

San Marcos  
DESDE 1957

LLEGÓ EL **GÜERO**  
CONSENTIDO



DALE A TUS PLATILLOS EL SABOR MÁS CELESTIAL

CHILES LARGOS RECETA ORIGINAL

# SAN MARCOS LO HACE POR MI

EL TOQUE DIVINO



San Marcos  
DESDE 1957



## MOLE BLANCO CON POLLITOS DE LECHE

### Ingredientes

- Para el mole:**  
 2 hojas de aguacate tostado  
 100 grs Chocolate blanco  
 2 Chiles costenos tostados  
 1/4 Cebolla blanca  
 1 taza de ajonjolí negro tostado  
 Azúcar al gusto  
 Caldo de pollo al gusto  
**4 Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**  
 2 Dientes de ajo  
 Sal al gusto  
 1 Taza de almendras picadas toscamente  
 1 Cerveza con trigo  
 50 g Pasitas blancas  
 1 taza de piñones blancos tostados

### Para la guarnición:

- 5 Higos horneados con azúcar  
**Para los pollitos de leche:**  
 6 Hojas de aguacate tostado  
 2 pollito de leche  
 Sal y pimienta negra recién molida  
 Papel aluminio

### PRACTICIDAD QUE SAN MARCOS HACE POR MI

San Marcos  
DESDE 1957



## MOLE BLANCO CON POLLITOS DE LECHE

### Procedimiento

- Para los pollitos de leche:**  
 1. Cortar los pollitos por mitad a lo largo  
 2. Colocarlos en una charola con la piel hacia abajo  
 3. Salpimentar y colocar por encima las hojas de aguacate  
 4. Cubrir con papel aluminio  
 5. Hornear por 15 min a 180° y 5 min más descubiertos para que dore ligeramente
- Para el mole:**  
 1. Tostar en un comal las avellanas, piñones, almendras y ajonjolí
2. Moler en la licuadora junto con pasitas blancas, **chile güero**, chile costeno, ajo, cebolla y caldo de cocción  
 3. Hervir la cerveza de trigo junto con las hojas de aguacate para evaporar el alcohol  
 4. Incorporar solo la cerveza sin hojas del aguacate a la licuadora  
 5. Cocinar a fuego bajo
- Para la nixtamalización:**  
 1. Se cuece el maíz seco en agua con cal previamente diluida  
 2. Se reposa por 12 horas y se cuele  
 3. Moler en metate o molino hasta obtener una masa y tersa  
 4. Formar bolitas y aplastar con ayuda de la prensa  
 5. Colocar en un comal caliente y cocer  
 6. Reservar

### PRACTICIDAD QUE SAN MARCOS HACE POR MI

San Marcos  
DESDE 1957



## PESCADO A LA VERACRUZANA

### Ingredientes

- 6 piezas pescado tilapia  
 1 Lata de **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**  
 1/4 cebolla picada en tiras  
 5 jitomates picados en cubos  
 200g de salsa de tomate  
 1 cubo caldo sazonzador  
 10 aceitunas  
 2 hojas de laurel  
 Sal, pimienta y ajo en polvo al gusto

### Procedimiento

1. Colocar en una cazuela, una cucharadita de aceite y sofreír el jitomate, la cebolla y el laurel por 2 minutos a fuego medio-bajo.  
 2. Agregar el cubito de sazonzador, la salsa de tomate y vaciar 1 1/2 tazas de agua. Tapar y dejar mezcla a fuego lento por 5 minutos.  
 3. Añadir las aceitunas con 10 **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos** y dejar cocinando a fuego lento por 1 minuto.  
 4. Colocar las piezas de pescado previamente sazonadas con sal, pimienta y ajo y cubrir la cazuela. Dejar por 5 minutos más a fuego lento o hasta que el pescado esté cocido.

### SABOR QUE SAN MARCOS HACE POR MI

San Marcos  
DESDE 1957



## TACOS DE ARRACHERA CON CHILES LARGOS

### Ingredientes

- 1/2 kilo de arrachera  
 1/2 kilo de tortilla  
 2 aguacates  
 1 Lata de **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**  
 100 gramos de Pico de gallo

### Procedimiento

1. Cocinar la arrachera al grill y cortar en cuadrados.  
 2. Machacar el aguacate y revolver con el pico de gallo, para hacer un guacamole.  
 3. Drenar los **chiles largos** y cortar en rajitas.  
 4. Calentar las tortillas.  
 5. Poner sobre la tortilla la carne, luego el guacamole y finalmente las rajitas.

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

San Marcos  
DESDE 1957



## CHULETAS DE CERDO CON CHILES LARGOS

### Ingredientes

- 6 chuletas de cerdo naturales (no ahumadas)  
 1 manojo de cebollitas de rabo  
 3 papas grandes  
 1 Lata de **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**  
 6 jitomates  
 1 Cebolla  
 3 dientes de ajo  
 Aceitunas deshuesadas al gusto  
 Sal al gusto

### Procedimiento

1. Cocer la carne en suficiente agua con sal, ajo y cebolla.  
 2. Poner a cocer las papas en agua.  
 3. Cortar las rabos de las cebollitas y asarlas en el comal.  
 4. En una licuadora colocar los jitomates, ajo y cebolla, molerlos, colarlos sobre una cacerola y dejar que hierva  
 5. Colar y también agregar a la cacerola el caldo de las chuletas.  
 6. Integrar en el caldillo las papas ya sin piel y cortadas en rodajas, 10 piezas de **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**, las chuletas, cebollitas y aceitunas.  
 7. Dejar que hierva todo durante 5 minutos para que se integren los sabores y sazonar al gusto.

### PRACTICIDAD QUE SAN MARCOS HACE POR MI

San Marcos  
DESDE 1957



## TOSTADAS DE POLLO CON RAJAS DE CHILES LARGOS

### Ingredientes

- 1/2 kilo de pechuga de pollo  
 1/4 de cebolla  
 2 dientes de ajo  
 6 piezas de tostadas  
 1 Lata de **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**  
 1 taza de frijoles molidos  
 1/2 taza de crema  
 1/4 de queso rallado  
 Lechuga rallada al gusto  
 Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento

1. Cocer el pollo con la pechuga de pollo con cebolla, ajo, sal y pimienta.  
 2. Una vez cocida deshebrar y reservar.  
 3. Drenar los **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos** y picar 10 piezas en rajitas junto con un poco de cebolla y el ajo.  
 4. En un sartén con aceite freír el ajo, luego agregar la cebolla, los Chiles LARGOS y el pollo deshebrado, salpimentar al gusto.  
 5. Poner frijol a la tostada, luego la mezcla de pollo, lechuga y queso.

### SABOR QUE SAN MARCOS HACE POR MI

San Marcos  
DESDE 1957



## BACALAO A LA VIZCAÍNA

### Ingredientes

- 500 g de bacalao  
 400 ml de aceite de oliva  
 1 cebolla picada  
 5 dientes de ajo laminados  
 500 g de jitomate  
 1/2 taza de perejil picado  
 6 **chiles largos San Marcos**  
 300 g de papas cambrey cocidas  
 100 g de aceitunas fileteadas  
 100 g de almendras picadas  
 Sal y pimienta

### Procedimiento

1. Poner a remojar el bacalao en agua fría durante día y medio, cambiando el agua unas 6 veces, posteriormente desmenuzarlo desechando la piel y espinas.  
 2. Colocar al fuego una sartén con el aceite de oliva, agregar la cebolla y el ajo hasta que aironen. Añadir el jitomate molido y el perejil, dejar que se cocine por 10 minutos, moviendo constantemente.  
 3. Incorporar el bacalao, **Chiles LARGOS en Escabeche San Marcos**, papas, aceitunas y almendras.  
 4. Dejar que siga cocinándose hasta que reduzcan los líquidos, rectificar la sazón y salpimentar de ser necesario

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