

kiwilimón



10 RECETAS

PARA UNA

PARRILLADA PERFECTA



ÍNDICE

SÁDWICH DE ARRACHERA CON GUACAMOLE

ALITAS ADOBADAS

PAPA AL HORNO CON CHAMPIÑONES

COSTILLAS BBQ

PAPAS HASSELBACK

COSTILLAS DE CERDO A LA CERVEZA

COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA CREMOSA A LA MORITA

DEDOS DE POLLO CON CHETOS

PAPAS FRITAS BBQ ENVUELTAS EN TOCINO

CHILE RELLENO DE QUESO Y CAMARÓN



SANDWICH

DE ARRACHERA

CON GUACAMOLE



SÁNDWICH DE ARRACHERA

CON GUACAMOLE

Este increíble emparedado de suave arrachera al grill acompañado de guacamole y cilantro con queso mozzarella, germen de alfalfa, arúgula fresca y jitomate será ideal para que lo prepares para el lunch.

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 1 aguacate
- ¼ de taza de cebolla morada
 - ¼ de taza de jitomate
 - 1 limón amarillo
- 2 cdas. de cilantro (*finamente picado*)
 - ¼ de taza de tocino frito (*finamente picado*)
 - 1 pizca de sal
 - 1 pizca de pimienta
- 2 tazas de arrachera (*cortada en fajitas*)
 - 4 rebanadas de queso mozzarella
- 4 rebanadas de Pan Oroweat® 12 granos
 - ¼ de taza de frijoles refritos
 - 1 taza de germen de alfalfa
 - 1 taza de arúgula
- 1 jitomate (*cortado en rodajas*)

PREPARACIÓN

1. Para el guacamole, agrega un bowl el aguacate y machaca hasta conseguir consistencia de puré. Añade la cebolla morada, el jitomate, limón amarillo, el cilantro, el tocino, y sazona a tu gusto. Cubre con plástico y reserva en refrigeración.
2. Unta el Pan Oroweat® 12 granos con frijoles, agrega una rebanada de queso y calienta sobre la parrilla. Reserva.
3. Calienta una sartén tipo grill a fuego medio y agrega el arrachera, sazona con sal y pimienta cocina. Reserva.
4. Arma los sándwiches colocando arrachera sobre el pan, seguido de germen de alfalfa, el jitomate, la arúgula, y el aderezo de aguacate.



ALITAS

ADOBADAS



ALITAS

ADOBADAS

¡Qué mejor botana que unas alitas crujientes! Te damos la mejor receta de Alitas Adobadas que podrás preparar con un adobo de chiles secos, ideal para acompañarlas con vegetales y un exquisito aderezo de queso azul.

TIEMPO: 75 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1kg de alitas de pollo
- ½ taza de jugo de limón
 - 3 cdas. de paprika
- 2 cdas. de chile (*en polvo*)
 - 2 cdas. de salsa macha
 - 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta con limón
 - 3 cdas. de aceite vegetal
- 4 chiles guajillos (*limpios, desvenados y remojados en agua caliente*)
- 3 chiles morita (*limpios, desvenados y remojados en agua caliente*)
- ¼ de taza de chile chipotle adobado
 - 4 dientes de ajo (*asados*)
 - 2 cdas. de pimienta gorda
 - 1 cda. de comino
 - ½ de cebolla (*asada*)
 - ¼ de taza de jugo de limón
- ½ taza de mantequilla fundida
 - 1 cda. de sal

PARA SERVIR

- aderezo de queso azul al gusto
- apio al gusto (*en bastones*)
- zanahoria al gusto (*en bastones*)

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezcla las alitas con el jugo de limón, la paprika, el polvo de chiles, la salsa macha, sazona con la sal y la pimienta con limón, marina durante 30 minutos en refrigeración.
2. Calienta una sartén a fuego alto con el aceite, fríe las alitas hasta que se doren bien. Retira de la sartén y reserva.
3. Para el adobo, licúa los chiles con el ajo sin cáscara, la pimienta gorda, el comino, la cebolla, el jugo de limón y la mantequilla hasta obtener una salsa tersa.
4. En la misma sartén, cocina el adobo hasta que reduzca ligeramente, agrega las alitas y baña con la salsa, cocina unos minutos. Retira y sirve con aderezo de queso azul y bastones de verdura.



PAPAS

AL HORNO

CON CHAMPIÑONES



PAPAS

AL HORNO

CON CHAMPIÑONES

¿Qué otra guarnición podría ser más rica que una papa crujiente? Prepara esta receta de Papa al Horno con Champiñones y dale ese giro increíble a la tradicional forma de comer papa al horno. Procura agregar una cantidad considerable de queso para que funda bien y la mayor parte de la papa quede cubierta

TIEMPO: 80 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 3 papas (*blancas medianas*)
 - 2 cdas. de mantequilla
 - al gusto de sal y pimienta
 - 1 taza de tocino (*finamente picado*)
 - ¼ de taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 ½ tazas de champiñones (*fileteados*)
 - 2 tazas de espinaca (*cortada de tiritas*)
- ½ taza de queso manchego (*rallado*)
 - al gusto de perejil chino (*para decorar*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Coloca un poco de mantequilla en las hojas de papel aluminio. Acomoda las papas y sazona con sal y pimienta, envuelve.
3. Coloca las papas en un sartén de hierro fundido o charola para horno y hornea por 40 minutos.
4. Para el relleno, en un sartén a fuego medio cocina el tocino hasta dorar, agrega la cebolla, los champiñones y cocina hasta que suelten su jugo; agrega las espinacas, sazona y cocina 2 minutos más.
5. Corta la parte superior de las papas y ahueca con ayuda de una cuchara. Rellénalas con la mezcla de champiñones y espinaca y acomódalas de nuevo en una charola para horno.
6. Espolvorea las papas con queso rallado y hornea nuevamente hasta que se derrita. Sirve y disfruta.



COSTILLAS

BBQ



COSTILLAS



¿Qué otra guarnición podría ser más rica que una papa crujiente? Prepara esta receta de Las costillas BBQ es un clásico dentro de la gastronomía americana. Deliciosas costillitas de cerdo, bañadas en una salsa BBQ agridulce. ¡Prueba este platillo! Vas a ver cómo te va a encantar.

TIEMPO: 90 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1kg de costilla de cerdo
 - ¼ de cebolla
 - 1 diente de ajo
- 1 cda. de ajo molido
 - 125g de azúcar
 - 20g de mostaza
- 125ml de salsa de tomate
 - 20g de cebolla picada
- 1 cda. de jugo de limón
- 60ml de vinagre de manzana
 - 60ml de salsa inglesa
 - 3 pizcas de sal
 - 1 pizca de pimienta
 - 1l de agua

PREPARACIÓN

1. Cuece por 30 minutos las costillas de cerdo con el agua, ¼ de cebolla y el diente de ajo.
2. Saltea la cebolla picada, ajo y agrega vinagre, salsa inglesa, salsa de tomate y jugo de limón.
3. Baja la temperatura y espesa la mezcla sin dejar de mover. Agrega la mostaza y salpimienta.
4. Precalienta el horno a 180° y coloca las costillas de cerdo previamente bañadas con la salsa por 10 minutos. Retira del horno y baña de nuevo las costillas; repite 3 veces más hasta que la salsa se adhiera y se terminen de cocer las costillas.



PAPAS

HASSELBACK



PAPAS

HASSELBACK

Prepara estas deliciosas papas rellenas de tocino y queso cheddar, que son súper crujientes, suaves, y muy fáciles de preparar. Lo mejor de todo es que no necesitas muchos ingredientes, no las puedes dejar pasar.

TIEMPO: 80 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 4 papas (*blancas y grandes*)
- 2 dientes de ajo (*finamente picado*)
 - 90g de mantequilla
 - 4 pizcas de sal
 - 2 pizcas de pimienta
- 12 rebanadas de tocino ahumado
- 1 taza de queso cheddar (*en rebanadas delgadas*)
- 2 cdas. de queso parmesano (*rallado*)
- 1 cda. de cebollín (*para decorar*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Corta la base a lo largo de las papas, para que se detengan sin problema. Con ayuda de un cuchillo con buen filo, haz cortes transversales a lo largo de la papa, sin llegar al fondo.
3. Barniza las papas con el ajo picado y en los cortes inserta rebanadas de mantequilla. Sazona con sal y pimienta. Envuelve cada papa en papel aluminio.
4. Coloca en una charola para horno y hornea alrededor de 1 hora o hasta que estén suaves.
5. Saca del horno y coloca entre las capas el tocino y las rebanadas de queso cheddar. Espolvorea el queso parmesano y gratina en el horno alrededor de 10 minutos.



COSTILLAS

DE CERDO

A LA CERVEZA



COSTILLAS DE CERDO

A LA CERVEZA

Este increíble emparedado de suave arrachera al grill acompañado de guacamole y cilantro con queso mozzarella, germen de alfalfa, arúgula fresca y jitomate será ideal para que lo prepares para el lunch.

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

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 (*picados*)
- 2 piezas de jitomate (*asados, pelados y picados finamente*)
- 2 tazas de cerveza oscura
- 1 cda. de piloncillo
- ¼ de taza de jugo de naranja
- ¼ de 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 y la paprika. Cocina hasta que suelten la grasa, agrega la cebolla en polvo, salsa inglesa, mostaza Dijon, chile morita, jitomate y cocina 5 minutos más. Agrega la cerveza, el piloncillo, el jugo de naranja, el jugo de limón, sazón con sal y pimienta a tu gusto, cocina hasta obtener una salsita 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.



COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA CREMOSA

DE MORITA



COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA CREMOSA

DE MORITA

Prepara estas deliciosas costillas de cerdo jugosas y suaves, con una salsa cremosita de chile morita. El ahumado del chile morita le va a dar un sabor espectacular a la carne, lo que hará que se convierta en tu receta favorita.

TIEMPO: 80 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 ½ kg de costilla de cerdo
 - 1 cda. de sal
- 2 cdas. de pimentón ahumado
 - 1 cda. de pimienta cayena
 - ½ taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de ajo (*finamente picado*)
 - 2 cdas. de aceite

PARA LA SALSA

- 1 cebolla (*en cubos*)
 - 2 dientes de ajo
 - 10 chiles morita
- 1 cda. de pimienta gorda
- 4 jitomates (*cortados en cuartos*)
 - 1 cdita. de clavo
 - ¼ de cdita. de comino
 - 1 taza de tequila

PARA LAS PAPAS

- 3 tazas de papa cambray (*a la mitad*)
 - 2 cdas. de mantequilla
 - 1 taza de crema ácida
 - 1 cdita. de sal
 - ¼ de taza de cilantro (*picado*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 230° C.
2. Sobre una tabla coloca el costillar de cerdo y cubre con la sal, el pimentón ahumado, la pimienta cayenne, el aceite de oliva y el ajo, reserva.
3. Calienta una sartén grande a fuego alto, sella el costillar por todos sus lados hasta que este doradito. Reserva.
4. Para la salsa, calienta una ollita a fuego medio con aceite, agrega la cebolla, el ajo, el chile morita, la pimienta gorda, el jitomate, el clavo y el comino. Añade el tequila y cocina por 5 minutos más.
5. Cocina los ingredientes de la sartén hasta que estén suaves y casi deshechos. Retira de cocción, enfría ligeramente y licúa hasta obtener un adobito. Divide la preparación en dos.
6. Sobre una charola con papel aluminio coloca el costillar de cerdo, barniza con la mitad de la salsa, cubre bien con el papel aluminio. Acomoda las papas alrededor y baña con aceite de oliva, sal y pimienta a tu gusto. Hornea durante 1 hora aproximadamente o hasta que las papas estén suaves y la carne cocida.
7. Cuela la salsa restante y cocina en una olla a fuego medio con un poco de mantequilla. Una vez que suelte el hervor agrega la crema, rectifica sazón y reserva.
8. Sobre una tabla corta las costillitas, sirve con la salsa de morita y papitas rostizadas. Disfruta.



DEDOS

DE POLLO

CON CHEETOS



DEDOS DE POLLO CON CHEETOS

Prepara estas deliciosas costillas de cerdo jugosas y suaves, con una salsa cremosita de chile morita. El ahumado del chile morita le va a dar un sabor espectacular a la carne, lo que hará que se convierta en tu receta favorita.

TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

PARA LOS DEDOS DE POLLO

- 2 tazas de Cheetos Flamin Hot
 - ½ taza de hojuelas de maíz
 - ½ taza de harina
 - 2 cdas. de fécula de maiz
 - 3 huevos
 - ½ taza de leche
- ½ taza de mantequilla (*fundida*)
 - 1 cda. de polvo de ajo
 - 1 cda. de paprika
 - 1 pizca de sal
 - 1 pizca de pimienta
- 2 piezas de pechuga de pollo (*cortadas en tiras*)

PARA LA SALSA

- al gusto de aceite vegetal para freír
- 1 taza de salsa búfalo para alitas
- ½ taza de mantequilla derretida
 - ½ cucharada de polvo de ajo

PREPARACIÓN

1. Coloca los Cheetos Flamin Hot en una bolsa de plástico, con ayuda de un rodillo machaca hasta obtener un polvo fino.
2. Mezcla las hojuelas de maíz con los Cheetos Flamin Hot, la harina de maíz y la fécula de maíz.
3. En un bowl bate ligeramente el huevo con la leche, la mantequilla fundida, el ajo en polvo, la paprika, la sal y la pimienta. Marina las tiras de pollo en la mezcla durante 15 minutos, retira del huevo y empaniza con la mezcla de cheetos.
4. Calienta el aceite a fuego medio y fríe las tiras de pollo hasta que estén crujientes. Retira de la fritura y coloca en un plato con papel absorbente.
5. En un bowl mezcla la salsa tipo búfalo para alitas con la mantequilla fundida y el ajo en polvo hasta conseguir una mezcla homogénea.
6. Sirve las tiras de pollo con la salsa y disfruta.



PAPAS FRITAS

BBQ ENVUELTAS

EN TOCINO



PAPAS FRITAS

BBQ ENVUELTAS

EN TOCINO

Prepara una deliciosa botana con el mejor ingrediente que podrás probar ¡papa! Esta receta de Papas Fritas BBQ Envueltas en Tocino es ideal para una tarde familiar o para una fiesta.

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 5 papas (con cáscara)
- aceite vegetal al gusto (para freír)
- 20 rebanadas de tocino
 - 1 cda. de sal
- 1 taza de salsa BBQ
- 2 chiles habaneros (asado)
 - 1/8 de cebolla (asada)
- 1 diente de ajo (asado)
- 1 cda. de jugo de limón
- 1 cda. de vinagre blanco
- cebollín al gusto (para decorar)

PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla corta las papas en gajos y envuélvelas con el tocino.
2. Fríe a temperatura baja (160°C) por unos minutos hasta que veas la cáscara doradita, retira del aceite, coloca en papel absorbente y envuelve en tocino, asegurando con palillos si es necesario.
3. Vuelve a freír a temperatura más alta (180 °C) para terminar de cocinar las papas y que el tocino quede crujiente. Escurre en papel absorbente y reserva.
4. Licúa la salsa bbq, los chiles habaneros asados, la cebolla asada, el ajo asado, el jugo de limón, y el vinagre hasta que la mezcla esté tersa.
5. En un bowl añade las papas con tocino y la salsa bbq, mezcla con ayuda de una cuchara hasta incorporar por completo.
6. Sirve caliente y decora con el cebollín.



CHILE RELLENO

DE QUESO Y

CAMARÓN



CHILE RELLENO

DE QUESO Y

CAMARÓN

Porque la comida crujiente siempre es una gran opción, te dejamos esta receta de Chile Relleno de Queso y Camarón, una opción de receta de Cauresma que seguramente te encantará.

TIEMPO: 60 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA COCINAR LOS CHILES

- 6 chiles jalapeños
- agua al gusto
- 2 cdas. de vinagre blanco
- sal al gusto

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de mantequilla
- ¼ de taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 2 tazas de camarón pacotilla
- 1 paquete de queso crema 190g
- al gusto de sal y pimienta
- 2 cdas. de perejil (*finamente picado*)
- harina al gusto
- 2 huevos batidos
- Pan Molido Clásico Bimbo®
- al gusto de aceite en aerosol

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de un cuchillo, corta a lo largo los chiles, desvénalos y retira las semillas.
2. En una ollita calienta un poco de agua a fuego medio, cocina los chiles con el vinagre y la sal hasta que se suavicen. Escurre y reserva.
3. Para el relleno, en un sartén a fuego medio derrite la mantequilla y cocina la cebolla con el ajo, agrega los camarones, el queso crema, sazona con sal y pimienta, agrega el perejil.
4. Deja enfriar y reserva.
5. Rellena los chiles con la preparación anterior y empaniza pasando por harina, huevo y Pan molido clásico Bimbo®.
6. En un sartén a fuego medio cocina los chiles con un poco de aceite en aerosol hasta dorar. Escurre sobre papel absorbente.
7. Sirve los chiles acompañados de una mezcla de lechugas.