

kiwilimón

ANTOJITOS MEXICANOS

PARA

POSADAS



TORTA DE PASTOR



TORTA DE PASTOR

TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 6 chiles guajillos
(hidratados y sin semillas)
- 2 dientes de ajo (asados)
- ½ cebolla (asada)
- ¼ de tza. de vinagre de manzana
- ½ tza. de achiote
- 1 cdta. de comino en polvo
- 1 cdta. de pimienta entera
- Sal
- ½ kg de milanesa de cerdo
(en cubos medianos)
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 4 bolillos
- 2 tazas de frijoles refritos
- 2 tazas de queso manchego
(rallado)
- Cebolla (finamente picada)
- Cilantro (finamente picado)

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Licúa el guajillo, el ajo, la cebolla, el vinagre de manzana, el achiote, el comino, la pimienta y la sal. Luego coloca la carne en un bowl y baña con la salsa.
2. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio-alto, agrega la carne y cocina de 10 a 15 minutos o hasta que esté cocida.
3. Corta el pan a la mitad. Agrega frijoles, la carne al pastor y el queso manchego y calienta en una plancha por 5 minutos o hasta que se dore un poco.
4. Sirve la torta de carne al pastor y agrega cebolla, cilantro y salsa verde. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

FIAUTAS

DE RES



TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 kg de falda de res (*en trozos*)
- Agua
- ½ cebolla
- ½ cabeza de ajo
- 5 chiles guajillos (*sin semillas*)
- 3 chiles moritas (*sin semillas*)
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de orégano
- Sal
- Tortillas para flauta (*calientes*)
- Aceite vegetal
- Salsa verde cruda
- Salsa roja

PARA DECORAR

- Lechuga (*en tiras delgadas*)
- Crema ácida
- Queso fresco

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca la carne, el agua, la cebolla, la cabeza de ajo, el chile guajillo, el chile morita, el comino, el orégano y la sal en una olla de presión.

Tapa y cocina a fuego medio por 1 hora. Retira la carne y desmenuza.

2. Rellena las tortillas con una tira de carne y cierra para formar la flauta. Repite el proceso hasta terminar con todas las tortillas. Coloca un palillo y reserva.

3. Fríe las flautas en una sartén con suficiente aceite a fuego medio por 5 minutos o hasta que estén doradas. Retira y coloca en un plato con papel absorbente.

4. Sirve las flautas, baña la mitad con salsa verde y la otra mitad con salsa roja. Decora con lechuga, crema y queso y acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

HOJAJDRAS

DE MOLE



HOJALDRAS DE MOLE

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- Agua
- 1 pechuga de pollo
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- Sal
- 1 tza. de mole en pasta
- ½ tablilla de chocolate de mesa
- 10 hojaldras

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Cocina la pechuga de pollo con cebolla, ajo, hojas de laurel y sal en una olla con suficiente agua por 30 minutos o hasta que esté completamente cocida. Deshebra y reserva.
2. Coloca el mole en pasta en otra olla y agrega el caldo de pollo poco a poco, hasta obtener la consistencia deseada. Agrega el chocolate de mesa y cocina hasta que se disuelva.
3. Agrega el pollo deshebrado al mole, mezcla y retira del fuego. Rellena las hojaldras con el pollo con mole y acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

SOPES MEXICANOS CON POLLO



TIEMPO: 1 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LA MASA

- 500 g de masa de maíz
- 2 cdas. de manteca de cerdo
- Sal

PARA EL POLLO

- 4 chiles guajillos (*remojados*)
- 2 chiles de árbol (*remojados*)
- 1 diente de ajo (*asado*)
- ¼ de cebolla (*asada*)
- 3 hojas de laurel
- Sal y pimienta
- ¼ de tza. de caldo de pollo
- Aceite
- 2 tazas de pollo (*deshebrado*)

PARA LOS SOPES

- Frijoles bayos (*refritos*)
- Lechuga (*en tiras delgadas*)
- Crema
- Queso

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca la masa, la manteca y la sal en un bowl y mezcla hasta obtener la consistencia deseada. Usa una prensa para hacer unas tortillas ligeramente gruesas. Cocina en un comal por 3 minutos de cada lado o hasta que estén bien cocidas. Pellizca las orillas para formar el sope.

2. Licúa los chiles, el ajo, la cebolla, el laurel, la pimienta, la sal y el caldo de pollo hasta obtener una salsa. Reserva.

3. Calienta un poco de aceite en una olla y sofríe el adobo, luego agrega el pollo y cocina por 3 minutos.

4. Unta los sopes con frijoles y añade un poco de pollo, lechuga, crema y queso. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

TAMAJES

DE

ROMERITOS



TAMAJES DE ROMERITOS

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: MEDIO

PORCIONES: 8

PARA LOS TAMAJES

- 1 tza. de manteca de cerdo
- 4 tazas de harina para tamales
- 1 cda. de polvo para hornear
- Sal
- 2 tazas de caldo de pollo
- Hoja de plátano (*asada*)
- 3 tazas de romeritos con mole

PARA ACOMPAÑAR

- Bolillos
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Bate la manteca por 3 minutos o hasta que cambie de color, después agrega la harina para tamales, el polvo para hornear y la sal y mezcla hasta integrar. Posteriormente, vierte el caldo de pollo poco a poco, hasta obtener la consistencia deseada.

2. Rellena las hojas de plátano con un poco de la masa y romeritos, luego envuelve y coloca en una vaporera con agua. Cocina los tamales durante 45 minutos o hasta que estén bien cocidos.

3. Sirve los tamales de romeritos y acompaña con bolillos y Sidral Mundet® sabor Manzana.

PIERNA ENCHILADA PARA TORTA



PIERNA ENCHILADA PARA TORTA

TIEMPO: 6 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 10

PARA LA PIERNA

- 3 chiles anchos (*remojados*)
- 10 chiles de árbol (*remojados*)
- 5 chiles guajillos (*remojados*)
- 3 dientes de ajo (*asados*)
- ¼ de cebolla (*asada*)
- ¼ de tza. de vinagre blanco
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- 1 cdta. de comino
- 1 cdta. de orégano
- ¼ de raja de canela
- 3 pimientas gordas
- Sal
- 4 kg de pierna de cerdo

PARA ACOMPAÑAR

- Teleras
- Mayonesa
- Frijoles refritos
- Aguacate
- Jitomate
- Cebolla
- Chiles jalapeños

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Licúa el chile ancho, el chile de árbol, el chile guajillo, el ajo, la cebolla, el vinagre blanco, el caldo de pollo, el comino, el orégano, la canela, la sal y la pimienta gorda. Reserva.
2. Coloca la pierna de cerdo en un refractario, realiza incisiones sobre toda la carne y vierte el adobo. Posteriormente, cubre con papel aluminio y deja marinar en refrigeración por 2 horas.
3. Hornea la pierna enchilada a 170 °C por 3 horas. Deja reposar por 15 minutos y corta en rebanadas.
4. Corta la telera a la mitad, retira el migajón, unta la parte de arriba con mayonesa y la parte de abajo con frijoles refritos. Después agrega las rebanadas de pierna enchilada, el jitomate, la cebolla y los chiles jalapeños.
5. Corta la torta de pierna enchilada a la mitad y acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

CHALUPAS

POBLANAS



CHALUPAS POBLANAS

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 7

PARA LA SALSA VERDE

- 5 tomates verdes (*cocidos*)
- 3 chiles serranos (*cocidos*)
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla
- 1/4 de manojo de cilantro
- Sal

PARA LA SALSA ROJA

- 3 jitomates (*asados*)
- 4 chiles moritas (*remojados*)
- 1 diente de ajo (*para la salsa roja*)
- 1/4 de cebolla (*asada*)

PARA LAS CHALUPAS

- Manteca
- 15 tortillas
- Cebolla (*finamente picada*)
- 2 tazas de carne de res (*cocida y deshebrada*)
- Queso fresco

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Para la salsa verde: licúa los tomates, los chiles serranos, el ajo, la cebolla, el cilantro y la sal. Reserva.
2. Para la salsa roja: licúa el jitomate, el chile morita, el ajo, la cebolla y la sal. Reserva.
3. Coloca las tortillas en un comal a fuego medio, agrega un poco de manteca, voltea y dora ligeramente por 3 minutos. Añade salsa, carne deshebrada, cebolla y queso.
4. Sirve las chalupas poblanas y acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

GARNACHAS

VERACRUZANAS



GARNACHAS

VERACRUZANAS

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

- 2 chiles jalapeños rojos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 raja de canela
- 3 clavos de olor
- 3 pimientas enteras
- Sal
- ¼ de tza. de caldo de pollo
- Manteca
- 12 tortillas taqueras
- 2 tazas de falda de res
(cocida y deshebrada)
- Cebolla (*finamente picada*)

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Asa los chiles jalapeños, la cebolla, el diente de ajo, la canela, el clavo y la pimienta hasta que todos los ingredientes estén bien tatemados.
2. Licúa los ingredientes anteriores con la sal y el caldo de pollo. Fríe la salsa en una olla con un poco de manteca por 3 minutos. Reserva.
3. Fríe las tortillas una por una en una sartén con manteca hasta que estén ligeramente doradas, escurre y coloca en un platón.
4. Baña las tortillas con la salsa y agrega la carne deshebrada y cebolla. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

INFLADITAS

DE TINGA



INFLADITAS DE TINGA

TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LAS INFLADITAS

- 3 tazas de harina de maíz
- ½ tza. de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- Sal
- Caldo de pollo (*tibio*)
- Aceite vegetal

PARA LA TINGA

- ¼ de cebolla
- 5 jitomates (*asados*)
- 1 diente de ajo (*asado*)
- 2 cdas. de chile chipotle
- 1 tza. de caldo de pollo
- Sal
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 tza. de cebolla (*en tiras delgadas*)
- 1 tza. de chicharrón prensado (*guisado*)
- 2 tazas de pechuga de pollo (*cocida y desmenuzada*)

PARA DECORAR

- Crema ácida
- Queso fresco

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Mezcla la harina de maíz, la harina de trigo, el polvo para hornear y la sal en un bowl, después vierte el caldo de pollo poco a poco, hasta obtener una masa homogénea y que no se cuartee.
2. Divide la masa en porciones, pon en una prensa con plástico y aplasta. Fríe una por una las infladitas en una olla con suficiente aceite a fuego medio-alto. Retira del aceite, coloca en un plato con papel absorbente y reserva.
3. Licúa la cebolla, el jitomate, el ajo, el chile chipotle, el caldo de pollo y la sal. Reserva.
4. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio, agrega la cebolla y el chicharrón prensado y cocina por 5 minutos. Añade el pollo y el caldillo y cocina por 10 minutos más.
5. Corta las gorditas a la mitad, rellena con la tinga y decora con crema y queso. Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.

CEMITAS

DE CARNITAS



CEMITAS

DE CARNITAS

TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 kg de manteca de cerdo
- 500 g de costilla de cerdo
- 750 g de maciza de cerdo
- ¼ de cebolla
- ½ cabeza de ajo
- ¼ de manojo de tomillo
- ¼ de manojo de laurel
- ¼ de manojo de mejorana
- 10 pimientas enteras
- 1 tza. de leche
- Sal de grano
- 4 cemitas
- Queso Oaxaca
- Aguacate

PARA DECORAR

- Salsa roja
- Pápalo

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Derrite la manteca en una olla de presión y agrega la costilla, la maciza, la cebolla, el ajo, el tomillo, el laurel, la mejorana, la pimienta, la leche y la sal de grano. Tapa y cocina las carnitas por 45 minutos o hasta que estén bien cocidas.
2. Corta, rellena las cemitas y añade el queso Oaxaca y el aguacate.
3. Decora las cemitas de carnitas con salsa roja y el pápalo y acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana.