



FIESTAS PATRIAS SAN MARCOS

QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

Recetas y Tips

En estas Fiestas Patrias ¡siente a México con todo tu ser!

EL TOQUE DIVINO



TINGA DE POLLO CON CHILE CHIPOTLE

EL TOQUE DIVINO
QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

- Ingredientes**
- 3 jitomates saladet
 - 2 Chiles Chipotles Adobados San Marcos
 - 1 taza de agua
 - 2 cucharadas de aceite
 - 1 cebolla blanca fileteada
 - 1 diente de ajo finamente picado
 - Consomé de pollo en polvo o sal al gusto
 - 500 gramos de pechuga de pollo cocida y deshebrada
 - 1 hoja de laurel
- Procedimiento**
- Licua los jitomates con los **Chiles Chipotles San Marcos** y el agua. Colar y reservar.
 - Calentar el aceite en una olla extendida y sofreír la cebolla con el ajo hasta que esté suave y transparente.
 - Verter el caldillo de jitomate con chipotle y cocinar a fuego medio alto durante 10 minutos. Sazonar con el consomé en polvo o sal y cocinar durante 2 minutos más.
 - Agregar el pollo y el laurel y dejar que se cocine a fuego medio durante 10 minutos moviendo de vez en cuando.
 - Rectificar sazón y ¡listo! Servir la tinga acompañada de tostadas con crema y queso fresco.

Recetas y Tips



BISTEC A LA MEXICANA CON RAJAS

EL TOQUE DIVINO
QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

- Ingredientes**
- 350g de bistec de res
 - Pimienta negra molida
 - Sal
 - 3 dientes ajo
 - 5 jitomates
 - 1 lata de **Rajas de Jalapeño San Marcos**
 - 1 cebolla
 - 1 hoja laurel
 - 1 clavo de olor
 - Comino molido
- Procedimiento**
- Cortar en tiras el bistec, sazonar con pimienta molida y sal, revolverlo bien y dejarlo reposar unos minutos.
 - Hervir los jitomates y molerlos con 1 diente de ajo, un pedazo de cebolla, el clavo de olor, 1 hoja de laurel y una pizca de comino.
 - En una sartén con aceite caliente vaciar el bistec agregar dos ajos finamente picados y cebolla cortada en rodajas.
 - Ya que casi este cocido el bistec, agregar las **Rajas de Jalapeño San Marcos** al gusto, incorporar la salsa molida y colada. Rectificar la sazón y disfrutar.

Recetas y Tips



POZOLE ROJO

EL TOQUE DIVINO
QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

- Ingredientes**
- 1 kg de maíz pozolero, pre-cocido
 - 1 cabeza de ajo
 - 1 kilo de carne de puerco, en trozos medianos
 - 1 jitomate grande
 - 100 gramos de chile mirasol
 - 2 chiles chipotles San Marcos
 - Sal al gusto
 - 1 pizca de orégano
 - 1 cucharadita de comino
 - 1 diente de ajo
- Procedimiento**
- Coloca el maíz en una olla grande, cubre con agua, agrega el ajo y sal al gusto y cocina a fuego medio durante 2 horas.
 - Después de ese tiempo, agrega la carne a la olla y cocina durante 1 hora o hasta que la carne esté suave.
 - Mientras, hierve el jitomate hasta que se haya ablandado. Remoja los chiles en agua caliente hasta que estén suaves, quítales las semillas y el rabo y muélelos junto con el jitomate, sal, orégano, comino y 1 diente de ajo y los **Chiles Chipotles San Marcos**. Cuela.
 - Cuando ya está suave la carne, sácala de la olla y deshébrala.
 - Vierte la salsa roja dentro de la olla con el maíz y deja que suelte el hervor. Regresa la carne deshebrada a la olla, rectifica la sazón y deja que hierva unos minutos más antes de servir.

Recetas y Tips



NOPALES EN SALSA VERDE

EL TOQUE DIVINO
QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

- Ingredientes**
- 3 nopales pequeños, hervidos y picados
 - 1 frasco de **Salsa Verde San Marcos**
 - 1/2 cebolla grande
 - 1 manojito de cilantro
 - 1 1/2 cda. de consomé de pollo en polvo
- Procedimiento**
- Licua la **Salsa Verde San Marcos** con el consomé de pollo.
 - Pica cebolla en cuadritos pequeños y cilantro sin tallo. Mezcla bien.
 - Coloca los nopales ya hervidos, dorados y picados en pieza pequeñas. Deja enfriar.

Recetas y Tips



ROLLITOS DE CARNE EN SALSA CHIPOTLE

EL TOQUE DIVINO
QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

- Ingredientes**
- 6 bisteces de res
 - 1 queso fresco de mesa
 - 1 frasco de 500g de **Salsa Chipotle San Marcos**
 - Sal
 - Pimienta
 - Aceite al necesario
 - Aguacate
- Procedimiento**
- Salpimentas los bisteces.
 - Calienta el aceite en un sartén, sofreí cebolla, ajo, jitomate y los **Chiles Chipotles San Marcos**; licúa y regresa al fuego.
 - Anade el puré de jitomate y el vinagre, hierve y aumenta el sabor con orégano, sal y pimienta. Reserva.
 - Para las **enchiladas**: con ayuda de unas pinzas, pásala las tortillas rápidamente por aceite caliente.
 - Rehénalas con el pollo y dóblalas, repite esta operación con las demás.
 - Colócalas en un refractario, báñalas con la salsa que reservaste, espolvorea el queso y hornéala a 180° C hasta que gratine. Sirve.

Recetas y Tips



ENCHILADAS DE POLLO EN SALSA CHIPOTLE

EL TOQUE DIVINO
QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

- Ingredientes**
- PARA LA SALSA
 - 1 cucharada de aceite de canola
 - 1 pieza de ajo
 - 2 piezas de **Chile Chipotle San Marcos**
 - 1 cucharada de orégano
 - 1/2 pieza de cebolla
 - 1 pieza de jitomate
 - 1 cucharada de vinagre blanco
 - 1 cucharada de pimienta
 - PARA LAS ENCHILADAS
 - 12 piezas de tortillas de maíz
 - 1 taza de queso manchego
 - 1 gramo de crema baja en grasa
 - 1 pieza de pechuga de pollo
 - La cantidad necesaria de aceite
- Procedimiento**
- Para la **salsa**: precalienta tu horno a 180° C
 - Calienta el aceite en un sartén, sofreí cebolla, ajo, jitomate y los **Chiles Chipotles San Marcos**; licúa y regresa al fuego.
 - Anade el puré de jitomate y el vinagre, hierve y aumenta el sabor con orégano, sal y pimienta. Reserva.
 - Para las **enchiladas**: con ayuda de unas pinzas, pásala las tortillas rápidamente por aceite caliente.
 - Rehénalas con el pollo y dóblalas, repite esta operación con las demás.
 - Colócalas en un refractario, báñalas con la salsa que reservaste, espolvorea el queso y hornéala a 180° C hasta que gratine. Sirve.

Recetas y Tips



Recetas y Tips

TIPS DE FIESTAS PATRIAS

- Para conservar por varios días limones ya cortados, colócalos becarriba en un plato, cúbrelos con un vaso u otro recipiente de vidrio y mantenlos en refrigeración.
- Cuando estés haciendo un asado a la parrilla, la carne sabrá mejor aun si le echas al fuego una ramita de romero o tomillo.
- Para obtener mejores verduras agrega una pizca de bicarbonato de sodio al agua donde hiervan las verduras. Quedarán más suaves y verdes.
- Para eliminar el olor a ajo de nuestros manos (o a cebolla también) luego de pelarlos y/o picarlos pásalos por agua fría y frótalos con limón y después haz lo mismo pero con sal fina.
- El cebollín se pica más fácilmente si lo haces con una tijera. También puedes picar de esta forma otra hierbas delicadas como las hojas de albahaca o espinacas.
- Para conservar la vitamina "C" de las papas, hay que sancocharlas con cáscara y luego pelarlas.

QUE TODO MÉXICO SE ENCHILE

