

kiwilimón

RECETAS MEXICANAS

★ ★ ★ ★ ★ PARA EL ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

4 DE JULIO



MINI ELOTITOS CON MAYONESESA DE TOCINO



MINI ELOTITOS CON MAYONESA DE TOCINO

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LOS ELOTES

- suficiente agua
- 3 elotes (*en trozos medianos*)
- sal al gusto

PARA LA MAYONESA

- 1 taza de mayonesa
- 1 cda. de mostaza
- 1 taza de tocino
(*en cuadritos y doradito*)
- 3 cdas. de jugo de limón
- pimienta al gusto

PARA TERMINAR

- 1 taza de queso fresco
- ½ taza de chile en polvo

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente perejil (*finamente picado*)
- suficiente limón

PREPARACIÓN

1. Hierva agua en una ollita, agrega el elote y la sal; deja cocinar por 25 minutos o hasta que el elote esté suficientemente suave. Enfría y reserva.
2. En un bowl, agrega la mayonesa, la mostaza, el tocino, el jugo de limón y la pimienta; mezcla hasta incorporar perfectamente. Reserva.
3. Sobre una tabla coloca los elotitos, inserta los palitos de madera en cada uno y cubre con la mayonesa de tocino, el queso fresco y el chile en polvo. Acompaña con perejil y limón al gusto.

ALITAS BBQ CRUJIENTES



ALITAS BBQ CRUJIENTES

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LA SALSA BBQ

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de ajo en polvo
- ½ taza de salsa cátsup
- ¼ taza de chiles chipotles (*molidos*)
- ½ taza de azúcar mascabado
- ¼ taza de miel
- 2 cdas. de mostaza a la antigua
- 3 cdas. de salsa worcestershire
- ¼ taza de vinagre de manzana
- ¼ taza de whiskey
- 1 cda. de pimienta cayenne
- 1 cda. de cebolla en polvo

PARA REBOZAR

- ½ taza de harina
- ¼ taza de fécula de maíz
- 1 cda. de pimienta
- 1 pizca de sal

PARA LAS ALITAS

- suficiente aceite (*para freír*)
- 1 kg de alitas de pollo limpias

PARA DECORAR

- suficiente perejil

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes papas fritas
- aderezo ranch al gusto

PREPARACIÓN

1. Para la salsa BBQ, calienta una ollita a fuego medio con la mantequilla, agrega la salsa cátsup, el chipotle, la miel, la mostaza, la salsa inglesa, el vinagre de manzana y el whiskey. Mezcla hasta integrar, agrega el azúcar mascabado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la pimienta cayenne, la sal y la pimienta. Cocina por 5 minutos.
2. En un bowl mezcla la harina, la fécula de maíz, la sal y la pimienta.
3. Calienta una ollita profunda con el aceite, fríe las alitas hasta que estén bien cocidas retira de la ollita y coloca sobre papel absorbente para extraer el exceso de grasa.
4. En un bowl mezcla la salsa BBQ con las alitas hasta que estén bien cubiertas.
5. Sirve las alitas sobre un plato extendido y decora con perejil, acompaña con aderezo ranch, verduras y disfruta.

POLLO FRITO PICANTE



POLLO FRITO PICANTE

TIEMPO: 48 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL REBOZADO

- ½ taza de harina
- ¼ taza de fécula de maíz
- 1 cda. de ajo en polvo
- 3 cdas. de paprika
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de pimienta
- ½ taza de salsa picante
- 1 taza de cereal de maíz (*triturado*)
- 1 huevo
- 1 taza de agua
- 6 piernas de pollo (*sin piel*)

PARA LA SALSA

- ½ taza de mantequilla (derretida)
- ½ taza de salsa búfalo
- ½ taza de salsa picante (*para alitas*)

PARA FREÍR

- suficiente aceite

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezcla la harina junto con la fécula de maíz, el ajo en polvo, la paprika, el polvo para hornear, sal y pimienta. Incorpora bien los ingredientes hasta tener una mezcla uniforme. Agrega la salsa picante, el cereal, el huevo y el agua, mezcla con ayuda de un batidor globo, el resultado deberá ser una mezcla semi espesa. Coloca las piernas de pollo. Reserva.
2. En una cacerola con suficiente aceite caliente y a temperatura media baja, fríe el pollo hasta que este dorado, recuerda que es importante que sea a una temperatura baja para asegurarte que el pollo este bien cocido por dentro y que la cantidad de aceite sea suficiente, aproximadamente deberá durar 18 minutos en el aceite. Escurre sobre papel absorbente.
3. Prepara la salsa. Mezcla en un bowl la mantequilla derretida junto con la salsa búfalo y la salsa picante para alitas hasta integrar. Reserva hasta su uso.
4. Sirve las piezas de pollo en un bowl y baña con la salsa que reservaste. Acompaña con papas fritas.

BURRITO NORTEÑO



BURRITO NORTEÑO

TIEMPO: 48 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA CARNE

- 500 g de arrachera (*en tampiqueñas*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- suficiente agua
- ¼ cebolla morada
- 2 jitomates
- ¼ tazas de chile de árbol
- 1 diente de ajo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA ARMAR EL BURRITO

- 1 taza de guacamole
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de queso asadero
- 3 tortillas burreras

PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla sazona la carne con sal y pimienta.
2. Sobre una parrilla o asador coloca la carne a fuego alto y cocina por 5 minutos de cada lado o hasta que tengas el termino que gustes.
3. Para la salsa, cocina en una ollita con agua la cebolla. Ajo, jitomate y chile de árbol. Cocina por 10 minutos.
4. Licua el jitomate, cebolla ajo y chiles con un poco de la cocción de ellos. Sazona con sal y pimienta y licúa por 5 minutos.
5. Para armar el burrito agrega la carne, encima el guacamole, los frijoles y el queso. Envuelve el burrito cerrando las horillas y después enrolla.
6. Calienta sobre una parrilla por 3 minutos solo para derretir el queso. Sirve en un plato extendido y acompaña con la salsa.

SOMBRERO DE NACHOS



SOMBRERO DE NACHOS

TIEMPO: 1 h 5 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA EL SOMBRERO DE NACHOS

- 3 tazas de harina de trigo
- 3 tazas de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N®
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de tomillo
- suficiente agua tibia
- suficiente colorante vegetal verde
- suficiente colorante vegetal rojo

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- suficiente guacamole
- suficiente pico de gallo
- suficiente cilantro

PREPARACIÓN

1. Para formar el molde de sombrero, cubre con papel aluminio un molde para pastel de 40 cm de diámetro y coloca un bowl de 15 cm de diámetro al centro, cúbrelo con papel aluminio. Reserva.

2. En un bowl vierte el agua tibia, la sal, agrega Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N® el orégano, el tomillo, la harina de trigo y mezcla con ayuda de una cuchara hasta integrar, poco a poco hasta tener una consistencia homogénea, separa 2 bolitas de masa. Reserva.

3. Agrega colorante verde a una bolita de masa y mezcla hasta integrar completamente; repite el proceso con el colorante rojo y la otra bolita de masa. Reserva.

4. Sobre una superficie enharinada extiende la masa de un grosor de 1 cm, cubre el molde previamente envuelto en aluminio. Extiende la masa roja formando una tira y corta de un grosor de 2 cm, con ayuda de una brocha barniza con un poco de agua.

5. Pega la tira roja en el sombrero como se muestra en el video. Repite el proceso con la masa verde, esta vez de 1 cm de grosor y pega sobre la tira roja del sombrero.

6. Extiende 2 tiras más de masa roja y masa verde de 2 cm de diámetro y corta triángulos. Coloca un poco de agua en los triángulos y pega sobre la parte superior del sombrero, rocía con aceite en aerosol.

7. Hornea 1 hora a 170 °C, retira con mucho cuidado el sombrero del molde y hornea por 20 minutos más. Deja enfriar dentro del horno apagado.

8. Cubre el sombrero con el guacamole, decora con el pico de gallo y el cilantro; disfruta.

HOT DOG VEGANO



HOT DOG VEGANO

TIEMPO: 48 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA MARINAR LAS ZANAHORIAS

- 2 cdas. de aceite de ajonjolí
- ¼ taza de salsa de soya
- 3 cdas. de vinagre de manzana
- 2 cdas. de miel de maple
- 1 cdta. de paprika
- 1 cdta. de polvo de ajo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 8 zanahorias

PARA EL GUACAMOLE

- 1 aguacate
- ¼ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de cilantro fresco (*finamente picado*)
- ½ taza de piña (*asada y en cubos*)
- 1 mango (*en cubos*)
- 2 chiles habaneros (*asado y desvenado, finamente picado*)
- 4 cdas. de jugo de limón
- sal y pimienta al gusto

PARA ARMAR

- 8 panes para hot dog
- rábano al gusto
- papas fritas al gusto

PREPARACIÓN

1. Para la marinada, en un bowl mezcla el aceite de ajonjolí con la salsa de soya, el vinagre de manzana, la miel de maple, la paprika, el ajo y la cebolla en polvo.
2. Coloca las zanahorias en un refractario, vierte la preparación anterior y marina por 30 minutos.
3. Para el guacamole, tritura el aguacate y agrega la cebolla, el cilantro, la piña, el mango, el chile habanero y jugo de limón, sazona con sal y pimienta. Reserva.
4. Parrilla el pan a fuego bajo en un sartén parrilla hasta que esté doradito y reserva.
5. Parrilla las zanahorias y cocina por 12 minutos de cada lado, hasta que estén cocidas.
6. Coloca la zanahoria en el pan, agrega el guacamole, las papas fritas, rábano y disfruta con una bebida refrescante.

HOT DOG CHORRIQUESO



HOT DOG CHORIQUESO

TIEMPO: 1 h 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 1 taza de chorizo (*en cubos*)
- ½ taza de cebolla blanca (*finamente picada*)
- 1 chile serrano (*finamente picado*)
- 2 tazas de queso asadero (*rallado*)
- 2 panes para hot dog
- 2 salchichas

PARA SERVIR

- ¼ taza de pico de gallo
- ¼ taza de frijol negro entero (*cocidos*)

PREPARACIÓN

1. Calienta una sartén de hierro fundido a fuego medio, cocina el chorizo hasta que suelte la grasita, añade la cebolla, el chile serrano, el queso asadero y cocina hasta que se funda e incorporen con los ingredientes. Rectifica sazón y reserva.
2. Calienta una parrilla a fuego medio y calienta las salchicha con el pan reserva, sirve tu hot dog con la salchicha agrega la preparación de choriqueso, acompaña con pico de gallo y frijoles negros enteros arriba. Disfruta.

HAMBURGUESA HAWAIANA



HAMBURGUESA

HAWAIANA

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA CARNE

- 750 g de carne molida
- ¼ cebolla (*finamente picada*)
- 2 dientes de ajo (*finamente picado*)
- 3 cdas. de perejil (*finamente picado*)
- 4 cdas. de queso parmesano (*rallado*)
- 2 cdas. de mostaza
- 1 huevo
- 1 cda. de sal
- 4 cdtas. de aceite (*para freír*)

PARA LA PIÑA

- 1 taza de queso manchego
- 4 rebanadas de piña
- 200 g de tocino

PARA LA SALSA BBQ

- ½ taza de salsa de tomate
- 1 ½ cdas. de azúcar
- 1 cda. de salsa de soya
- 1 cda. de salsa inglesa
- ½ cda. de paprika
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- ½ cda. de sal

PARA ARMAR

- 4 hojas de lechuga
- 1 aguacate (*en rebanadas*)
- 4 panes para hamburguesa

PREPARACIÓN

1. Para la carne, mezcla todos los ingredientes y forma hamburguesas con las manos.
2. Calienta el aceite a fuego medio en una sartén y fríe cada hamburguesa hasta que esté cocida. Reserva.
3. Corta el queso en rebanadas de acuerdo al tamaño de la piña. Colócalo sobre la piña cuidando de no cubrir el centro y envuélvelas con tocino. Reserva.
4. Combina todos los ingredientes de la salsa hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
5. En una sartén parrilla, cocina las piñas a fuego medio, bañándolas con la salsa hasta que el tocino quede doradito.
6. Arma las hamburguesas colocando la carne en el pan sobre lechuga, la piña y el aguacate. Sirve.

COSTILLAS DE CERDO A LA CERVEZA



COSTILLAS DE CERDO A LA CERVEZA

TIEMPO: 1 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite vegetal
- ½ cebolla blanca (*picada*)
- 3 dientes de ajo (*picado*)
- ½ taza de chorizo (*picado*)
- ½ taza de tocino (*finamente picado*)
- 5 cdas. de paprika
- 2 cdas. de cebolla en polvo
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cda. de mostaza Dijon
- 3 chiles morita (*picado*)
- 2 jitomates
(*asados, pelados y picados finamente*)
- 2 tazas de cerveza oscura
- 1 cda. de piloncillo
- ¼ taza de jugo de naranja
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 ½ kg de costilla de cerdo

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Calienta una sartén a fuego medio con el aceite, agrega la cebolla, el ajo, el chorizo, el tocino, la paprika, cocina hasta que suelten la grasa, agrega la cebolla en polvo, salsa inglesa, mostaza Dijon, chile morita, jitomate, cocina 5 minutos más, agrega la cerveza, el piloncillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, sazona con sal y pimienta a tu gusto, cocina hasta obtener una salsa consistente. Enfría y reserva.
3. Marina las costillas durante 30 minutos con la salsa que preparaste previamente.
4. Sirve la preparación en una charola y hornea durante 1 hora o hasta que estén perfectamente bien cocidas y con un color dorado. Retira del horno.
5. Sirve las costillas y disfruta.