

kiwilimón

SABORES DE MÉXICO



PRESENTADO POR:



MONTE XANIC

BODEGA VINÍCOLA

SOPA DE LIMA



SOPA DE LIMA

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 cda. de recado blanco
- ½ chile habanero (*tatemado*)
- ½ taza de jugo de lima
- suficiente aceite vegetal
- ½ taza de pimiento verde (*en cubos chicos*)
- ½ taza de pimiento rojo (*en cubos chicos*)
- ¼ taza de chile dulce (*en cubos chicos*)
- ½ taza de jitomate (*en cubos chicos, sin semillas*)
- 1 taza de cebolla morada (*en julianas*)
- 1 ajo (*asado*)
- 1 taza de pollo (*cocido, desmenuzado*)
- 1 ½ L de caldo de pollo (*de la cocción del pollo*)
- 3 limas (*en rodajas*)

PARA SERVIR Y ACOMPAÑAR

- suficientes tortillas fritas (*en tiras delgadas*)
- suficiente lima (*en rodajas*)
- suficiente cebolla morada (*en escabeche*)
- **Monte Xanic® Sauvignon Blanc**

PREPARACIÓN

1. Muele en un mortero o molcajete la cucharadita de recado (en pasta) con el jugo de lima y el chile habanero y reserva.
2. Calienta una olla a temperatura media con un poco de aceite y sofríe los pimientos verde y rojo, el chile dulce, el jitomate, la cebolla morada y el ajo tatemado; agrega la mezcla de recado y deja cocinar por 2 minutos más.
3. Agrega el caldo de pollo, sazona con sal y deja hervir a temperatura media por 10 minutos aproximadamente, entonces añade las rodajas de lima y coce por 2 minutos más; retira del calor y saca las rodajas de lima.
4. Sirve el caldo con los vegetales, el pollo cocido, las tiras de tortilla frita, decora con una rodaja de lima y acompaña con cebollas moradas encurtidas.
5. Acompaña con una copa de **Monte Xanic® Sauvignon Blanc**.

Pañuchos con SALSA XNIPEC



Panuchos con SALSA XNIPEC

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

PARA LA MARINADA

- 100 g de achiote en pasta
- 1 ½ taza de jugo de naranja agria
- 1 cda. de orégano (*asado*)
- ½ cda. de pimienta gorda
- 3 dientes de ajo (*asados*)
- ¼ cebolla (*asada*)
- ¼ cda. de comino (*asado*)
- ⅓ raja de canela (*asada*)
- sal al gusto

PARA LA CARNE

- suficientes hojas de plátano (*asadas*)
- 2 kg de pulpa de cerdo

PARA LA SALSA XNIPEC

- 2 jitomates (*finamente picados*)
- ½ cebolla morada (*finamente picada*)
- 4 chile habanero (*finamente picados*)
- ¼ taza de cilantro (*finamente picado*)
- ¼ taza de jugo de limón
- ¼ taza de jugo de naranja

PARA LOS PANUCHOS

- suficientes tortillas de maíz (*recién hechas*)
- suficientes frijoles refritos
- suficiente aceite vegetal (*para freír*)

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Calixa Blend**

Pañuchos con SALSA XNIPEC

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Licúa el achiote con el jugo de naranja, el orégano, la pimienta gorda, el ajo, la cebolla, el comino, la raja de canela y sazona con sal.
2. En un refractario extiende las hojas de plátano, coloca la carne, vierte la preparación anterior y marina en refrigeración por 12 horas.
3. Una vez marinado, hornea 2 horas a 180 °C. Deshebra la carne y regresa a hornear por 30 minutos más.
4. Para la salsa, en un bowl mezcla los jitomates con la cebolla morada, el chile habanero, el cilantro, el jugo de limón, el jugo de naranja y sazona con sal y pimienta. Deja reposar por 30 minutos.
5. Con ayuda de un cuchillo, abre la tortilla de la parte del hollejo y rellena con frijoles refritos.
6. En una sartén a fuego medio, calienta el aceite y fríe los pañuchos hasta que queden ligeramente doraditos. Pasa por papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
7. Sirve los pañuchos con la cochinita pibil y la salsa xnipec. Acompaña de una copa de **Monte Xanic® Calixa Blend**.

mini Pambazos ESTILO MICHOACÁN



mini Pambazos ESTILO MICHOACÁN

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

PARA EL RELLENO

- suficiente aceite vegetal
- ¼ kg de carne molida
- 1 taza de cebolla
- ½ taza de papa (*en cubos chicos*)
- ½ taza de zanahoria (*en cubos chicos*)
- 1 ½ tazas de jitomate (*molido*)
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA DEL PAN

- 6 chiles guajillo (*remojados*)
- 1 ajo (*asado*)
- ¼ cebolla
- 1 pizca de clavo en polvo
- sal al gusto

PARA LOS PAMBAZOS

- suficiente aceite vegetal (*para freír*)
- suficientes bolillos mini
- suficientes frijoles refritos bayos
- suficiente col blanca
- suficiente crema ácida
- suficiente queso Cotija
- suficiente salsa roja tatemada

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Calixa**
Cabernet Sauvignon Syrah

mini Pambazos ESTILO MICHOACÁN

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Calienta una cacerola a temperatura media y vierte un poco de aceite vegetal, sofríe la cebolla y la carne molida por unos minutos, agrega las papas, las zanahorias y sofríe un par de minutos más; agrega el jitomate molido, sazona y cocina hasta que quede casi sin caldo, retira del fuego y reserva.
2. Muele los chiles con el ajo, la cebolla, sal y el agua de remojo de los chiles hasta formar una salsa semi espesa.
3. Remoja los mini bolillos en la salsa hasta cubrirlos por completo.
4. Calienta una cacerola semi profunda a temperatura media con abundante aceite y fríe los bolillos remojados en salsa por 3 minutos, aproximadamente; retira.
5. Abre los panes y unta frijoles en la base, agrega el picadillo, col, crema, queso y termina con salsa.
6. Acompaña los mini pambazos con una copa de **Monte Xanic® Calixa Cabernet Sauvignon Syrah**.

TLAYUDAS con TASAJO Y SALSA DE CHILE CHILHUACLE



TLAYUDAS con TASAJO Y SALSA DE CHILE CHILHUACLE

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

PARA LA SALSA

- 3 jitomates
- 2 tomates verdes
- 1 diente de ajo
- ¼ cebolla
- 2 chiles chilhuacle
- sal al gusto
- ¼ taza de cilantro
- ¼ taza de caldo de pollo

PARA LAS TLAYUDAS

- 4 tlayudas
- 2 cdas. de manteca de cerdo
- 2 tazas de frijoles refritos
- 2 tazas de queso oaxaca
- 500 g de tasajo

PARA DECORAR

- suficiente aguacate (*en rebanadas*)
- suficientes hojas de cilantro

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Selección**

PREPARACIÓN

1. En un comal asa los jitomates, tomates, ajo, cebolla y los chiles chilhuacle de 5 a 7 minutos, o hasta que estén dorados. Reserva.
2. Licúa las verduras con los chiles asados, sal, cilantro y el caldo de pollo por 5 minutos, hasta moler perfectamente la salsa.
3. Sobre una parrilla asa el tasajo por 5 minutos de cada lado, saca del fuego y sobre una tabla, corta en tiras. Reserva.
4. Sobre una tabla coloca la tlayuda y barniza con la manteca de cerdo. Agrega dos cucharadas de frijoles refritos y cubre toda la tlayuda con una capa delgada.
5. Cubre con el queso Oaxaca, el tasajo y coloca en un comal por 5 minutos a fuego bajo para calentar.
6. Sirve sobre un plato extendido y decora con la salsa, aguacate y hojas de cilantro.
7. Acompaña de una copa de **Monte Xanic® Selección**.

SOPE con MOLE NEGRO Y CERDO



SOPE con MOLE NEGRO Y CERDO

TIEMPO: 3 h

DIFICULTAD: Alta

PORCIONES: 6

PARA EL MOLE

- 8 chiles chilhuacle
- 6 chiles mulatos
- 6 chiles pasilla
- ½ taza de semillas de chile
- 2 cebollas blancas
- 7 dientes de ajo
- 3 jitomates (*asados*)
- 8 tomates (*asados*)
- suficiente manteca de cerdo
- 1 plátano macho (*en rodajas*)
- 1 tortilla tatemada
- ½ pan tostado
- ¼ taza de ajonjolí (*tostado*)
- ¼ taza de cacahuete (*tostado*)
- ¼ taza de almendra (*tostado*)
- ¼ taza de pepita (*tostado*)
- ¼ taza de pasitas (*tostadas*)
- 1 cda. de clavo (*tostado*)
- 4 piezas de anís estrella (*tostado*)
- 1 cda. de pimienta gorda (*tostada*)
- 2 rajas de canela
- 1 cda. de comino entero
- 1 cda. de nuez moscada en polvo
- 1 cda. de tomillo

- 1 cda. de orégano criollo
- 1 cda. de mejorana
- 1 hoja de laurel
- 6 tazas de caldo de pollo
- ¼ taza de chocolate oaxaqueño
- 3 cdas. de azúcar
- sal de grano al gusto

PARA LA CARNE

- 500 g de filete de cerdo (*en trozos grandes*)
- suficiente agua
- ¼ cebolla
- 1 cabeza de ajo (*a la mitad*)
- 2 hojas de laurel
- sal al gusto
- suficiente manteca de cerdo

PARA LOS SOPES

- 12 sopos
- suficiente queso fresco (*desmoronado*)
- cebolla morada (*encurtida*)

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Nebbiolo**

SOPE con MOLE NEGRO Y CERDO

TIEMPO: 3 h

DIFICULTAD: Alta

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Tuesta los chiles en el comal sin que se quemem, remoja y reserva. Tuesta las semillas en el comal hasta que se prendan, mueve para apagar el fuego. Remoja en agua para que el sabor a ahumado se quite.
2. Licúa los chiles y las semillas de los chiles con un poco del agua en donde se remojaron. Reserva.
3. Tuesta en el comal la cebolla, el ajo, los jitomates y los tomates hasta que estén muy suaves.
4. Licúa la cebolla, el ajo, el jitomate y el tomatillo hasta que quede una mezcla homogénea y sin grumos. Reserva.
5. Calienta una ollita de barro o de peltre con la manteca y fríe el plátano macho, la tortilla, el pan, añade el ajonjolí, los cacahuates, las almendras, las pepitas, las pasas, los clavos de olor, las pimientas gordas, la canela, el comino y la nuez moscada. Añade el tomillo, orégano criollo, mejorana y laurel. Deja enfriar la mezcla y licúa todo perfectamente bien con el caldo de pollo. Reserva.
6. Calienta a fuego alto más manteca, fríe la pasta de los chiles y los frutos secos molidos; cocina 15 minutos.
7. Añade la mezcla del jitomate, tomate, ajo y cebolla. Agrega el chocolate hasta que se disuelva y las hojas de aguacate. Agrega el azúcar y la sal de grano. Si es necesario agrega un poco más de caldo de pollo, hasta que empiece a soltar la grasa.
8. Para la carne, en una olla exprés coloca la carne, cubre con agua y cocina con la cebolla, la cabeza de ajo, el laurel y sazona con sal por 40 minutos. Saca la carne del líquido y desmenuza.
9. En una sartén caliente una cucharada de manteca y fríe la carne por 5 minutos, hasta que esté dorada. Reserva.
10. En el mismo sartén dora los sopos por 5 minutos de cada lado y reserva.
11. Para montar el sopo, coloca el sopo sobre un plato extendido agrega una cucharada de mole, una cucharada de carne y decora con el queso y cebolla morada.
12. Acompaña con una copa de **Monte Xanic® Nebbiolo.**

Langosta ESTILO ROSARITO



LANGOSTA ESTILO ROSARITO

TIEMPO: 28 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 1

PARA COCER LA LANGOSTA

- 1 langosta grande
- suficiente agua
- suficiente sal

PARA FREÍR LA LANGOSTA

- 2 kg de manteca de cerdo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes frijoles bayos
- suficiente arroz blanco
- suficientes tortillas de harina sobaqueras
- suficiente salsa
- **Monte Xanic® Sauvignon Blanc**

PREPARACIÓN

1. Calienta abundante agua como para cubrir la langosta y 3 cm más hasta que hierva, agrega suficiente sal y espera a que vuelva a hervir, entonces introduce la langosta y cocina por 3 minutos.
2. Parte la langosta por la mitad (*a lo largo*) y reserva.
3. Calienta un cazo con la manteca de cerdo hasta que esté muy caliente (*sin que alcance punto de humo*) y fríe las mitades de langosta por aproximadamente 5 minutos, o hasta que tengan una costra crujiente y la carne, un color dorado en. Cuando las retires de la manteca, sazona con sal y pimienta.
4. Sirve la langosta en mitades y acompaña con frijoles bayos, arroz blanco, tortillas de harina y tu salsa preferida.
5. Acompaña con una copa de **Monte Xanic® Sauvignon Blanc**.

MOLE BLANCO CON MAGRET DE PATO



mole BLANCO CON MAGRET DE PATO

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL MOLE

- 1 taza de jerez
- 1 cebolla (*en cubos*)
- 4 dientes de ajo
- 8 chiles güeros (*asados, sin semillas ni venas y en trozos medianos*)
- 1 cda. de semillas de anís
- ½ taza de mantequilla (*en cubos medianos*)
- ½ taza de piñones
- ½ taza de almendras (*sin piel*)
- ¼ taza de ajonjolí
- 1 L de caldo de pollo

PARA EL PATO

- suficiente aceite
- 4 piezas de magret de pato
- sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR

- suficientes flores comestibles
- suficiente coco (*en lascas*)
- suficiente piñón

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Nebbiolo**

PREPARACIÓN

1. En una olla cocina el jerez con la cebolla, el ajo, los chiles y las semillas de anís durante 5 a 7 minutos, o hasta que se reduzca el jerez.
2. Agrega la mantequilla, los piñones, la almendra, el ajonjolí y fríe por 5 minutos. Reserva.
3. Agrega el caldo de pollo y hierva por 10 minutos para que reduzca.
4. Licúa los chiles, semillas, y el caldo de pollo por 5 minutos o hasta tener una mezcla homogénea y sin grumos.
5. Cocina el mole por 15 minutos a fuego medio, sazona y reserva.
6. Calienta en una sartén el aceite a fuego alto, cuando esté caliente, sella el magret de pato, sazona con sal y pimienta y cocina por 5 minutos.
7. Sirve sobre un plato extendido una cucharada de mole, encima el magret de pato rebanado y baña con mole. Decora con flores, el coco y el piñón.
8. Acompaña con una copa de **Monte Xanic® Nebbiolo**.

Lechón con MANCHAMANTELES



Lechón con MANCHAMANTELES

TIEMPO: 10 h

DIFICULTAD: Alta

PORCIONES: 6

PARA INYECTAR EL LECHÓN

- 1 lechón entero
- 1 taza de jugo de manzana
- 1 taza de vinagre de manzana
- sal al gusto

PARA CUBRIR EL LECHÓN

- 2 cdas. de sal
- 2 cdas. de paprika
- 2 cdas. de cebolla en polvo
- 2 cdas. de pimienta negra molida
- 2 cdas. de orégano molido
- 2 de ajo en polvo

PARA EL MANCHAMANTELES

- 1 cebolla (*asada y en cuartos*)
- 6 dientes de ajo (*asados*)
- ¼ taza de almendras (*peladas*)
- ¼ taza de cacahuates
- 1 bolillo
- 8 jitomates (*asados*)
- ½ taza de caldo de pollo
- ¼ taza de pasas
- 8 chiles anchos (*remojados, sin semillas ni venas*)

- suficiente aceite
- 3 piezas de clavo molido
- 6 piezas de pimienta gorda molida
- 10 piezas pimienta negra molida
- ¼ cda. de orégano molido
- 1 raja de canela (molida)
- 2 ½ tazas de caldo de pollo
- 2 cdas. de manteca de cerdo
- 1 ½ cda. de sal
- 4 cdas. de azúcar
- 1 cda. de vinagre de manzana
- 2 plátanos machos (fritos)
- ½ piña (pelada y en cubos pequeños)
- 1 manzana (pelada y en cubos pequeños)

PARA DECORAR

- suficiente plátano macho (*en rebanadas delgadas, fritas*)
- suficientes brotes

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Selección**

Lechón con MANCHAMANTELES

TIEMPO: 10 h

DIFICULTAD: Alta

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Mezcla en un bowl el jugo de manzana con el vinagre de manzana y la sal, e inyecta el lechón en esta mezcla.

2. En otro recipiente mezcla la sal con la paprika, la cebolla en polvo, la pimienta negra, el orégano y el ajo en polvo. Cubre el lechón con esta mezcla y coloca en el horno para ahumar, o en horno de casa por 4 horas. Para ahumar en casa coloca en el microondas unos pequeños trozos de madera y cocina a máxima potencia por 4 minutos. No te asustes porque a los dos minutos comienza a salir bastante humo. Cuando transcurran los 4 minutos debes sacar el tronco con unas pinzas, colocarlo dentro de una olla de acero inoxidable y sobre el tronco caliente, poner un colador o cernidor de acero con el trozo de carne que vayas a ahumar, para finalmente tapar. Cuando ya no salga humo de la olla, tendrás un delicioso trozo de carne ahumado.

3. Para el manchamantel: en una sartén fríe la cebolla con el ajo por 5 minutos, o hasta que se doren y reserva.

4. Fríe en el mismo sartén las almendras y los cacahuates por 5 minutos, hasta que estén dorados y reserva; en el mismo sartén dora el pan por 5 minutos o hasta que esté dorado.

5. Licúa el jitomate con la cebolla y el ajo con $\frac{1}{2}$ taza de caldo de pollo por 5 minutos. Agrega las almendras, pasas, cacahuates y licúa por 5 minutos más, hasta tener una mezcla homogénea. Cuela y reserva.

6. Licúa los chiles con el pan, el consomé y las especias por 10 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea. Cuela y reserva.

7. En una olla de barro calienta la manteca y cocina las dos mezclas coladas a fuego medio, por 20 minutos.

8. Agrega la piña, la manzana y cocina por 10 minutos más.

9. Sirve en un plato una cucharada de manchamanteles, encima un trozo del lechón, baña con el manchamanteles y decora con el plátano macho y los brotes.

10. Acompaña con una copa de **Monte Xanic® Selección**.

Carne ahumada ESTILO YUCATECO (POC CHUC)



carne ahumada ESTILO YUCATECO

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

PARA MARINAR LA CARNE

- 1 ½ tazas de jugo de naranja agria
- 1 cda. de orégano
- ½ cda. de pimienta negra molida
- 1 kg de filete de cerdo (*en milanesas gruesas*)
- sal al gusto

PARA LA SALSA DE JITOMATE

- 4 jitomates
- 2 chiles habaneros
- ¼ taza de agua
- sal al gusto

PARA LA CEBOLLA

- 1 cebolla morada (*en cuartos*)
- ½ taza de jugo de naranja agria

PARA DECORAR

- suficiente aguacate (*en rebanadas*)
- suficiente rábano (*en rebanadas delgadas*)

PARA ACOMPAÑAR

- **Monte Xanic® Cabernet Sauvignon**

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezcla el jugo de naranja con la pimienta y el orégano. Agrega la carne y deja marinar por 1 hora tapado y en refrigeración.
2. Saca los filetes y sazona con sal, coloca en el asador de carbón y cocina por 20 minutos, o hasta que se cocinen a fuego no tan directo. Retira y reserva.
3. En el mismo asador coloca los jitomates, el habanero y la cebolla, y asa por 15 minutos o hasta que estén dorados de todos lados.
4. Licúa el jitomate con el habanero, el agua y la sal, reserva.
5. Corta la cebolla en cuadros medianos y en un bowl mezcla con el jugo de naranja.
6. Corta la carne en tiras y sirve en un plato extendido, decora con el aguacate, rábano y acompaña con la salsa de jitomate y la de cebolla.
7. Acompaña de una copa de **Monte Xanic® Cabernet Sauvignon**.

BORREGO TATEMADO



BORREGO TATEMADO

TIEMPO: 5 h

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PARA LA MARINADA

- 3 chiles de árbol (*remojados*)
- 3 chiles anchos (*remojados*)
- 2 chiles guajillo (*remojados*)
- 4 dientes de ajo
- 5 piezas de pimienta gorda
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de ajonjolí (*tostado*)
- mejorana al gusto
- 1 taza de jugo de naranja agria
- ¼ taza de vinagre de piña
- 4 jitomates (*asados*)
- ¼ cebolla (*asada*)

PARA LA CARNE

- 3 kg de espaldilla de borrego
- suficiente penca de maguey (*asado*)

PARA EL GUACAMOLE

- 2 aguacates
- 2 jalapeños
- ¾ taza de jugo de limón
- ¼ taza de pápalo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes hojas de cilantro
- suficiente cebolla cambray
- suficiente cilantro
- suficientes tortillas
- **Monte Xanic® Cabernet Sauvignon**

BORREGO TATEMADO

TIEMPO: 5 h

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Licúa el chile de árbol con el chile ancho, el chile guajillo, los dientes de ajo, las pimientas, el tomillo, el orégano, el ajonjolí, el jugo de naranja, la mejorana y el vinagre. Cuela y reserva.

2. Coloca la carne en un refractario y vierte la preparación anterior, y déjala marinar por 12 horas.

3. Envuelve la carne en la penca de maguey y hornea por 4 horas a 180 °C, o hasta que la carne se desprenda del hueso.

4. Para el guacamole, en un procesador muele los aguacates con los jalapeños, el jugo de limón y el pápalo; sazona con sal y pimienta.

5. En una tabla corta la carne. Sirve acompañado de guacamole, tortillas, cebolla y cilantro.

6. Acompaña de una copa de **Monte Xanic® Cabernet Sauvignon**.