

kiwilimón

BOTANAS PICOSITAS PA' COMPARTIR



PRESENTADO POR:

skwinkles
CHUNKS



Chicharrones LOCOS



• Chicharrones LOCOS •

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 tazas de chicharrones de ruedita
- ½ taza de cacahuete
- ½ taza de cacahuete enchilado
- 1 taza de cueritos (*en tiras*)
- 1 taza de pepino (*en cubos pequeños*)
- 2 tazas de papas y churritos
- Salsa picante
- Chile en polvo
- 1 limón
- 1 taza de **Skwinkles® Chunks**

PREPARACIÓN

1. Coloca los chicharrones de ruedita en un bowl, agrega los cacahuates, los cueritos, el pepino, las frituras picantes y mezcla.
2. Sirve los chicharrones preparados, añade salsa picante, chile en polvo y jugo de limón y decora con **Skwinkles® Chunks**.

Gazpacho de FRUTAS PICOSITO



Gazpacho de Frutas Picosito

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 2 tazas de mango (*en cubos*)
- 2 tazas de piña (*en cubos*)
- 3 tazas de jícama (*en cubos*)
- 1 taza de pepino (*en cubos*)
- 1 taza de cacahuete japonés
- 1 taza de cacahuete enchilado
- 1 y ½ tazas de **Skwinkles® Chunks**
- 2 tazas de jugo de naranja
- ⅓ de taza de jugo de limón
- Sal
- Chamoy
- Chile en polvo
- **Skwinkles® Chunks**

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla el mango, la piña, la jícama, el pepino, los cacahuates japoneses, los cacahuates enchilados y los **Skwinkles® Chunks**. Añade el jugo de naranja, el jugo de limón y la sal y mezcla hasta integrar.
2. Sirve el gazpacho en un vaso y decora con chamoy, chile en polvo y **Skwinkles® Chunks**.

cevichunks



kiwilimón

skwinkles
CHUNKS

cevichunks



TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

PARA EL CEVICHE

- ½ taza de mango (*en cubos pequeños*)
- ½ taza de pepino (*en cubos pequeños*)
- ½ taza de jícama (*en cubos pequeños*)
- ½ taza de cacahuete enchilado
- 1 taza de camarón chico (*limpio y cocido*)
- ¼ de taza de jugo de limón
- 2 cdas. de salsa picante

PARA ESCARCHAR

- Tamarindo
- **Lucas® Muecas de Cereza**

PARA LA BEBIDA

- ¼ de taza de jugo de limón
- ½ taza de jugo de tomate
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 2 cdas. de jugo sazonador
- 2 cdas. de salsa picante
- 1 pizca de sal
- Ginger ale

PARA DECORAR

- Tostaditas
- Chile en polvo
- **Skwinkles® Chunks**

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla el mango, el pepino, la jícama, el cacahuete, los camarones, el jugo de limón y la salsa picante. Mezcla y refrigera hasta su uso.
2. Escarcha un vaso con tamarindo y **Lucas® Muecas de Cereza**. Vierte el jugo de limón, el jugo de tomate, la salsa inglesa, el jugo sazonador, la salsa picante y una pizca de sal.
3. Vierte el ginger ale, tapa el vaso y acomoda las tostadas y el ceviche.
4. Espolvorea con chile en polvo y decora con **Skwinkles® Chunks**.

Chamoyada Loca



• chamoyada loca •

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

PARA ESCARCHAR

- Lucas® Bomvaso Limón
- Chile en polvo

PARA LA CHAMOYADA

- 2 tazas de mango (*congelado*)
- 1 taza de hielo (*granizado*)
- 1/3 de taza de jugo de mango
- 2 cdas. de jugo de limón
- 1/2 taza de bolitas de chamoy

PARA DECORAR

- Lucas® Gusano Chamoy
- 1/2 taza de mango (*en cubos*)
- Lucas® Gusano Chamoy
- Lucas® Muecas Mango
- Skwinkles® Chunks

PREPARACIÓN

1. Escarcha un vaso con **Lucas® Bomvaso Limón** y chile en polvo.
2. Licúa el mango, el hielo, el jugo de mango, el jugo de limón y las bolitas de chamoy a velocidad alta hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Para armar la chamoyada: coloca **Lucas® Gusano Chamoy** alrededor del vaso, vierte la mezcla de mango y decora con cubitos de mango.
4. Baña la chamoyada con **Lucas® Gusano Chamoy**, espolvorea **Lucas® Muecas Mango** y decora con **Skwinkles® Chunks**.

Vasitos De sandía enchilada



• Vasitos de sandía enchilada •

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

PARA LOS VASITOS DE SANDÍA

- ½ taza de bolitas de chamoy
- ½ taza de cacahuates
- ½ taza de cereza en almíbar
- ½ taza de churritos
- 3 tazas de sandía
(en cubos medianos, sin semillas)
- ¼ de taza de salsa picante
- **Lucas® Gusano Chamoy**
- 1 taza de nieve de sandía

PARA DECORAR

- **Lucas® Gusano Chamoy**
- Chile en polvo
- **Skwinkles® Chunks**

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla las bolitas de chamoy, los cacahuates, la cereza, los churritos y la sandía. Una vez integrados los ingredientes, agrega la salsa picante y **Lucas® Gusano Chamoy**. Mezcla y reserva.
2. Rellena los vasos con la sandía preparada, agrega una bolita de nieve de sandía y decora con un poco de sandía preparada.
3. Baña con **Lucas® Gusano Chamoy**, espolvorea con chile en polvo y decora con **Skwinkles® Chunks**.

• ESQUITES LOCOS •



• ESQUITES LOCOS •



TIEMPO: 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LOS ESQUITES

- 6 tazas de esquites (*cocidos y sazonados*)
- Chamoy
- Chile en polvo
- 2 tazas de cacahuate japonés
- 2 tazas de **Skwinkles® Chunks**
- Limón

PARA DECORAR

- **Skwinkles® Chunks**

PREPARACIÓN

1. Sirve los esquites y agrega chamoy, chile en polvo, cacahuates japoneses y **Skwinkles® Chunks**. Añade más esquites, cacahuates, **Skwinkles® Chunks**, chamoy y chile en polvo.
2. Agrega unas gotas de jugo de limón y decora con **Skwinkles® Chunks**.

• Gelachunk De Tamarindo •



• Gelachunk De Tamarindo •



TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA GELATINA

- 3 tazas de tamarindo
(limpio, sin cáscara ni huesos)
- Agua
- 1 taza de jugo de mango
- 2 tazas de azúcar
- 10 sobres de grenetina (*hidratada*)
- Aceite en aerosol
- Dulce en polvo enchilado

PARA DECORAR

- **Skwinkles® Chunks**
- Mango (*en cubos*)

PARA ACOMPAÑAR

- Chamoy
- Chile en polvo

PREPARACIÓN

1. Coloca el tamarindo y el agua en una olla. Cocina por 5 minutos o hasta que el tamarindo esté suave.
2. Licúa el tamarindo con el agua de la cocción, el jugo de mango, el azúcar y la grenetina derretida hasta que todo esté bien integrado. Reserva.
3. Rocía un molde para rosca con aceite, retira el exceso con una toalla de papel, espolvorea el dulce en polvo enchilado y retira el exceso. Vierte la mezcla de tamarindo sobre el molde y refrigera durante 2 horas o hasta que haya cuajado.
3. Desmolda la gelatina, decora con **Skwinkles® Chunks** y cubos de mango, ¡acompaña con chamoy y chilito en polvo!

ceviche de salchicha con papas



• ceviche de salchicha con papas •

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA EL CEVICHE DE SALCHICHA

- 1/3 de taza de jugo sazonador
- 3 cdas. de jugo de limón
- 2 tazas de jugo de tomate con almeja
- 2 tazas de salchicha de res *(en rodajas, fritas)*
- 3/4 de taza de jitomate *(en cubos pequeños)*
- 3/4 de cebolla *(en cubos pequeños)*
- 2 chiles serranos *(en cubos pequeños)*

PARA DECORAR

- 2 tazas de papas fritas
- 2 tazas de fritura sabor queso y chile
- 1 taza de **Skwinkles® Chunks**

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla el jugo sazonador, el jugo de limón y el jugo de tomate hasta integrar.
2. En otro bowl, mezcla las salchichas, el jitomate, la cebolla y el chile. Mezcla y vierte el jugo de tomate preparado.
3. Coloca las papas fritas, las frituras sabor queso y chile y los **Skwinkles® Chunks** en un plato. Añade el ceviche de salchicha y agrega jugo de limón y salsa picante.

• Vasitos de Churritos Picositos •



• Vasitos de Churritos Picositos •



TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LOS VASITOS

- 1 taza de pepino (*en cubos pequeños*)
- 1 taza de jícama (*en cubos pequeños*)
- 1 taza de zanahoria (*rallada*)
- 1 taza de cacahuete enchilado
- 3 tazas de churritos enchilados

PARA ESCARCHAR

- Tamarindo
- Lucas® Polvo Chamoy

PARA DECORAR

- Salsa picante
- Lucas® Gusano Chamoy
- Skwinkles® Chunks

PREPARACIÓN

1. Mezcla el pepino, la jícama, la zanahoria, los cacahuates y los churritos en un bowl. Reserva.
2. Escarcha un vasito con tamarindo y Lucas® Polvo Chamoy y rellena con la mezcla de churritos.
3. Baña con salsa picante y Lucas® Gusano Chamoy y decora con Skwinkles® Chunks.

• PERAS ahogadas en Chamoy •



PERAS ahogadas en Chamoy



TIEMPO: 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

PARA LA PERA

- 1 pera de Anjou
- 1 taza de pasta de chamoy
- Dulce picosito en polvo

PARA DECORAR

- 1/4 de taza de cacahuate salado
- 1/4 de taza de cacahuate enchilado
- 1/4 de taza de cacahuate japonés
- 1/2 taza de **Skwinkles® Chunks**
- Jugo de limón
- Chamoy líquido
- Chile en polvo

PREPARACIÓN

1. Cubre las peras con la pasta de chamoy, espolvorea con dulce picosito en polvo y corta en gajos.
2. Coloca las peras en un plato y añade los cacahuates salados, los cacahuates enchilados, los cacahuates japoneses y **Skwinkles® Chunks**.
3. Baña la botana con limón, chamoy líquido y chile en polvo.