

kiwilimón

BOTANAS DE CANTINA

... PARA PAPÁ ...

CACAHUATES

..... CON AJO



CACAHUATES

CON AJO

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
(*en láminas delgadas*)
- 2 tortillas (*en cubitos*)
- 2 chiles de árbol
- 3 tazas de cacahuete
- ½ taza de pepita
- Sal

PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite de oliva a fuego bajo y sofríe los ajos por 1 minuto o hasta que estén ligeramente dorados. Retira los ajos de la sartén y coloca sobre papel absorbente.
2. Fríe las tortillas en el mismo aceite hasta que estén crujientes, luego retira y coloca sobre papel absorbente.
3. Agrega los chiles de árbol y dora ligeramente, después añade los cacahuates y las pepitas. Sazona con sal. Retira y reserva.
4. En un bowl, mezcla los ajos, las tortillas, los cacahuates, las pepitas y los chiles de árbol.

SALCHICHAS

..... PREPARADAS



SALCHICHAS

PREPARADAS

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LAS SALCHICHAS

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de cebolla
(finamente picada)
- 1 cdas. de ajo
(finamente picado)
- ¼ de taza de chile serrano
(en rebanadas delgadas)
- 4 tazas de salchicha coctelera
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 2 cdas. de jugo sazónador
- ¼ de taza de salsa picante
- ¼ de taza de jugo de limón
- ½ taza de salsa de tomate

PARA DECORAR

- Chile serrano (en rebanadas)

PREPARACIÓN

1. Calienta la mantequilla en una sartén a fuego medio y agrega la cebolla, el ajo y el chile serrano. Cocina por 5 minutos.
2. Añade las salchichas, la salsa inglesa, el jugo sazónador, la salsa picante, el jugo de limón y la salsa de tomate. Cocina a fuego medio por 5 minutos más.
3. Sirve las salchichas en un bowl y decora con chile serrano.

QUESADILLAS

..... DE QUESO



QUESADILLAS

DE QUESO

TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LAS QUESADILLAS

- 4 tazas de harina de maíz
- 1 taza de harina de trigo
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cdta. de polvo para hornear
- Sal
- Agua
- 2 tazas de queso Oaxaca (deshebrado)
- Aceite vegetal

PARA ACOMPAÑAR

- Salsa martajada

PREPARACIÓN

1. En un bowl, combina la harina de maíz, la harina de trigo, el aceite vegetal, el polvo para hornear y la sal. Mezcla hasta integrar y deshacer todos los grumos. Vierte el agua poco a poco, hasta obtener una masa homogénea.
2. Forma bolitas con la masa y aplástalas con una prensa para tortillas. Agrega un poco de queso y dobla la quesadilla, cierra muy bien y repite con toda la masa.
3. Fríe las quesadillas en una olla con aceite a fuego medio de 5 a 8 minutos. Retira las quesadillas y coloca en un plato con papel absorbente.
4. Sirve las quesadillas de queso en un plato extendido y acompaña con salsa martajada.

ACEITUNAS

RELLENAS DE QUESO



ACEITUNAS

RELLENAS DE QUESO

TIEMPO: 20 MIN

• DIFICULTAD: BAJA

• PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 tazas de aceitunas verdes
(sin hueso)
- 1 taza de queso manchego
(en cubos pequeños)
- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cdas. de vinagre de vino tinto
- 2 cdas. de diente de ajo
(finamente picado)
- ¼ de taza de perejil
(finamente picado)
- Sal
- Pimienta
- 1 cda. de hierbas finas

PREPARACIÓN

1. Rellena las aceitunas con los cubitos de queso manchego y reserva.
2. En un bowl, mezcla el aceite de oliva, el vinagre de vino tinto, el ajo, el perejil, la sal, la pimienta y las hierbas finas.
3. Vierte la mezcla de aceite sobre las aceitunas rellenas y mezcla.

GUACAMOLE



GUACAMOLE

TIEMPO: 25 MIN

• DIFICULTAD: BAJA

• PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 aguacates
- ¼ de taza de jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- ¼ de taza de jitomate
(en cubos pequeños)
- ¼ de taza de cebolla morada
(en cubos pequeños)
- 3 cdas. de cilantro
(finamente picado)
- Chile verde

PREPARACIÓN

1. Combina el aguacate, el jugo de limón, la sal y la pimienta en un bowl y machaca hasta formar un puré.
2. Agrega el jitomate, la cebolla, el cilantro y el chile y mezcla.
3. Sirve el guacamole en un molcajete.