



DALE A TUS PLATILLOS EL PICOSITO MÁS CELESTIAL

SALSA CHIPOTLE RECETA ORIGINAL

SAN MARCOS LO HACE POR MI



EL TOQUE DIVINO



San Marcos

- DESDE 1957 -



SALSA DE CHIPOTLE CON FRAMBUESA

PRACTICIDAD QUE **SAN MARCOS** HACE POR MI

Ingredientes

200 g de frambuesas
4 cdas. de azúcar
4 cdas. de ron
2 cucharadas de
Salsa Chipotle San Marcos
2 cdas. de vinagre
de manzana
1/2 vaso de agua

Procedimiento

1. Pon en un cazo a fuego medio el agua, ron, vinagre y azúcar, mueve hasta que el azúcar se disuelva bien; añade las frambuesas y cocina de 20 a 30 minutos o hasta que se pongan blanditas y la consistencia de la mezcla sea densa.
2. Agrega la **Salsa Chipotle San Marcos**, a la mezcla y deja por 5 minutos más a fuego bajo, removiendo todo el tiempo para que se integre. Sirve.



San Marcos

DESDE 1957



PECHUGAS EN SALSA DE CHIPOTLE

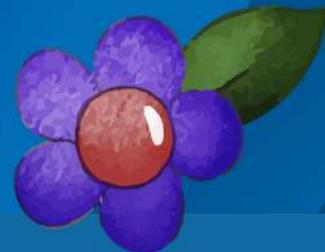


Ingredientes

6 medias pechugas
de pollo
1 lata de leche evaporada
1/2 taza de leche
2 cucharadas de **Salsa
Chipotle San Marcos**
1/2 taza de vino blanco
3 cdas. de azúcar morena
Sal al gusto
Aceite de oliva

Procedimiento

1. Licua las leches con la **Salsa Chipotle** y el azúcar hasta lograr una mezcla homogénea, reserva.
2. Sazona las pechugas con sal y fríelas en una cacerola con aceite a fuego medio hasta que doren de manera uniforme.
3. Vierte el vino y cuando se evapore la mitad, agrega lo la mezcla licuada y revuelve para integrar.
4. Baja el fuego y cocina hasta que hierva y el pollo esté cocido, rectifica la sazón, retira y sirve.



San Marcos

DESDE 1957



FLAUTAS DE POLLO CON SALSA CHIPOTLE

SELECCIÓN DE INGREDIENTES QUE **SAN MARCOS** HACE POR MI

Ingredientes

- 1 pechuda de pollo
 - 250g de jitomate
 - 1 cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - Agua
 - Sal
 - Tortillas
 - Aceite
 - Lechuga
 - Aguacate
 - Queso fresco
 - Crema
- Salsa Chipotle San Marcos**

Procedimiento

1. Cocer la pechuga de pollo en una olla con agua con sal, media cebolla y 1 diente de ajo. Desmenuzar la pechuga y reservar.
2. Poner a freír el jitomate, 1/2 cebolla y ajo previamente picados, ya sazonado incorporar el pollo desmenuzado, rectificar la sazón.
3. Calentar las tortillas, rellenarlas con el pollo, enrollar.
4. Freír los tacos en suficiente aceite, presentar con lechuga, jitomate rebanado, aguacate, queso, crema y la **Salsa Chipotle San Marcos**

San Marcos

DESDE 1957



ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE

PRACTICIDAD QUE **SAN MARCOS** HACE POR MI

Ingredientes

1/2k de carne molida de res
1 taza de arroz cocido
150g queso manchego
cortado en cubos
2 cucharadas de **Salsa
Chipotle San Marcos**
1/4 de cebolla
6 jitomates sin semilla
y partidos en cuartos
2 tazas de caldo de pollo
Sal y pimienta al gusto
Aceite vegetal

Procedimiento

1. Combina la carne con el arroz y sazona con sal y pimienta.
2. Toma porciones, introduce trocitos de queso en el centro y forma las albóndigas.
3. Para hacer la salsa: licua la cebolla, los jitomates, la **Salsa Chipotle San Marcos**, cuele en una cacerola con aceite, sazona con sal y pimienta y deja que suelte el hervor por unos minutos.
4. Agrega el caldo de pollo a la cacerola, deja que hierva nuevamente.
5. Incorpora las albóndigas y deja que se cocinen por 25-30 minutos. Sirve con arroz y frijolitos.



San Marcos

DESDE 1957



LOMO EN SALSA DE MANGO CON CHIPOTLE



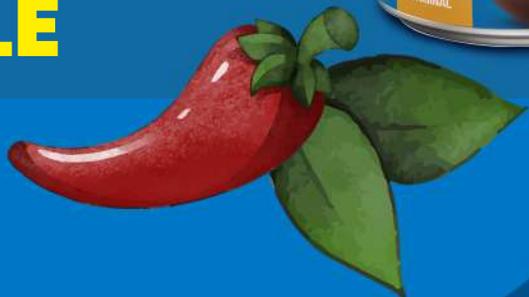
SABOR QUE **SAN MARCOS** HACE POR MI

Ingredientes

1 pieza de lomo de cerdo
de 800 g
2 cucharadas de **Salsa
Chipotle San Marcos**
2 mangos
2 cucharadas de vinagre
balsámico
Sal y pimienta

Procedimiento

1. Salpimienta el lomo de cerdo y séllalo en una sartén grande.
2. Licua la **Salsa Chipotle San Marcos** con el mango y el vinagre balsámico. Vierte la mezcla en una bolsa de plástico y coloca dentro de ella la carne. Marina durante mínimo dos horas dentro del refrigerador.
3. Pasado el tiempo coloca la carne con su jugo sobre una charola para horno con papel encerado. Hornéalo a 180oC durante 35 minutos.
4. Acompaña con puré de papas.



San Marcos

DESDE 1957



TIRAS DE PESCADO AL LIMÓN Y **CHIPOTLE**

SELECCIÓN DE INGREDIENTES QUE **SAN MARCOS** HACE POR MI

Ingredientes

1 cucharada de **Salsa Chipotle San Marcos**
1 taza de agua
2 limones (el jugo)
1 diente de ajo
30 g de mantequilla
4 filetes de pescado
basa oriental
Sal

Procedimiento

1. Licúa con el agua la **Salsa Chipotle San Marcos**, el jugo de los limones, el ajo y un poco de sal. Reserva.
2. Derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio y agrega los filetes, deja que se doren por ambos lados. Agrega el jugo de limón con chipotle y cocina hasta que se reduzca la mezcla.
3. Corta el pescado en tiras y sirve. Acompaña con verduras salteadas.



TIPS SAN MARCOS LO HACE POR MI



PARA CALCULAR LA PASTA

Para la pasta corta tenemos un método muy simple; este tipo de pasta duplica su volumen después de cocerse, así que podemos calcular la cantidad echando la pasta cruda en un plato hondo, el plato lleno dará para dos porciones una vez cocido.

PREPARAR PALOMITAS

Lo ideal es usar granos de maíz frescos, de lo contrario tardarán mucho en explotar, o no lo harán (y se quemarán antes). Remoja los granos en agua durante 10 minutos y escúrrelos bien antes de preparar las palomitas.



QUITAR EL OLOR A LOS TUPPER DE PLÁSTICO

Cuando un tupper de plástico se ha impregnado de un fuerte olor de algún alimento, solo tienes que rellenarlo con papel de periódico arrugado, luego lo cierras con la tapa un par de días y verás como el olor desaparece.

QUITAR LAS MANCHAS DE LOS UTENSILIOS DE MADERA

Un tip de cocina fácil para quitarle el color e incluso el olor a los utensilios de madera es hervirlos unos minutos en agua y después dejarlos que se sequen al sol.

EL TOQUE DIVINO