

kiwilimón

10 RECETAS

nacidas en México

QUE NOS ENORGULLECEN



PRESENTADO POR:



Frijoles charros

CON CARNITAS



Frijoles charros

CON CARNITAS

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

PARA LAS CARNITAS

- 1 taza de manteca de cerdo
- 1 kg de lomo de cerdo
- ½ kg de costilla de cerdo
- 1 naranja
- ½ taza de leche evaporada
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- ½ cabeza de ajo
- ¼ de cebolla
- Sal

PARA LOS FRIJOLES

- 1 cda. de manteca
- 1 taza de chorizo
(desmenuzado)
- ½ taza de tocino *(en tiras)*
- ½ taza de cebolla
(finamente picada)
- 1 cda. de ajo *(finamente picado)*
- ½ taza de chile jalapeño
(rebanado)
- 1 taza de jitomate
(en cubos pequeños)
- 3 tazas de frijoles bayos
(cocidos)
- 1 taza de chicharrón *(troceado)*
- 1 taza de agua
- Sal
- Hojas de cilantro

PARA ACOMPAÑAR

- Salsa roja
- Tortillas
- Sidral Mundet® sabor Manzana

Frijoles charros

CON CARNITAS

TIEMPO: 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

PREPARACIÓN

1. Calienta la manteca en una olla a fuego medio. Cuando se derrita, añade el lomo y la costilla. Cocina por 15 minutos o hasta que la carne esté dorada. Posteriormente, exprime la naranja, vierte la leche evaporada e incorpora el laurel, el tomillo, el ajo, la cebolla y suficiente sal. Cocina a fuego medio por 40 minutos. Retira la carne y pica en trozos medianos.

2. Para los frijoles: calienta la manteca en una olla de barro a fuego medio. Agrega el chorizo y el tocino y cocina por 10 minutos. Después añade la cebolla, el ajo, el chile jalapeño y el jitomate y cocina por 5 minutos más.

Finalmente, incorpora los frijoles con su caldo, el chicharrón, el agua y la sal y cocina a fuego medio por 20 minutos.

3. Sirve un poco de frijoles con caldo, las carnitas y decora con hojas de cilantro. Acompaña con tortillas y **Sidral Mundet® sabor Manzana**.

Enchiladas

DE BIRRIA



Enchiladas

DE BIRRIA

TIEMPO: 2 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA BIRRIA

- 5 chiles guajillos
(hidratados y sin semillas)
- 2 chiles anchos
(hidratados y sin semillas)
- 2 chiles moritas
(hidratados y sin semillas)
- 1 chile cascabel
(hidratado y sin semillas)
- 4 jitomates *(asados)*
- ½ cebolla *(asada)*
- 2 dientes de ajo *(asados)*
- ½ taza de caldo de res
- 1 cdta. de comino
- 1 cda. de orégano
- 1 cdta. de pimienta gorda
- 1 kg de pulpa de res
(en trozo mediano)
- Sal
- 2 L de agua

PARA LAS ENCHILADAS

- 5 jitomates *(cocidos)*
- ¼ de cebolla *(cocida)*
- 1 diente de ajo *(cocido)*
- 8 chiles de árbol *(hidratados)*
- Sal
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 cdas. de aceite vegetal
- Tortillas *(fritas)*

PARA DECORAR

- Queso manchego *(rallado)*
- Hojas de cilantro
- Cebolla morada

PARA ACOMPAÑAR

- Sidral Mundet®
sabor Manzana



Enchiladas



DE BIRRIA

TIEMPO: 2 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Licúa el chile guajillo, el chile ancho, el chile morita, el chile cascabel, los jitomates, la cebolla, el ajo, el caldo de res, el comino y la sal. Reserva.

2. Agrega la pulpa de res en una olla, baña con la salsa y marina por 1 hora en refrigeración.

3. Coloca la carne en una olla de presión, agrega la marinada, cubre con suficiente agua y cocina por 1 hora. Retira la carne de la olla, desmenuza y reserva.

4. Para la salsa: licúa el jitomate, la cebolla, el ajo, el chile de árbol, la sal y el caldo de pollo. Reserva.

5. Calienta el aceite en una olla a fuego medio, vierte la salsa y cocina por 5 minutos.

6. Rellena las tortillas con la birria y coloca en un plato. Baña las enchiladas con la salsa y decora con queso, hojas de cilantro y cebolla morada. ¡Acompaña con **Sidral Mundet® sabor Manzana!**

Guacamole

CON CHICHARRÓN



Guacamole

CON CHICHARRÓN

TIEMPO: 1 H 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

PARA EL CHICHARRÓN

- 1 pieza de pork belly (400 g)

PARA EL GUACAMOLE

- 3 aguacates
- 1 chile jalapeño
- 1 diente de ajo
- 1/3 de cebolla
- 1/4 de manojo de cilantro
- 1/2 taza de jugo de limón
- Sal
- Pimienta
- Jitomate (*en cubos*)
- Brotes de cilantro

PARA ACOMPAÑAR

- Totopos
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca el pork belly sobre una rejilla con charola y hornea a 180 °C por 1 hora. Retira el exceso de grasa, corta en tiras y reserva.
2. Para el guacamole: corta los aguacates, retira el hueso y coloca la pulpa en la licuadora. Añade el chile jalapeño, el ajo, la cebolla, el cilantro, el jugo de limón, la sal y la pimienta y licúa.
3. Sirve el guacamole en el molcajete y decora con el chicharrón, el jitomate y los brotes de cilantro. ¡Acompaña con **Sidral Mundet®** sabor Manzana!

Chamorro

EN BARBACOA



Chamorro

EN BARBACOA

TIEMPO: 1 H 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

PARA LOS CHAMORROS

- 1 taza de garbanzo
- 1 taza de zanahoria
(*en cubos medianos*)
- ½ taza de arroz
- 2 hojas de laurel
- 1 cda. de pimienta negra
- ½ cebolla
- ½ cabeza de ajo
- 1 L de agua
- Penca de maguey (*asada*)
- 4 chamorros de cerdo (*500 g c/u*)
- Sal de grano
- Cebolla (*finamente picada*)
- Cilantro (*finamente picado*)

PARA ACOMPAÑAR

- Salsa borracha
- Tortillas
- Limón
- **Sidral Mundet® sabor Manzana**

PREPARACIÓN

1. Coloca el garbanzo, la zanahoria, el arroz, las hojas de laurel, la pimienta, la cebolla, el ajo y el agua en una olla de presión.

Posteriormente, pon una rejilla de baño maría, acomoda la penca encima y agrega el chamorro sazonado con sal. Tapa con la penca, cierra y cocina a presión por una hora.

2. Retira la carne de la olla y reserva el caldo con la verdura y el arroz.

3. Sirve en chamorro entero, acompaña con el consomé de barbacoa y disfruta con **Sidral Mundet® sabor Manzana**.

Tacos

ESTILO TIJUANA





Tacos

ESTILO TIJUANA

TIEMPO: 1 H 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

PARA LOS TACOS

- 500 g de diezmillo (*en bistec*)
- Sal
- Pimienta
- Agua
- Aceite vegetal

PARA LA SALSA ROJA

- 4 jitomates
- 10 chiles de árbol
- 4 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta

PARA EL GUACAMOLE

- 3 aguacates
- ¼ de taza de jugo de limón
- Sal
- Pimienta

PARA ACOMPAÑAR

- Tortillas de maíz
- Frijoles de la olla
- Cebolla (*finamente picada*)
- Cilantro (*finamente picado*)
- **Sidral Mundet® sabor Manzana**

PREPARACIÓN

1. Sazona el diezmillo con sal y pimienta. Reserva.
2. Calienta el aceite en una plancha a fuego medio y asa la carne de 5 a 8 minutos. Retira y pica en trozos medianos. Reserva.
3. Para la salsa: cocina los jitomates, el chile de árbol y el ajo con suficiente agua a fuego medio por 5 minutos. Licúa y reserva.
4. Para el guacamole: en un bowl, combina el aguacate, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Machaca y reserva.
5. Coloca dos tortillas en un plato con papel de estraza, luego agrega la carne, la salsa roja, el guacamole, los frijoles, el cilantro y la cebolla. ¡**Acompaña con Sidral Mundet® sabor Manzana!**

Enchorizadas



Enchorizadas

TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LAS ENCHORIZADAS

- ½ taza de chorizo
- ¼ de cebolla
(en trozos grandes)
- 1 diente de ajo
- 4 jitomates (en cuartos)
- 1 chile chipotle
- 1 taza de caldo de verduras
- Sal
- Pimienta
- Aceite
- 12 tortillas de maíz
- 3 tazas de pollo
(cocido y deshebrado)

PARA ACOMPAÑAR

- Crema
- Chorizo (frito)
- Aguacate (rebanado)
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Cocina el chorizo, la cebolla, el ajo y los jitomates durante 5 minutos o hasta que todos los ingredientes estén dorados. Licúa los ingredientes sofritos, el chipotle, el caldo de verduras, la sal y la pimienta hasta obtener una salsa tersa.
2. Cocina la salsa en una olla durante 5 minutos.
3. En una sartén con suficiente aceite, dora las tortillas por ambos lados durante 3 minutos o hasta que estén suaves.
4. Rellena las tortillas con el pollo, enrolla, coloca tres en un plato y baña con la salsa de chorizo. Decora con crema, chorizo y aguacate y acompaña con **Sidral Mundet® sabor Manzana**.

Pozole

NEGRO



Pozole

NEGRO

TIEMPO: 1 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 5

PARA EL POZOLE

- 2 tazas de frijol negro
- 4 tazas de maíz pozolero (*precocido*)
- Agua
- 1 kg de lomo de cerdo (*en trozos medianos*)
- ¼ de taza de cebolla
- ½ cabeza de ajo
- ¼ de cebolla (*asada*)
- 2 dientes de ajo (*asado*)
- 5 chiles pasilla (*asados, hidratados y sin semillas*)
- 2 chiles anchos (*asados, hidratados y sin semillas*)
- Sal

PARA ACOMPAÑAR

- Cebolla (*finamente picada*)
- Lechuga (*en tiras delgadas*)
- Rábano (*en rebanadas delgadas*)
- Limón
- Tostadas
- **Sidral Mundet®** sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca los frijoles y el maíz pozolero en una olla de presión. Llena con agua hasta cubrir $\frac{3}{4}$ de la olla y agrega la carne, la cebolla y el ajo. Cocina por 1 hora, retira la carne y desmenuza.
2. Licúa la cebolla asada, el ajo, el chile pasilla, el chile ancho y la sal. Reserva.
3. Incorpora la salsa a la olla de los frijoles y el maíz y cocina a fuego medio por 20 minutos.
4. Sirve el pozole negro y agrega la carne, la cebolla, la lechuga y el rábano. Acompaña con jugo de limón, tostadas y **Sidral Mundet®** sabor Manzana.

Plátanos

RELLENOS



Plátanos

RELLENOS

TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LOS PLÁTANOS

- 6 plátanos machos (*sin cáscara*)
- 3 chiles anchos (*limpios, asados y remojados*)
- 3 chiles guajillos (*limpios, asados y remojados*)
- ¼ de cebolla blanca (*asada*)
- 1 diente de ajo (*asado*)
- ½ cdta. de comino
- Pimienta
- Sal
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- ¼ de taza de agua
- 3 tazas de chicharrón prensado
- 1 taza de queso asadero (*rallado*)

PARA ACOMPAÑAR

- **Sidral Mundet®** sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Coloca los plátanos machos en una charola para horno previamente rociada con un poco de aceite. Hornea a 180 °C por 10 minutos o hasta que estén cocidos. Retira del horno y haz un corte a lo largo para poder rellenarlos.
2. Licúa los chiles anchos, los chiles guajillos, la cebolla, el ajo, el comino, la sal, la pimienta, el vinagre y el agua hasta obtener una pasta ligera y bien integrada.
3. Cocina el chicharrón en una sartén durante 3 minutos, vierte la preparación anterior y cocina por 7 minutos o hasta que esté bien cocido.
4. Rellena el plátano con un poco de queso, el chicharrón y más queso. Hornea a 180 °C por 5 minutos o hasta que el queso se gratine.
5. Sirve los plátanos rellenos y acompaña con **Sidral Mundet®** sabor Manzana.

Tamales

BARBONES



Tamales

BARBONES

TIEMPO: 2 H 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 10

PARA LOS TAMALES

- 350 g de manteca de cerdo
- 1 kg de harina de maíz
- 4 tazas de caldo de camarón
- Sal
- ¼ de taza de pasta de adobo
- 2 cdas. de polvo para hornear
- 1 cda. de orégano
- 1 kg de camarón U10
- Hojas para tamal (*remojadas*)

PARA ACOMPAÑAR

- Cebollitas encurtidas
- **Sidral Mundet® sabor Manzana**

PREPARACIÓN

1. Bate la masa en una batidora con aditamento de pala. Posteriormente, agrega la harina de maíz y el caldo de camarón, de forma intercalada. Incorpora el adobo en pasta, la sal, el polvo para hornear y el orégano. Bate por 10 minutos o hasta que la masa esté suave, integrada y homogénea.
2. Unta un poco de la preparación anterior en una hoja para tamal, agrega 2 camarones y envuelve en forma de tamal. Repite el proceso hasta terminar con toda la masa.
3. Cocina los tamales barbones en una vaporera a fuego medio por 1 hora.
4. Sirve el tamal y acompaña con cebollas encurtidas y **Sidral Mundet® sabor Manzana**.

Tostadas

DE TINGA CON GUACAMOLE





Tostadas

DE TINGA CON GUACAMOLE

TIEMPO: 1 H 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA TINGA

- 2 jitomates
- 1/3 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de chile chipotle adobado
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 pechugas de pollo
(cocidas y deshebradas)
- Aceite vegetal
- 2 cebollas (en tiras)
- Sal
- Pimienta

PARA EL GUACAMOLE

- 2 aguacates
- 1/2 pepino
- 1/3 de taza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/3 de taza de jugo de limón

PARA ACOMPAÑAR

- Tostadas
- Crema de rancho
- Queso fresco
- Sidral Mundet® sabor Manzana

PREPARACIÓN

1. Licúa el jitomate, la cebolla, el ajo, los chiles y el caldo de pollo. Reserva.

2. Calienta un poco de aceite en una cacerola y sofríe la cebolla por 5 minutos o hasta que esté ligeramente transparente, luego vierte la preparación anterior. Cocina por 5 minutos, agrega la pechuga de pollo y cocina por 10 minutos más. Sazona con sal y pimienta.

3. Para el guacamole: licúa el aguacate, el pepino, la cebolla, el ajo, el jugo de limón, la sal y la pimienta.

4. Unta una tostada con guacamole, agrega la tinga y acompaña con crema de rancho y queso. ¡Disfruta con un refrescante Sidral Mundet® sabor Manzana!