

RECETARIO

San Marcos

- DESDE 1957 -

RAJAS ROJAS ADOBADAS

AGREGA EL TOQUE ADOBADO DE SAN MARCOS



Las **rajas rojas en adobo de San Marcos** transforman cualquier receta en una experiencia culinaria excepcional. Descubre cómo este ingrediente puede realzar el auténtico sabor mexicano en cada platillo.

¡SORPRENDE A TODOS CON EL TOQUE ÚNICO Y DELICIOSO DE NUESTRAS RAJAS ROJAS EN ADOBO!

San Marcos

- DESDE 1957 -

PAPAS CON RAJAS ROJAS ADOBADAS

4 porciones

Ingredientes

- 5 papas grandes, hervidas y cortadas en cubos
- 1 lata de **rajas rojas adobadas San Marcos**
- 150 gr de chorizo de cerdo
- 2 zanahorias cortadas en rebanadas
- 1 cebolla en tiras
- 1 diente de ajo picado
- 1 pizca de orégano
- Sal al gusto
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva

Preparación

1. En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio. Agrega el chorizo de cerdo partido en pedazos y cocina hasta que esté dorado.
2. Coloca la cebolla y el ajo en la sartén. Sofríe hasta que la cebolla esté transparente. Después, agrega las papas y las zanahorias.
3. Añade las **rajas rojas adobadas San Marcos**, el orégano, la sal, las hojas de laurel y revuelve todo. Deja que se dore y fusionen los sabores.
4. Sirve caliente y acompaña con tortillas de maíz y frijoles de la olla.



San Marcos

- DESDE 1957 -

CARNE DE RES CON **RAJAS ROJAS** **ADOBADAS**



4 porciones

Ingredientes

- 500 gr de carne de res picada
- 1 lata de **rajas rojas adobadas San Marcos**
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 pimientos morrón rojos
- Aceite de oliva
- Comino y orégano al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Saltea la carne en aceite de oliva y condimenta al gusto con sal, pimienta, orégano y comino.
2. En una sartén, vierte una lata de **rajas rojas adobadas San Marcos**, machaca un poco y deja cocinar unos minutos hasta que hierva.
3. Sofríe los pimientos y agrégalos a la salsa.
4. Cuando la carne esté cocinada, agrégala a la salsa ya lista. Mezcla hasta que sea homogénea.
5. Sirve y acompaña con arroz blanco y frijoles.

San Marcos

- DESDE 1957 -

ENCHILADAS DE **RAJAS** **ROJAS ADOBADAS**



4 porciones

Ingredientes

Para la salsa:

- 1 lata de **rajas rojas adobadas San Marcos**
- 1 cebolla mediana, cortada en julianas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 2 jitomates cocidos, pelados y licuados
- 1 cdt. de orégano seco
- 1 cdt. de comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal para cocinar
- Pollo hervido y deshebrado

Para las enchiladas:

- Tortillas de maíz
- Queso fresco para espolvorear
- Crema fresca
- Cilantro fresco picado, para decorar (opcional)
- Salsa roja

Preparación

1. Preparación de la salsa:

- En una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio.
- Agrega la cebolla y cocina hasta que esté transparente.
- Añade el ajo picado y cocina por un minuto más.
- Corta las **rajas rojas adobadas San Marcos** en cubos e incorpóralas. Cocina por unos minutos hasta que estén suaves.
- Agrega el jitomate, el orégano, el comino, sal y pimienta al gusto.
- Cocina a fuego medio-bajo durante unos 10-15 minutos, o hasta que la mezcla tenga una consistencia espesa y los sabores se mezclen bien.
- Prueba y ajusta la sazón si es necesario. Retira del fuego y reserva.

2. Armado de las enchiladas:

- Coloca una porción de pollo en el centro de cada tortilla y enróllalas firmemente.
- Baña las enchiladas con salsa roja y acompaña las enchiladas con crema, queso o cilantro picado si lo deseas.

San Marcos

- DESDE 1957 -

SALPICÓN DE POLLO CON **RAJAS ROJAS** **ADOBADAS**

2 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de lechuga romana o bola, cortada finamente
- 2 jitomates cortados en cubos
- 1 ½ taza de pollo cocido y deshebrado
- 1 zanahoria pelada y rallada
- ½ lata de **rajas rojas adobadas San Marcos**
- ¼ taza de cebolla morada, picada finamente
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de jugo de limón
- ¼ cdta. de orégano seco
- 1 aguacate en rebanadas
- Sal y pimienta negra al gusto
- Tostadas para servir

Preparación

1. Agrega en un recipiente el pollo cocido, jitomate, **rajas rojas adobadas San Marcos**, cebolla, zanahoria, lechuga, aceite de oliva, jugo de limón, orégano, sal y pimienta. De ser necesario agrega más jugo de limón al gusto.
2. Mezcla bien y sirve con tostadas y aguacate.



San Marcos

· DESDE 1957 ·

LASAÑA VEGETARIANA CON **RAJAS ROJAS** **ADOBADAS**

4 porciones

Ingredientes

- 1/2 kg de jitomate
- 1 lata de **rajas rojas adobadas San Marcos**
- 9 láminas de pasta de lasaña
- 2 jitomates cortados en cubos
- 1 ramo grande de espinacas cortadas
- 200 g de queso panela desmoronado
- 300 g de cebolla rebanada
- 60 g de queso manchego rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Orégano
- Sal y pimienta

Preparación

1. Muele el medio kilo de jitomate con el adobo y **rajas rojas adobadas San Marcos** al gusto y fríe en una cazuela pequeña para sazonar, deja aparte.
2. Calienta en una sartén el aceite, coloca la cebolla a que se acitrone. Añade el jitomate en cubos y deja cocinar, incorpora las espinacas y el queso desmoronado, sigue cocinando y salpimenta. Vierte la mitad de la salsa jitomate con **rajas rojas adobadas San Marcos** y deja que se incorpore por unos minutos.
3. Cocina las placas de lasaña según el empaque del fabricante. Ya cocidas colócalas encima de un paño limpio para quitar el exceso de agua.
4. En un refractario de horno pon un poco de la salsa de jitomate con **rajas rojas adobadas San Marcos** y coloca 3 placas de lasaña. Reparte el sofrito y espolvorea con orégano, coloca más pasta. Repite hasta terminar las placas de lasaña.
5. Vierte el resto de la salsa de jitomate con **rajas rojas adobadas San Marcos** por encima y espolvorea el queso rallado.
6. Mete al horno precalentado y gratina por 5 minutos hasta que el queso se funda y quede dorado.

