

kiwilimón

# ANTOJITOS DEL MAR



PRESENTADO POR:



# ALAMBRE DE MARISCOS



# ALAMBRE DE MARISCOS

TIEMPO: 53 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla (*en tiras*)
- 1 taza de pimiento morrón verde (*en cubos medianos*)
- 1 taza de pimiento morrón rojo (*en tiras medianas*)
- 1 taza de pimiento morrón amarillo (*en tiras medianas*)
- 1 taza de champiñón (*rebanado*)
- 1 taza de camarón (*limpio*)
- 1 taza de aros de calamar
- 1 taza de pulpo cocido (*en cubos*)
- 1 ½ cdas. de jugo sazonador
- sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de queso Oaxaca (*desmenuzado*)

## PARA SERVIR

- suficientes tortillas de harina
- suficiente guacamole
- suficiente limón
- **Sidral Mundet® sabor Manzana Durazno**

## PREPARACIÓN

1. Sofríe la cebolla en una sartén con suficiente aceite caliente hasta que se vuelva transparente. Posteriormente, agrega el pimiento morrón verde, rojo y amarillo y cocina por unos minutos. Incorpora el champiñón, el camarón, los aros de calamar y el pulpo cocido.
2. Vierte la salsa, sazona con sal y pimienta al gusto, mezcla y cocina a fuego bajo por 6 minutos. Incorpora el queso Oaxaca desmenuzado, gratina y retira del fuego.
3. Sirve en un platón grande y acompaña con tortilla de harina, guacamole y limón ¡Disfruta con **Sidral Mundet® sabor Manzana Durazno!**

# TOSTADAS DE ATÚN A LA MEXICANA



# TOSTADAS DE ATÚN A LA MEXICANA

TIEMPO: 1 H 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cdta. de ajo (*finamente picado*)
- 1 taza de jitomate (*picado*)
- 2 cdas. de chile serrano (*picado*)
- 2 tazas de atún en lata (*drenado*)
- ¼ taza de puré de tomate
- 1 pizca de sal
- pimienta al gusto
- 1 cdta. de comino
- 1 cdta. de jugo de limón
- ¼ taza de cilantro

## PARA SERVIR Y DECORAR

- suficientes tostadas
- 1 cdta. de crema
- suficiente aguacate (*en láminas*)
- **Sidral Mundet® sabor Mandarina**

## PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite de oliva en una sartén y cocina la cebolla, el ajo, el jitomate, el chile serrano, el atún, el puré de tomate, la sal, la pimienta, el comino y el jugo de limón por 10 minutos. Añade el cilantro y reserva.

2. Sirve el atún en una tostada, decora con crema y aguacate.  
¡Disfruta con **Sidral Mundet® sabor Mandarina!**

# TACOS DE CAMARÓN REBOZADO



# TACOS DE CAMARÓN REBOZADO

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

## PARA EL REBOZADO

- 1 taza de harina
- 1 cdta. de polvo para hornear
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de sal
- pimienta al gusto
- 1 taza de cerveza
- 1 huevo

## PARA LA ENSALADA

- 1 taza de col morada (*en tiras*)
- ¼ taza de cebolla (*en pluma*)
- 1 zanahoria (*rallada*)
- 1 taza de piña (*en cubos*)

## PARA LA SALSA

- 2 chiles manzano (*finamente picados*)
- 5 cdas. de mayonesa

## PARA LOS CAMARONES

- 3 tazas de camarón (*limpio*)
- suficiente aceite vegetal

## PARA SERVIR

- suficientes tortillas
- suficientes hojas de cilantro
- **Sidral Mundet® sabor Mandarina**

## PREPARACIÓN

1. Para el rebozado: Mezcla la harina, el polvo para hornear, el orégano, la sal, la pimienta y vierte la cerveza poco a poco. Añade el huevo y bate con un batidor globo hasta integrar. Reposa en refrigeración por 30 minutos.
2. Para la ensalada: Mezcla el pepino, la col morada, la cebolla, la zanahoria y la piña. Reserva.
3. Para la salsa: Mezcla el chile manzano y la mayonesa en un bowl. Reserva.
4. Reboza los camarones y fríe en una cacerola con aceite caliente hasta que estén dorados. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
5. Sirve los camarones sobre una tortilla, agrega la ensalada de col y decora con cilantro. ¡Disfruta con **Sidral Mundet® sabor Mandarina!**

# CHILAQUILES DE MARISCOS



# CHILAQUILES DE MARISCOS

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

## PARA LOS TOTOPOS

- suficiente aceite
- 500 g de tortillas de maíz (*en triángulos*)

## PARA LA SALSA

- 14 tomates verdes (*en mitades*)
- ½ cebolla (*asada*)
- 1 diente de ajo (*asado*)
- 2 chiles habaneros (*asados*)
- 1 taza de cilantro
- 1 cdta. de comino
- 3 piezas de pimienta gorda

## PARA LOS MARISCOS

- 2 cdas. de mantequilla
- ¼ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- ½ taza de camarón mediano (*fresco, sin cáscara y limpio*)
- ½ taza de pulpo (*precocido, en trozos medianos*)
- ½ taza de calamar
- sal y pimienta al gusto

## PARA SERVIR

- suficiente crema
- suficiente queso panela
- suficiente cebolla morada
- suficiente cilantro
- **Sidral® Mundet sabor Manzana**

## PREPARACIÓN

1. Para los totopos: Fríe las tortillas de maíz en una olla con aceite por 5 minutos o hasta que cambien de color y estén crujientes. Escurre en papel absorbente y reserva.
2. Hierve los tomates en una olla por 15 minutos o hasta que cambien de color. Posteriormente, licúa con la cebolla asada, el ajo asado, el chile habanero asado, el cilantro, el comino y la pimienta gorda.
3. Calienta la mantequilla en una sartén profunda y cocina la cebolla, el ajo, los camarones, el pulpo y los calamares por 5 minutos. Agrega la salsa, sazona con sal y pimienta y cocina por 10 minutos. Reserva.
4. Coloca los totopos en un plato, sirve la salsa con los mariscos y decora con crema, queso panela, cebolla morada y cilantro. ¡Disfruta con **Sidral® Mundet sabor Manzana!**

# AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN



# AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- 2 tazas de camarón
- ½ taza de cilantro
- 2 chiles serrano
- 1 taza de jugo de limón
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 1 taza de pepino  
(con cáscara, en medias lunas)
- ½ taza de cebolla morada (*fileteada*)

## PARA SERVIR

- suficientes tostadas
- **Sidral Mundet®** sabor Mandarina

## PREPARACIÓN

1. Pela, limpia y abre los camarones en forma de mariposa. Reserva.
2. Licúa el cilantro, el chile serrano, el jugo de limón, la sal y la pimienta.
3. En un bowl, marina los camarones con la mezcla previamente licuada por 30 minutos. Refrigerar.
4. Agrega el pepino y la cebolla morada.
5. Sirve y acompaña con tostadas y **Sidral Mundet®** sabor Mandarina.

# CALDO DE CAMARÓN CANTINERO



# CALDO DE CAMARÓN CANTINERO

TIEMPO: 1 H 45 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite vegetal
- 4 chiles de árbol
- 2 chiles cascabel
- 10 chiles piquín
- 3 dientes de ajo
- 4 jitomates (*en cuartos*)
- 1 cebolla (*en cuartos*)
- ½ taza de camarón seco
- 1 taza de agua
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 4 tazas de agua
- 1 taza de papas (*en cubitos*)
- 1 taza de zanahoria (*en cubitos*)
- 1 taza de camarón fresco (*con cáscara y cabeza*)

## PARA SERVIR

- suficientes limones
- suficientes galletas saladas
- **Sidral Mundet® sabor Manzana Durazno**

## PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en una olla y fríe los chiles, el ajo, el jitomate, la cebolla y el camarón seco por 5 minutos. Posteriormente, vierte el agua y cocina por 10 minutos.
2. Licúa por 3 minutos y si es necesario, cuela la mezcla.
3. Regresa el caldo a la olla y sazona con sal y pimienta. Agrega el agua y las papas, cocina por 5 minutos, luego añade la zanahoria y tapa. Cocina por 20 minutos. Incorpora los camarones frescos y cocina por 10 minutos más.
4. Sirve el caldo bien caliente y acompaña con jugo de limón y galletas saladas. ¡Disfruta con **Sidral Mundet® sabor Manzana Durazno!**

# JALAPEÑOS RELLENOS DE ATÚN



# JALAPEÑOS RELLENOS DE ATÚN

TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

## PARA COCER LOS CHILES

- 12 chiles jalapeños
- suficiente agua caliente
- ¼ taza de vinagre blanco

## PARA EL RELLENO

- 2 taza de atún en lata
- 1 taza de mayonesa
- ½ taza de jitomate  
(*en cubos pequeños*)
- ½ taza de cebolla  
(*finamente picada*)
- ½ taza de elote amarillo
- ¼ taza de perejil  
(*finamente picado*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

## PARA SERVIR

- suficiente arroz rojo
- **Sidral Mundet®** sabor **Manzana Durazno**

## PREPARACIÓN

1. Corta los chiles de forma horizontal para retirar las semillas y venas. Reserva.
2. Vierte el vinagre blanco en una cacerola con suficiente agua caliente, agrega los chiles y cocina por 15 minutos. Escurre y reserva.
3. En un bowl, mezcla el atún con la mayonesa, el jitomate, la cebolla, los granos de elote y el perejil. Sazona con sal y pimienta. Reserva.
4. Rellena los chiles con el atún, coloca en un plato extendido, decora con perejil y acompaña con arroz rojo. ¡Disfruta con **Sidral Mundet®** sabor **Manzana Durazno!**

# COCTEL DE CAMARÓN



# COCTEL DE CAMARÓN

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- ½ cebolla
- 2 jitomates
- 2 chiles serrano
- ½ manojo de cilantro
- 1 ½ tazas de salsa cátsup
- 1 taza de puré de tomate
- ¼ taza de aceite de oliva
- ½ taza de refresco de naranja
- ½ taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cdta. de salsa para sazonar
- 1 cdta. de salsa inglesa
- 4 tazas de camarón pacotilla
- sal y pimienta al gusto

## PARA SERVIR

- suficiente cebolla
- suficiente cilantro
- suficiente aguacate
- suficientes galletas saladas
- **Sidral Mundet® sabor Manzana**

## PREPARACIÓN

1. Corta la cebolla, el jitomate sin semillas, el chile serrano y el cilantro en cubos pequeños. Coloca todo en un bowl e integra.
2. Vierte la salsa cátsup, el puré de tomate, el aceite de oliva, el refresco de naranja, el jugo de naranja, el jugo de limón, la salsa para sazonar, la salsa inglesa, el camarón pacotilla y la sal y pimienta. Integra todo perfectamente y refrigera antes de servir.
3. Sirve en vaso o copa coctelera y acompaña con cebolla, cilantro, aguacate y galletas saladas. ¡Disfruta con **Sidral Mundet® sabor Manzana!**

# MOLCAJETE DE MARISCOS



# MOLCAJETE DE MARISCOS

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## PARA LA SALSA

- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de chile piquín
- 2 chiles de árbol
- 1 chile jalapeño
- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de jugo de tomate
- 1 cda. de jugo sazonador

## PARA LOS MARISCOS

- 500 g de camarón
- 300 g de filete de tilapia
- ½ taza de cebolla morada
- ½ taza de pepino
- 2 cdas. de cilantro
- sal y pimienta al gusto

## PARA DECORAR

- ½ taza de camarón pacotilla
- ½ pepino

## PARA SERVIR

- suficiente aguacate
- suficientes tostadas de maíz
- **Sidral Mundet® sabor Manzana Durazno**

## PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en un comal a fuego medio y fríe los chiles, cuidando que no se quemen. Retira y enfría ligeramente.

2. En un molcajete, machaca los chiles uno a uno, agrega el jugo de limón, el jugo de tomate y el jugo sazonador hasta obtener una salsa. Añade los camarones, el filete de tilapia, la cebolla morada, el pepino y el cilantro. Mezcla y sazona con sal y pimienta. Marina alrededor de 20 minutos o hasta que los camarones y el pescado cambien de color.

3. Decora con camarón pacotilla y pepino alrededor del molcajete, acompaña con aguacate y tostadas de maíz. Disfruta con un rico **Sidral Mundet® sabor Manzana Durazno**.

# CHILPACHOLE DE JAIBA



# CHILPACHOLE DE JAIBA

TIEMPO: 1 H 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 4 piezas de jaiba entera
- 1 cebolla (*en cubos*)
- 4 dientes de ajo (*troceados*)
- 4 jitomates (*en octavos*)
- 5 chiles chipotle secos (*desvenados y sin semillas*)
- 2 chiles guajillo (*en trozos, desvenados y sin semillas*)
- 1 cda. de pimienta gorda
- 2 tortillas de maíz
- 4 tazas de caldo de pescado
- 1 taza de pulpa de jaiba
- 400 g de camarón (*con cáscara*)
- sal al gusto

## PARA SERVIR

- suficiente cilantro
- suficientes totopos de maíz
- suficiente limón
- **Sidral Mundet® sabor Manzana**

## PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en una olla a fuego medio, fríe la jaiba hasta que tome un color rojizo y reserva. Ahí mismo, cocina la cebolla, el ajo, el jitomate, el chile chipotle, el chile guajillo, la pimienta gorda y las tortillas de maíz.
2. Licúa la preparación anterior, sin las jaibas, con 2 tazas de caldo de pescado hasta obtener una salsa tersa. Cuela y cocina en la misma olla hasta que comience a hervir, moviendo constantemente.
3. Vierte el resto del caldo de pescado, agrega la pulpa de jaiba, las jaibas que reservaste con anterioridad y los camarones. Cocina durante 20 minutos y sazona con sal.
4. Sirve, decora con cilantro y acompaña con totopos y limones. Disfruta con **Sidral Mundet® sabor Manzana**.