



APROBADO

**SABOR
DEL AÑO**

by monodia

Producto probado
por consumidores

2024

Sándwich de atún con chipotle



Ingredientes:

- 2 latas de atún
- 1 a 2 cucharadas de mayonesa
- Cebollas verdes picadas
- 2 Chiles Chipotles Adobados San Marcos
- Pan de caja para sándwich
- Salsa del Adobo de los Chipotles Adobados San Marcos
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de lechuga
- Jitomate rebanado

Procedimiento

1. Abrir las latas de atún, escurrir el contenido con un colador, transferirlo a un tazón mediano y separarlo con un tenedor.
2. Añadir la mayonesa, el **Chile Chipotle** picado y la salsa del adobo, mezclar. Incorporar las cebollas picadas y combinar con la mezcla de atún, condimentar con sal y pimienta.
3. Repartir la mezcla de atún en las rebanadas de pan, colocar las hojas de lechuga y jitomate. Calentar la sartén a fuego medio. Colocar el sándwich en la sartén y dorar unos 4-5 minutos por ambos lados. Servir con papas fritas o a la francesa. Acompañar con más **Chipotles Adobados San Marcos** al lado.



**GLORIOSO
SABOR DIVINO**

Tostadas de tinga al chipotle



**GLORIOSO
SABOR DIVINO**

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1 diente de ajo grande finamente picado
- 2 tazas de tomate picado
- 2 Chiles Chipotles en Adobo San Marcos**
- 1 cucharadita de orégano
- 2 pechugas de pollo deshebradas
- Sal y pimienta al gusto
- 8 tostadas de maíz de tamaño mediano
- 3/4 taza de Frijoles Refritos San Marcos**
- 2 tazas de lechuga picada
- 1/2 taza de queso fresco desmenuzado
- 1/2 taza de crema

Procedimiento

1. Calentar el aceite en una sartén a fuego medio-alto. Agregar las cebollas y el ajo, cocinar durante unos 3 minutos, hasta que la cebolla se vuelva transparente.
2. Agregar el tomate, los **Chiles Chipotles Adobados San Marcos** y el orégano, cocinarlos durante aproximadamente 8 minutos hasta que el tomate se haya cocinado y liberado sus jugos.
3. Agregar el pollo ya cocido y deshebrado y cocina por 5 minutos más. Condimentar con sal y pimienta.
4. Para armar las tostadas, colocar una cucharada de frijoles en la tostada y luego cubrir con la tinga de pollo y la lechuga picada.
5. Espolvorear una cantidad al gusto de queso fresco y crema.

APROBADO
SABOR DEL AÑO
Producto probado por consumidores
2024

Chiles Jalapeños envueltos en tocino



Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema
- 1 tza queso cheddar rayado
- 10 rebanadas de tocino
- 2 cdas cebolla finamente picada
- 2 cdas cilantro finamente picado
- 1 diente de ajo finamente picado
- 18 Chiles Jalapeños en Escabeche San Marcos cortados a lo largo por la mitad, sin semillas.

Procedimiento

1. Precalentar el horno a 180 grados. Mezclar todos los ingredientes, excepto los chiles y el tocino, rellenar los **Chiles Jalapeños San Marcos** con esta mezcla.
2. Colocar los chiles con el relleno hacia arriba sobre una bandeja de hornear y envolverlos con las tiras de tocino.
3. Hornear los chiles por 10 a 12 min. o hasta que el queso se haya derretido y el tocino quede crujiente.

**GLORIOSO
SABOR DIVINO**

Enjimatadas reellenas de papa con jalapeños



APROBADO
SABOR
DEL AÑO
Producto probado
por consumidores
2024

Ingredientes:

5 jitomates grandes troceados
1 diente ajo
1 trozo pequeño de cebolla
1 pizca de comino molido
1 taza agua
Sal al gusto
3 a 4 cucharadas de aceite
Tortillas las necesarias
5-6 cucharadas aceite extra

Relleno

4 papas medianas cocidas
Chiles Jalapeños en Escabeche
San Marcos, al gusto
1/4 taza de queso parmesano
Pimienta al gusto

Para acompañar

Queso añejo desmoronado
Crema

Procedimiento

1. Licuar muy bien los jitomates, cebolla, ajo, comino, sal y agua.
2. En una olla a fuego medio agregar las 4 cucharadas de aceite y verter la salsa, dejar que hierva por unos 4 minutos y verificar la sal.
3. Pelar las papas y machacar con un tenedor, agregar el queso, los **Chiles Jalapeños San Marcos**, previamente picados, la pimienta y mezclar muy bien.
4. En un poco de aceite freír las tortillas, pasarlas por la olla con la salsa de jitomates, rellenar cada una con la mezcla de papa, enrollar y acomodar en un plato.
5. Bañar las tortillas enrolladas con suficiente salsa y acompañar con crema, queso añejo y **Chiles Jalapeños San Marcos**.
¡Listo a disfrutar!

**GLORIOSO
SABOR DIVINO**

Omelette de espinacas con rajas de jalapeños



Ingredientes:

250 g queso manchego
1 lata de **Rajas de Chiles Jalapeño San Marcos**
Sal de ajo al gusto
Pimienta al gusto
Cantidad necesaria de espinacas
3 Huevos

Procedimiento

1. Lavar las espinacas y cortarlas en julianas. Mezclar los 3 huevos, sal de ajo y pimienta hasta que se vuelva homogéneo.
2. En una sartén con un poco de aceite, colocar la mezcla de huevo y cocinar por unos tres minutos. Colocar en una mitad del omelette el queso, las espinacas y las **Rajas de Chiles Jalapeños San Marcos**, doblar a la mitad el omelette, y esperar a que el queso se derrita.



GLORIOSO
SABOR DIVINO