kiwilimón

ASADOS

Y OTRAS DELICIAS PARA PAPÁ

PRESENTADO POR:

Salsa Huichol MR

PAPAS BRAVAS

A LOS 3 CHILES

kiwilimón

Salsa Huichol MR

PAPAS BRAVAS

A LOS 3 CHILES

TIEMPO: 1 H 5 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 4

PARA LAS PAPAS

- 5 papas medianas *(peladas)*
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- suficiente aceite de oliva

PARA LA SALSA

- 2 cdas. de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla
- 2 cdas. de ajo
- 1 cda. de pimentón
- 2 jitomates *(triturados)*
- ¼ taza de **Salsa Huichol® Tradicional**
- ¼ taza de **Salsa Huichol® Habanera**
- 2 cdas. de **Salsa Huichol® Negra**
- 1 cda. de harina
- ½ taza de caldo de pollo

PARA DECORAR

- 3 cdas. de perejil *(finamente picado)*

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente mayonesa

kiwilimón

Salsa Huichol

PAPAS BRAVAS

A LOS 3 CHILES

TIEMPO: 1 H 5 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Para las papas: Corta las papas en gajos con un tamaño de 2 a 3 centímetros de grosor. Colócalas en un tazón, salpimienta y deja reposar por 10 minutos, esto hará que la papa suelte agua y su cocción en aceite sea más fácil.

2. Fríe la papa en abundante aceite de oliva a temperatura media baja, esto ayudará a que la papa quede blanda por dentro. Una vez que la papa comience a deshacerse, sube la flama del aceite y termina de freír para que la papa sea crocante por fuera. Escurre en papel absorbente y reserva.

3. Para la salsa: En una sartén con aceite de oliva caliente sofríe la cebolla y el ajo hasta que cambien de color, agrega el pimentón y el jitomate triturado, y cocina a flama media baja por 10 minutos moviendo constantemente. Sube la flama y agrega la **Salsa Huichol® Tradicional**, la **Salsa Huichol® Habanera** y la **Salsa Huichol® Negra** e integra; añade la harina de un solo golpe, no importa si quedan grumos, cocina a flama baja sin dejar de mover. Finalmente, vierte el caldo de pollo e integra, cocina por 3 minutos más y retira del fuego.

4. Tritura la salsa con una batidora de mano hasta integrar por completo, deberás obtener una salsa semi espesa.

5. Sirve las papas bravas con la salsa de tres chiles, decora con perejil y acompaña con la mayonesa.

kiwilimón

Salsa Huichol

SALCHICHAS

BOTANERAS AL GRILL

kiwilimón

Salsa Huichol MR

SALCHICHAS
BOTANERAS AL GRILL

TIEMPO: 30 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 4

PARA LA SALSA

- 1 diente de ajo
- 3 jitomates
- ½ taza de salsa cátsup
- ¼ taza de salsa de soya
- 1 taza de **Salsa Huichol® Tradicional**

PARA LAS SALCHICHAS

- suficiente aceite en aerosol
- 1 taza de cebolla cambray *(en cuartos)*
- 2 tazas de salchicha botanera
- ¼ taza de piña en almíbar *(en cubos medianos)*
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- ¼ taza de perejil *(finamente picado)*

PREPARACIÓN

1. En un comal caliente asa el ajo junto con el jitomate hasta que su piel oscurezca, entonces retira del fuego.

2. Licúa el ajo junto con el jitomate, la salsa cátsup, la salsa de soya y la **Salsa Huichol® Tradicional** hasta integrar por completo. Luego cocina en una cacerola a fuego medio bajo por 5 minutos y reserva.

3. En una sartén parrilla con aceite en aerosol, asa la cebolla cambray por 2 minutos, retira del fuego y reserva. Haz lo mismo con la salchicha botanera y la piña en almíbar, cada una por separado.

4. Una vez que tengas todo parrillado, mezcla en un tazón junto con la salsa picante, sazona con sal y pimienta; y agrega el perejil picado. Sirve inmediatamente.

kiwilimón

Salsa Huichol

ELOTE

ROSTIZADO DE HABANERO

kiwilimón

Salsa Huichol MR

ELOTE

ROSTIZADO DE HABANERO

TIEMPO: 40 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 4

PARA LA MAYONESA DE HABANERO

- ¼ taza de mayonesa
- ½ taza de queso cheddar líquido
- 1 diente de ajo asado
- 4 cdas. de **Salsa Huichol® Habanera**
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA PREPARAR LOS ELOTES

- suficiente agua caliente
- 4 elotes blancos *(sin hojas)*
- ½ taza de queso fresco *(rallado)*
- ¼ taza de cilantro *(picado)*
- suficiente chile en polvo
- suficiente limón

PREPARACIÓN

1. Licúa la mayonesa junto con el queso cheddar, el ajo, **Salsa Huichol® Habanera**, sal y pimienta hasta integrar. Reserva.

2. Cocina los elotes por 15 minutos en agua caliente, escurre y coloca un palo de madera a lo largo de cada pieza. Asa en una sartén parrilla por 8 minutos más, girando constantemente. Inserta un palo de madera en cada pieza de elote.

3. Unta de mayonesa los elotes, cubre con queso fresco, cilantro, chile en polvo y limón al gusto.

kiwilimón

Salsa Huichol

CHICHARRÓN

PREPARADO CON ESQUITES

kiwilimón

Salsa Huichol MR

CHICHARRÓN

PREPARADO CON ESQUITES

TIEMPO: 40 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 4

PARA LOS ESQUITES

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- ½ tazas de cebolla *(finamente picada)*
- 1 diente de ajo *(finamente picado)*
- 4 tazas de grano de elote
- 1 chile guajillo *(en aros)*
- 2 chiles de árbol *(en aros)*
- ½ taza de epazote *(picado)*
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA EL CHICHARRÓN

- 4 chicharrones de harina
- ½ taza de mayonesa
- 1 ½ tazas de col *(en tiritas delgadas)*
- 1 taza de jitomate *(en rodajas)*
- suficiente queso fresco *(desmoronado)*
- ½ aguacate
- **Salsa Huichol® Tradicional** al gusto

PREPARACIÓN

1. Para los esquites fritos: En una cacerola con aceite vegetal caliente, sofríe a fuego medio la cebolla y el ajo hasta que tengan un tono brillante. Añade los granos de elote sin dejar de mover, baja la flama y cocina 5 minutos.

2. Agrega el chile guajillo, el chile de árbol, el epazote, sal y pimienta, cocina por 5 minutos más; si es necesario agrega un poco de agua. Retira y deja enfriar ligeramente.

3. Prepara el chicharrón: Unta mayonesa en el chicharrón con una brocha o pala de madera, agrega la col, el jitomate, los esquites fritos, el queso fresco y el aguacate. Vierte **Salsa Huichol® Tradicional** al gusto.

kiwilimón

Salsa Huichol

ALITAS AGRIDULCES

DE PIÑA CON HABANERO

kiwilimón

Salsa Huichol MR

ALITAS AGRIDULCES

DE PIÑA CON HABANERO

TIEMPO: 1 H 40 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

PARA LAS ALITAS

- 3 cdas. de ajo en polvo
- 3 cdas. de cebolla en polvo
- 3 cdas. de paprika
- 1 taza de harina
- sal y pimienta al gusto
- 1 kg de alitas de pollo

PARA LA SALSA

- 2 tazas de piña *(cortada en cubitos)*
- ¼ taza de jugo de piña
- 3 cdas. de azúcar mascabado
- ½ taza de **Salsa Huichol® Habanera**
- ¼ taza de mantequilla

PARA EL DIP

- ½ taza de crema ácida
- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de queso crema
- ¼ taza de **Salsa Huichol® Habanera**
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1 chile habanero *(finamente picado)*
- suficientes ramas de apio
- suficientes papas gajo

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes ramas de apio
- suficientes papas gajo

kiwilimón

Salsa Huichol

ALITAS AGRIDULCES

DE PIÑA CON HABANERO

TIEMPO: 1 H 40 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezcla el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la paprika, la harina, la sal y la pimienta.

2. Sobre una charola coloca las alitas de pollo y espolvorea con la mezcla anterior y hornea por 30 minutos a 180°C.

3. Para la salsa, en una ollita a fuego medio, cocina la piña, el jugo de piña, el azúcar mascabado por 15 minutos o bien, hasta tener una consistencia espesa, agrega **Salsa Huichol® Habanera** cocina por 10 minutos más agrega la mantequilla y retira del fuego. Reserva.

4. Para el dip, mezcla la crema, la mayonesa, el queso crema, agrega **Salsa Huichol® Habanera**, el ajo en polvo y el chile habanero. Reserva.

5. En un bowl agrega las alitas, mezcla con la salsa anterior y reserva.

kiwilimón

Salsa Huichol

POLLO

SENTADO A LA CERVEZA

kiwilimón

Salsa Huichol MR

POLLO
SENTADO A LA CERVEZA

TIEMPO: 1 H 40 MIN DIFICULTAD: MEDIA PORCIONES: 4

PARA MARINAR EL POLLO

- ¼ taza de paprika
- ¼ taza mostaza
- 2 cdas. de ajo *(finamente picado)*
- 5 cdas. de **Salsa Huichol® Tradicional**
- 1 cda. de pimienta
- 2 cdas. de aceite
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 cdas. de cebolla en polvo
- 1 cda. de comino en polvo
- 3 cdas. de sal
- 1 lata de cerveza *(355 ml)*
- 1 pollo entero *(2.5 - 3 kilos aproximadamente)*

PARA LA CERVEZA

- 2 chiles serranos *(picados)*
- 1 jitomate *(picado)*
- 1 diente de ajo
- ¼ cebolla blanca *(picada)*

PARA HORNEAR

- 4 papas *(en gajos y blanqueadas)*
- 6 chiles *(en cuartos)*
- ½ taza de aceite de oliva
- orégano fresco al gusto

kiwilimón

Salsa Huichol

POLLO

SENTADO A LA CERVEZA

TIEMPO: 1 H 40 MIN DIFICULTAD: MEDIA PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200° C.

2. Para la marinada: Mezcla la paprika, con la mostaza, el ajo, **Salsa Huichol® Tradicional**, la pimienta, el aceite, el jugo de naranja, la cebolla en polvo, el comino y la sal. Mezcla con un poco de cerveza. Con ayuda de una brochita cubre el pollo con la marinada y marina alrededor de una hora.

3. Mientras tanto, cubre la cerveza con el chile, el jitomate, introduce el ajo y la cebolla a la lata.

4. Sobre una sartén de hierro o una charola, coloca la cerveza y coloca el pollo sobre la cerveza, coloca las papas y los chiles alrededor, cubre con aceite de oliva y sal a tu gusto, hornea durante 40 minutos a 1 hora barnizando constantemente el pollo para que dore y tenga mucho color.

5. Retira del horno y corta el pollo sirve con papitas y disfruta.

DISCADA

NORTEÑA

kiwilimón

Salsa Huichol

DISCADA NORTEÑA

TIEMPO: 40 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 10 lonchas de tocino *(en cuadritos)*
- 1 cebolla *(finamente picada)*
- 500 g de pulpa de cerdo *(en cuadritos)*
- 500 g de pulpa de res *(en cuadritos)*
- 250 g de chorizo *(en rodajas)*
- 250 g de salchichas *(en rodajas)*
- 2 pimientos rojos
- ¾ taza de erveza
- ¼ taza de **Salsa Huichol® Habanera**
- comino al gusto
- sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Calienta una sartén a fuego medio, cocina el tocino hasta suelte la grasita y se dore.

2. Agrega la cebolla y cocina por 3 minutos.

3. Añade la carne de cerdo, el chorizo, la carne de res, las salchichas y los pimientos. Cuando la carne esté cocida, agrega la cerveza y **Salsa Huichol® Habanera**.

4. Sazona con comino, sal y pimienta, y cocina por 5 min.

BARBACOA

DE RES CASERA

kiwilimón

Salsa Huichol®

BARBACOA DE RES CASERA

TIEMPO: 4 H 30 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 6

PARA EL ADOBO

- 1 cabeza de ajo
- 1 cdta. de comino entero
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 8 chile guajillo
- 1 taza de **Salsa Huichol® Tradicional**
- ¾ taza de caldo de res

PARA EL CONSOMÉ

- 1 taza de garbanzos
- 1 taza de zanahoria *(en cubitos)*
- epazote al gusto
- sal y pimienta al gusto
- suficientes hojas de plátano *(asadas)*
- 500 g de costilla de res
- 500 g de chambarete
- 1 kg de filete de res
- suficientes hojas de aguacate
- 2 tazas de caldo de res

PARA LA SALSA

- 2 jitomates
- 5 chiles de árbol
- 2 ajos
- ¼ cebolla
- ¼ taza de **Salsa Huichol® Tradicional**
- 1 cdta. de semillas de cilantro

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente cebolla *(finamente picada)*
- suficiente cilantro
- suficientes limones
- suficientes tortillas

kiwilimón

Salsa Huichol

BARBACOA DE RES CASERA

TIEMPO: 4 H 30 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. En un comal a fuego bajo, asa el ajo, el comino, el orégano, el laurel, el chile guajillo y reserva.

2. Licúa lo anterior con la **Salsa Huichol® Tradicional**, el caldo de res, sal y pimienta. Reserva

3. Coloca en el fondo de la vaporera los garbanzos, la zanahoria y el epazote. Vierte el caldo de res, sazona con sal y pimienta; coloca la rejilla de la vaporera y reserva.

4. En la vaporera coloca la hoja de plátano asada para hacer una cama, agrega la costilla de res, el chambarete y el filete de res. Coloca las hojas de aguacate, vierte el adobo, cubre con la hoja de plátano y cocina a fuego medio por 2 horas.

5. Para la salsa roja: En un comal a fuego medio, asa los jitomates, el ajo, la cebolla, los chiles de árbol y reserva.

6. Licúa los ingredientes de la salsa, agrega **Salsa Huichol® Tradicional**, las semillas de cilantro, sazona con sal y pimienta. Sirve en un plato, reserva.

7. Sirve el consomé, prepara un taco de barbacoa, acompañando de cebolla, cilantro, limones y salsa roja.

kiwilimón

Salsa Huichol

MICHELADA

CUBANA

kiwilimón

Salsa Huichol®

MICHELADA
CUBANA

TIEMPO: 8 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 1

PARA EL ESCARCHADO

- suficiente limón *(en rodajas)*
- suficiente chile en polvo

PARA LA MICHELADA

- ¼ taza de jugo de limón
- 3 cdas. de **Salsa Huichol® Negra**
- 1 cda. de jugo sazonador
- 1 cdta. de salsa tabasco
- suficiente sal de grano
- 1 cerveza clara
- 1 rodaja de limón
- botana al gusto

PARA DECORAR

- 1 rodaja de limón

PARA ACOMPAÑAR

- botana al gusto

PREPARACIÓN

1. Coloca el tarro boca abajo sobre un plato con rodajas de limón para cubrir el borde con su jugo. Escarcha sobre un plato con chile piquín.

2. Sobre el tarro escarchado vierte el jugo de limón, **Salsa Huichol® Negra**, el jugo sazonador, la salsa picante y una pizca de sal de grano, mueve con ayuda de una cuchara hasta incorporar, vierte la cerveza y decora con una rodaja de limón.

3. Disfruta con tu botana favorita.

kiwilimón

Salsa Huichol

MEZCALINA

DE TAMARINDO

kiwilimón

Salsa Huichol

MEZCALINA
DE TAMARINDO

TIEMPO: 30 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

PARA EL TAMARINDO
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de agua
- 1 taza de pulpa de tamarindo sin azúcar

PARA LA MEZCLA
- ¼ taza de jugo de limón *(sin semillas)*
- ¼ taza de **Salsa Huichol® Negra**

PARA ESCARCHAR
- suficiente toronja *(en rodajas)*
- suficiente chile en polvo

PARA LA MEZCALINA
- suficiente toronja *(en rodajas)*
- suficiente chile en polvo
- suficientes hielos
- 2 oz de mezcal blanco
- ½ taza de jugo de toronja *(sin semillas)*
- ¼ taza de agua mineral

PARA DECORAR
- suficiente hierbabuena

PREPARACIÓN
1. En una ollita cocina a fuego medio el azúcar con el agua, mueve constantemente hasta que se forme un jarabe, es decir, hasta que el líquido se haga ligeramente espeso. Entonces agrega la pulpa de tamarindo y cocina 2 minutos más. Deja enfriar.

2. Coloca la mezcla anterior en un tazón y mezcla con el jugo de limón y la **Salsa Huichol® Negra** hasta integrar.

3. Escarcha la orilla de un vaso alto con toronja y chile en polvo

4. Coloca hielos al gusto, vierte el mezcal y dos onzas de la mezcla de tamarindo e incorpora con una cuchara; coloca unas mitades de toronja en el vaso, añade el jugo de toronja y vierte el agua mineral hasta rellenar. Decora con hierbabuena.

kiwilimón

Salsa Huichol