachurrar la pupa de aguacate. Agregar todos los ingredientes y mezclar bien. Sazonar con sal al gusto. Reservar.

Rajas con crema.

Partir los chiles en rajas. En un sartén con un poco de aceite dorar la cebolla y las rajas hasta que la cebolla esté transparente. Agregar los granos de elote y dorar un poco más. Agregar la crema y sazonar al gusto con sal y pimienta. Dejar que hierva y reservar.

Enchiladas:

Dorar ligeramente las tortillas y reservar. Preparar la salsa para enchiladas verdes siguiendo las instrucciones del paquete. Pasar una a una las tortillas por la salsa, rellenarlas de queso y enrollar. Reservar calientes.

Carne

Espolvorear los filetes a la tampiqueña por ambos lados con sazonador para carne asada al gusto. En un sartén antiadherente, con muy poco aceite, asar los filetes por ambos lados. Servir inmediatamente.

En cada plato servir un filete, dos enchiladas cubiertas con más salsa y queso rallado, un poco de guacamole, rajas con crema y frijoles refritos con totopos



RECETARIOS

DE OTROS PRODUCTOS



Sazonadores para aves:

[Mezcla picante para empanizar](#)
[Fajitas de Pollo](#)
[Mole Rojo](#)
[Mole Verde](#)
[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 Xocoostle 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](#)