

kiwilimón

5 Recetas Prácticas y Ricas

presentado por:

**Practi
Rico®**

Cocina en un 2 por... ¡Listo!



**Es la “ayudadita” que necesitas
para consentir a tu familia con tu
sazón en cada ocasión.**



**Con Practi Rico, alimenta,
consiente y cuida a tu familia en
un 2 por...¡Listo!**

Índice

Chile con Carne	3
Pechugas rellenas en salsa	5
Albóndigas en salsa de cilantro	7
Fajitas de Arrachera	9
Pastel Azteca	11



Chile con Carne



Chile con Carne

Ingredientes

- **Molida Tradicional Practi Rico®**
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de puré de jitomate
- 2 chiles anchos (*asados y cocidos*)
- 2 dientes de ajo
- ¼ de cucharadita de comino molido
- 2 tazas de frijoles bayos (*cocidos*)
- Sal y pimienta

Preparación

1. Calienta el aceite y fríe la **Molida Tradicional Practi Rico®** hasta que cambie de color.
2. Mientras, licúa el puré con los chiles, el ajo y el comino.
3. Agrega la **Molida Tradicional Practi Rico®**, sazona con sal y pimienta y deja freír 3 minutos a fuego bajo.
4. Por último, añade los frijoles y sirve caliente.



Pechugas Rellenas en Salsa



Pechugas Rellenas en Salsa

Ingredientes

- **Pechuga Ranchera Practi Rico®**
- 250 g de queso manchego en rebanadas
- 250 g de jamón de pavo
- 1 lata de ensalada de verduras mixtas
- 1 salsa ranchera o mexicana
- Sal de ajo
- Palillos madera
- Papel aluminio

Preparación

1. Corta cuadros grandes de papel aluminio, coloca una **Pechuga Ranchera Practi Rico®** y añade sal de ajo por ambos lados.
2. Coloca al centro una rebanada de jamón, otra de queso manchego y una cucharada de verduras de lata. Añade un poco de la salsa.
3. Enrolla en forma de taco la **Pechuga Ranchera Practi Rico®** y deténla con un palillo de madera. Después envuelve con el papel aluminio y repite con cada pechuga.
4. En una vaporera u olla de peltre con rejilla al fondo coloca agua como si fuera para baño maría.
5. Introduce las pechugas envueltas en papel aluminio y déjalas que se cuezan a fuego alto.
6. Revisa a los 10 minutos la pechuga abriendo el papel con mucho cuidado; si aún siguen crudas, déjalas cocer de 5 a 10 minutos.



Albóndigas en Salsa de Cilantro



Albóndigas en Salsa de Cilantro

Ingredientes

- **Albóndigas Practi Rico®**
- 2 cucharadas de aceite
- 6 tomates verdes (*cortados en cuatro*)
- 1 chile serrano
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de hojas de cilantro limpias
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de champiñones rebanados (*opcional*)
- 1 zanahoria pelada y picada en cubos (*opcional*)
- Sal

Preparación

- 1.** Licúa los tomates con el chile, ajo, cilantro y media taza de agua. Reserva.
- 2.** Calienta el aceite y fríe las **Albóndigas Practi Rico®** hasta que tomen color dorado por todos lados. Añade la salsa de tomate y fríe por 5 minutos.
- 3.** Incorpora el agua, los champiñones y un poco de sal; deja hervir otros 10 minutos o hasta que las albóndigas estén cocidas.
- 4.** Sirve con arroz o frijoles.

Fajitas de Arrachera



Fajitas de Arrachera

Ingredientes

• Fajitas Estilo Arrachera Practi Rico®

- 3 jitomates rojos
- 1 cebolla (*cortada en juliana*)
- 1 pimiento morrón (*en tiras*)
- 1 diente de ajo
- 5 cucharadas de frijoles refritos
- 6 tortillas de maíz
- 1 cucharada de epazote en hojuela
- 1 cucharada de mejorana molida
- ½ cucharada de pimienta molida
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal al gusto

Preparación

1. Lava los jitomates, péralos y colócalos en un tazón. Machácalos hasta que queden hechos puré.
2. En una sartén calienta el aceite vegetal a fuego medio y dora la cebolla y el ajo por 2 minutos. Agrega el pimiento morrón y cocina por 5 minutos.
3. Incorpora las **Fajitas Estilo Arrachera Practi Rico®** y mueve constantemente mientras se sellan (2-3 minutos).
4. Agrega el puré de jitomate, los frijoles, las especias y deja cocinar todo por 10 minutos.
5. Calienta las tortillas en un comal y sirve.



Pastel Azteca en Salsa de Chile Poblano



Pastel Azteca en Salsa de Chile Poblano

Ingredientes

• Pechuga Deshebrada

Practi Rico®

• 8 tortillas pasadas por aceite caliente

• 4 chiles poblanos (*asados, pelados y desvenados*)

• 1 taza de crema

• 1 taza de leche

• Sal y pimienta

• 1 taza de granos de elote cocidos

• 150 g de queso tipo chihuahua rallado

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.

2. Licúa los chiles poblanos con crema, leche, sal y pimienta. Reserva.

3. Coloca 4 tortillas en un molde refractario, cubre con la mitad de la **Pechuga Deshebrada Practi Rico®**, la mitad de los granos de elote y la mitad de la salsa de chile poblano.

4. Repite la acción con el resto de los ingredientes y cubre con el queso.

5. Hornea por 20 minutos o hasta que el queso se derrita. Sirve caliente.