

kiwilimón

AMOR A LA MEXICANA:

10 RECETAS

MONUMENTALES



FAJITAS

DE POLLO AL PIBIL



FAJITAS

DE POLLO AL PIBIL

TIEMPO: 3 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

PARA LAS FAJITAS

- 2 pechuga de pollo
(en fajitas)

PARA LA MARINADA

- 1 taza de jugo de naranja agria
- 100 g de achiote
- ½ cda. de comino en polvo
- ¼ cda. de pimienta blanca en polvo
- ½ cda. de canela en polvo
- 3 pimientas gordas
- 3 dientes de ajo
- Sal
- Hoja de plátano (*asada*)

PARA ACOMPAÑAR

- Tortillas
- Frijoles refritos
- Jugo de limón
- Salsa xnipec
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Para la marinada: licúa el jugo de naranja agria, el comino en polvo, el achiote, la pimienta blanca, la canela, las pimientas gordas, los dientes de ajo y la sal. Reserva.
2. Acomoda las hojas de plátano en un refractario, añade las pechugas de pollo y vierte la marinada. Lleva a refrigeración por 8 horas.
3. Hornea el pollo al pibil a 180 °C por 1 hora. Unta una tortilla con un poco de frijoles, sirve las fajitas y acompaña con salsa xnipec. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

TACOS

DE CHULETA CON PAPAS



TACOS

DE CHULETA CON PAPAS

TIEMPO: 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

PARA LOS TACOS

- Sal y pimienta
- 500 g de chuleta de cerdo fresca
- Aceite
- 12 tortillas
- 2 tazas de ensalada de nopales
- 3 tazas de papas fritas
(*en tiras delgadas*)

PARA LA SALSA

- 1 diente de ajo (*tatemado*)
- $\frac{1}{4}$ de cebolla (*tatemada*)
- 3 jitomates (*tatemados*)
- 1 chile serrano (*tatemado*)
- Sal y pimienta
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Sazona las chuletas con sal y pimienta y cocina en una sartén con suficiente aceite durante 3 minutos de cada lado o hasta que estén bien cocidas. Corta en tiras.
2. Coloca las tiras de chuleta en una tortilla doble y añade ensalada de nopales y papas fritas.
3. Coloca el diente de ajo, la cebolla, el jitomate, el chile serrano, la sal y la pimienta en un molcajete. Machaca hasta obtener una salsa martajada.
4. Sirve los tacos en un plato y acompaña con la salsa roja martajada y Sidral Mundet® sabor Manzana.

PASTEL AZTECA

DE PASTOR



PASTEL AZTECA

DE PASTOR

TIEMPO: 1 H 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA MARINADA

- ½ taza de vinagre blanco
- 2 chiles guajillos
(hidratados y sin semilla)
- 2 chiles anchos
(hidratados y sin semilla)
- 1 jitomate (asado)
- 1 cda. de achiote líquido
- ½ cebolla (asada)
- ½ cda. de comino
- 2 clavos de olor
- ¼ de taza de jugo de piña
- Sal

PARA EL PASTEL AZTECA

- 1 kg de bistec de cerdo
(en trozos pequeños)
- Aceite vegetal
- Tortillas fritas
- Piña asada (en rodajas)
- Queso manchego

PARA ACOMPAÑAR

- Cebolla
- Cilantro
- Salsa verde o salsa roja
- Jugo de limón
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Licúa el vinagre blanco, los chiles, el jitomate asado, la cebolla, el comino, los clavos de olor, el jugo de piña y la sal. Vierte la preparación anterior en un refractario y baña los bistecs. Deja marinar por 1 hora.

2. Calienta una sartén a fuego medio, cocina la carne, rectifica la sazón y cocina por 20 minutos. Reserva.

3. Coloca una capa de tortillas en otro refractario y añade una capa de queso, carne, rodajas de piña y un poco más de queso. Repite el proceso hasta llenar el refractario, agrega queso manchego, cubre con papel aluminio y cocina a 180 °C por 20 minutos. Decora con cebolla y cilantro.

4. Corta una rebanada de pastel azteca, sirve en un plato y acompaña con salsa y Sidral Mundet® sabor Manzana.

FIDEO

CON TUÉTANO



FIDEO

CON TUÉTANO

TIEMPO: 3 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA EL FIDEO

- 4 tuétanos
- 3 jitomates
- 1 diente de ajo
- 1/3 de taza de cebolla
- 1/4 de taza de chipotle adobado
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cdta. de consomé de pollo
- Aceite vegetal
- 200 g de fideo del #0

PARA ACOMPAÑAR

- Crema ácida
- Tortillas
- Aguacate
- Cilantro criollo
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca los tuétanos en una charola para horno, agrega un poco de sal y hornea por 1 hora a 180 °C. Reserva.
2. Licúa el jitomate, el ajo, la cebolla, el chipotle adobado, el caldo de pollo y el concentrado de pollo. Reserva.
3. Calienta el aceite en una cacerola profunda y sofríe los fideos, sin dejar de mover, hasta que queden ligeramente dorados. Vierte la preparación anterior, tapa y cocina por 20 minutos a fuego bajo.
4. Sirve el fideo seco con tuétanos, tortillas, aguacate y crema. Disfruta con Sidral Mundet® sabor Manzana.

FLAUTAS

AHOGADAS DE CARNITAS



FLAUTAS

AHOGADAS DE CARNITAS

TIEMPO: 3 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

PARA LAS CARNITAS

- 2 kg de costilla y maciza de cerdo (*en trozo*)
- 1 taza de manteca de cerdo
- 1 taza de leche evaporada
- ½ naranja
- Hierbas de olor
- Sal de grano

PARA LAS FLAUTAS

- Tortillas para flautas
- Aceite vegetal

PARA LA SALSA

- 8 tomates verdes
- 2 chiles serranos
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- ¼ de manojo de cilantro
- Sal

PARA ACOMPAÑAR

- Crema ácida
- Tortillas
- Aguacate
- Cilantro criollo
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Calienta la manteca en un cazo o cacerola semi profunda a fuego medio, agrega la maciza y la costilla de cerdo y sofríe ligeramente. Vierte la leche evaporada, la naranja, las hierbas de olor y la sal de grano. Cocina las carnitas a fuego bajo por 1 hora. Retira la carne, deshebra y reserva.
2. Rellena la tortilla con las carnitas y enrolla. Calienta aceite en una sartén, fríe por 6 minutos y coloca sobre papel absorbente. Reserva.
3. Para la salsa cruda: licúa los tomates, el chile serrano, el ajo, la cebolla, el diente de ajo y la sal. Reserva.
4. Sirve las flautas en un plato extendido, baña con la salsa cruda y decora con crema ácida, queso fresco y cilantro criollo. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

ESQUITES

CON SALSA MACHA



ESQUITES

CON SALSA MACHA

TIEMPO: 1 H 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA SALSA MACHA

- 1 taza de aceite vegetal
- 5 dientes de ajo
- ¼ de cebolla
- ½ taza chile de árbol
- ½ taza de chile piquín
- 5 chiles guajillos
- 1 chile ancho
- ½ taza de cacahuete
- ½ taza de ajonjolí

PARA LOS ESQUITES

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 6 tazas de elote desgranado
- 2 chiles de árbol
- 1 ½ L de agua
- Sal
- 1 rama de epazote

PARA ACOMPAÑAR

- Mayonesa
- Queso fresco (rallado)
- Limón
- Brotes de cilantro
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en una olla a fuego medio, agrega el ajo, la cebolla y los chiles y cocina por 5 minutos. Retira y fríe los cacahuates y el ajonjolí y dora por 5 minutos. Retira y procesa todos los ingredientes por 2 minutos y reserva.
2. Para los esquites: calienta la mantequilla en una olla a fuego medio, agrega la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos o hasta que los ingredientes cambien de color ligeramente. Agrega el elote desgranado y el chile de árbol y dora por 5 minutos. Añade el agua, el epazote y la sal y cocina por 30 minutos. Reserva.
3. Sirve los esquites en un bowl y añade mayonesa, queso fresco, salsa macha, brotes de cilantro y acompaña con limón y Sidral Mundet® sabor Manzana.

MILANESAS

EMPANIZADAS CON CHICHARRÓN



MILANESAS

EMPANIZADAS CON CHICHARRÓN

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LAS MILANESAS

- 2 tazas chicharrón (*troceado*)
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1 cdta. de perejil deshidratado (*molido*)
- Sal y pimienta
- 4 milanesas de pollo
- 1 taza de harina
- 3 huevos
- Aceite vegetal

PARA EL PICO DE GALLO

- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 taza de jitomate (*en cubos pequeños*)
- ½ taza de chile manzano (*en cubos pequeños*)
- 1 taza de aguacate (*en cubos pequeños*)
- ¼ de taza de cilantro (*finamente picado*)
- Sal y pimienta
- ¼ de taza de jugo de limón

PARA ACOMPAÑAR

- Papas de camote
- Ensalada
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Muele el chicharrón, el ajo en polvo, el perejil, la sal y la pimienta por 2 minutos o hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
2. Agrega la harina en un plato, añade los huevos en un plato hondo y, por último, coloca la mezcla de chicharrón en otro plato. Pasa cada una de las milanesas por harina, por huevo y luego por la mezcla de chicharrón.
3. Fríe las milanesas en una sartén con suficiente aceite a fuego medio, retira y coloca en un plato con papel absorbente.
4. Para el pico de gallo: mezcla la cebolla, el jitomate, el chile manzano, el aguacate, la sal, la pimienta y el jugo de limón en un bowl. Reserva.
5. Sirve las milanesas en un plato extendido y acompaña con las papas de camote, ensalada y Sidral Mundet® sabor Manzana.

TACOS

DE BARBACOA DE PICAÑA



TACOS

DE BARBACOA DE PICAÑA

TIEMPO: 4 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LOS TACOS

- 3 cdas. de sal de grano
- 1 cda. de pimienta entera
- 2 cdas. de ajo en polvo
- 2 cdas. de cebolla en polvo
- 1 cda. de orégano
- 1 cda. de comino
- ½ cda. de pimienta cayena
- 1 picaña
- Hoja de plátano (*asada*)
- 1 cabeza de ajo (*a la mitad*)
- 1 cebolla (*en cuartos*)
- 5 ramas de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 2 tuétanos
- 4 tazas de agua

PARA ACOMPAÑAR

- Tortillas de maíz
- Salsa verde
- Cebollas encurtidas
- Cebolla
- Cilantro
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca la sal, la pimienta, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el orégano, el comino y la pimienta cayena en un mortero y tritura. Reserva.

2. Corta líneas sobre la grasa de la picaña, de manera que formes rombos. Espolvorea con el sazónador preparado anteriormente hasta cubrir la carne en su totalidad.

3. Forra una charola con las hojas de plátano, coloca la picaña encima y añade la cabeza de ajo, la cebolla, el tomillo, el laurel, los tuétanos y el agua. Cubre con más hojas de plátano y papel aluminio. Hornea durante 4 horas o hasta que la carne esté lista.

4. Sirve los tacos de barbacoa y acompaña con cebollas encurtidas, salsa verde, cebolla y cilantro. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

TACOS

DE COSTILLA



TACOS

DE COSTILLA

TIEMPO: 2 H 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA EL COSTILLAR

- Sal y pimienta
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de perejil seco
- Chile en polvo
- 1 kg de costilla de cerdo
- 15 cebollas cambray
- 3 chiles jalapeños
- 1 lata de cerveza clara
- 1 ½ tazas de caldo de res

PARA LA SALSA

- 3 tomates
- 2 jitomates
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles serranos
- ¼ de manojo de cilantro
- Sal y pimienta

PARA ACOMPAÑAR

- Tortillas de maíz
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la sal, la pimienta, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el perejil seco y el chile en polvo hasta integrar.

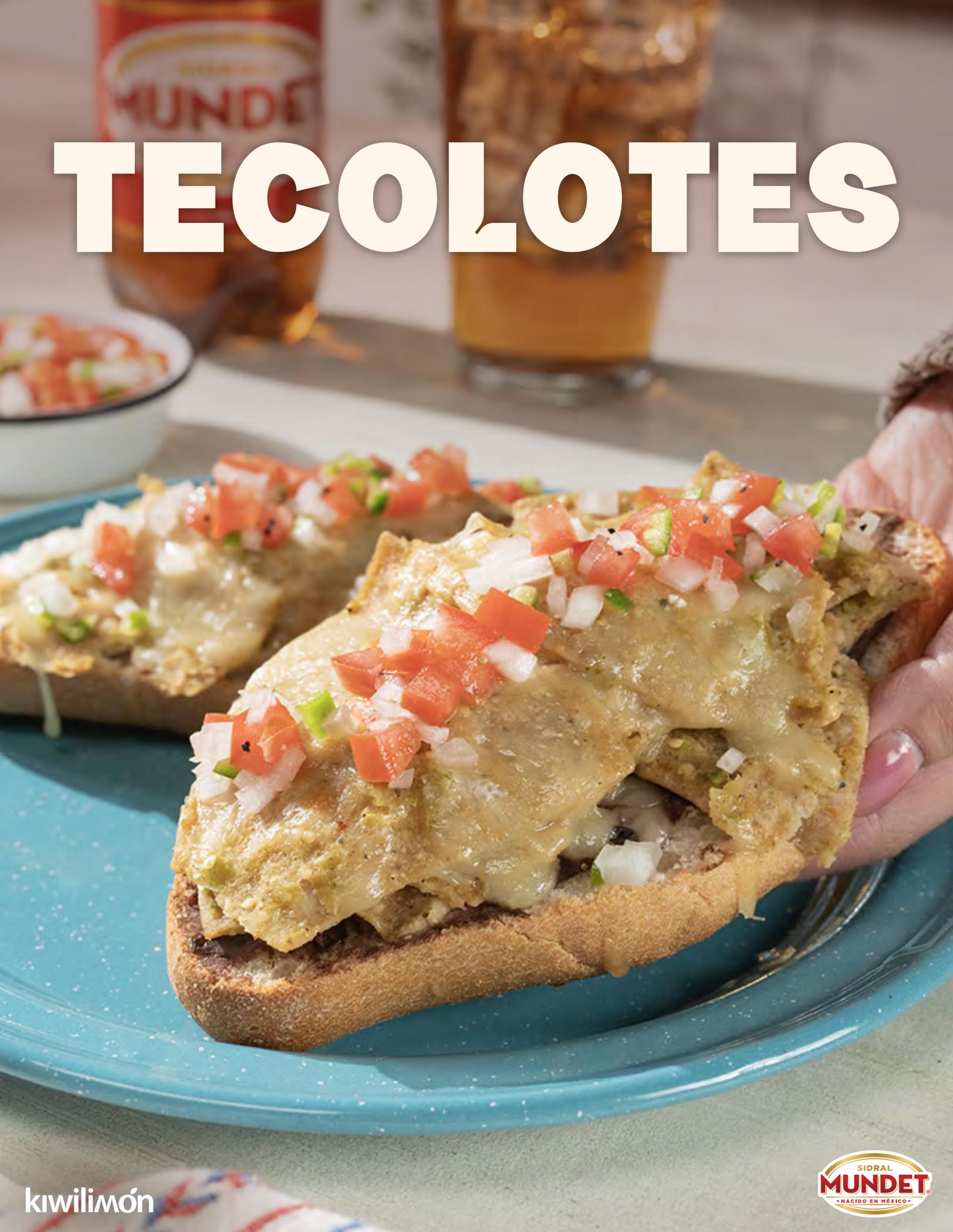
2. Espolvorea el costillar con la mezcla de especias.

3. Coloca las cebollas cambray, los chiles jalapeños y el costillar en una charola para horno. Vierte la cerveza y el caldo de res sobre el costillar, tapa con aluminio y cocina a 160 °C durante 2 horas.

4. Para la salsa: asa los tomates, los jitomates, la cebolla, el diente de ajo y el chile serrano en un comal por 5 minutos o hasta que estén tatemados. Licúa las verduras con el cilantro, la sal y la pimienta hasta obtener una salsa.

5. Coloca una costilla en una tortilla de maíz, retira el hueso y acompaña con las cebollas cambray, salsa y Sidral Mundet® sabor Manzana.

TECOLOTES



TECOLOTES

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 cdas. de manteca de cerdo
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cdta. de ajo
- 2 tazas de frijoles (*cocidos*)
- ¼ de taza de caldo de frijol
- ¼ de cebolla (*asada*)
- 1 diente de ajo (*asado*)
- 6 tomates verdes (*asados*)
- ¼ de taza de hojas de cilantro
- ½ taza de caldo de pollo
- 2 cdas. de aceite vegetal
- Sal
- 4 tazas de totopos
- 4 bolillos (*a la mitad*)
- 8 rebanadas de queso manchego

PARA ACOMPAÑAR

- Pico de gallo
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Calienta la manteca en una sartén a fuego medio, agrega la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos. Añade los frijoles y su caldo. Aplasta los frijoles y cocina por 5 minutos más. Reserva.
2. Licúa la cebolla, el ajo, el tomate verde, el cilantro y el caldo de pollo. Calienta el aceite vegetal en una olla, vierte la salsa verde, sazona con sal y agrega los totopos. Reserva.
3. Para armar el tecolote: coloca los bolillos en una charola y agrega los frijoles, los chilaquiles y el queso manchego. Hornea a 180 °C por 10 minutos.
4. Sirve los tecolotes en un plato y decora con pico de gallo. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.