



XICO

RECETARIO

San Marcos  
- DESDE 1957 -

EL ARTE ESTÁ EN TU COCINA

México es un país que enamora a cualquiera por la sensación que nos provoca experimentar los colores, olores y sabores que viven dentro de nuestra comida. La sintonía de estos elementos tiene la capacidad de transformar una receta "ordinaria" en una repleta de magia. En un proceso que da vida a platillos conmemorativos y que forjan nuestra identidad.

Esto se debe a la inmensa riqueza gastronómica, pero también, a las personas capaces de sacarle el máximo provecho al abanico de sabores que nos caracterizan. Ingredientes que se someten al agua y al fuego en proporciones exactas para mejorar la sazón y crear platillos que satisfacen cuerpo y alma. Preparaciones que derraman tanta pasión que incluso pueden llegar a considerarse verdaderas obras de arte.

Y como buen proceso artístico, nunca puede faltar una fuente de inspiración. Hoy, la magia de Xico y el toque divino de San Marcos se unen para transmitir un legado. Regalándote un recetario que nace con el propósito de que te conviertas en un artista de la cocina y produzcas profundas experiencias de sabor que se manifiesten en la mesa de quienes más amas.

RECOMENDACIONES

ANTES DE COCINAR



Lee la receta completa antes de que empieces a cocinar.



Lava tus manos exhaustivamente con agua y jabón para evitar bacterias que puedan contaminar los alimentos.



Vístete con un mandil para evitar salpicaduras en la ropa.



Ten a la mano todos los ingredientes y de preferencia ya lavados para ahorrar tiempo.



Si hay ingredientes que requieran descongelarse, hazlo con anticipación.



Asegúrate de contar con todos los utensilios necesarios y en buen estado.



**BROCHETA DE CAMARONES  
A LA DIABLA  
CON CHIPOTLE**

Disfruta de la frescura del mar con la sazón picosa que nos caracteriza y el toque divino del chipotle San Marcos en una brocheta.

## INGREDIENTES



**500 g**  
de camarones frescos



**1 lata**  
de chipotles  
San Marcos



**3 jitomates**  
medianos



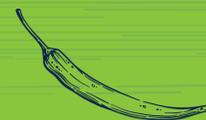
**2 dientes**  
de ajo



**½ cebolla**  
blanca



**7 chiles**  
guajillo



**5 chiles**  
de árbol



**Sal**



**Aceite**



## PREPARACIÓN

1. Retira las semillas y las venas de los chiles. Reserva.
2. Pon en una cacerola con agua la cebolla, el ajo, el jitomate y 3 chiles chipotles adobados San Marcos. Calienta hasta que hierva.
3. Licúa todo e incorpora los chiles chipotles con un poco de sal para darle un toque mágico al marinado. Reserva.
4. Pela los camarones, retira la cabeza y la vena de la parte superior del lomo. Condimenta con sal y ajo. Reserva.
5. Calienta el aceite en un sartén y agrega los camarones. Cuécelos hasta que pierdan el color gris del centro y hayan tomado un tono dorado.
6. Agrega la salsa y muévelos hasta que espesen.
7. Retíralos y deja que escurran un poco para insertarlos en palillos de madera especiales para brocheta.



# SPAGUETTI CON SALSA DE RAJAS Y CILANTRO



Lo picosito de las rajitas de jalapeño en escabeche y la frescura del cilantro se combinan en una salsa única que transforma el spaguetti en un platillo exquisito y lleno de sabor.

## INGREDIENTES



3 tazas  
de agua



1/2 cucharada  
de sal



1 paquete  
de spaguetti (200 g)



1 manojo  
de cilantro fresco  
desinfectado (50 g)



1 lata de rajitas  
de jalapeño San Marcos



1 paquete  
de queso crema  
a temperatura ambiente



2 cucharadas  
de consomé de pollo en polvo



1 taza  
de leche evaporada



100 gramos  
de queso parmesano



## PREPARACIÓN

1. Hierve el agua en una olla, agrega la sal y deja cocer la pasta por el tiempo que indica el empaque. Retira el agua y reserva.

2. Licúa el cilantro con las rajitas de jalapeño San Marcos al gusto, el queso crema, el consomé de pollo y la leche evaporada. Cocina durante 6 minutos a fuego medio.

3. Mezcla con la pasta, acompaña con un poco de queso parmesano; sirve y disfruta.





## ALITAS AGRIDULCES AL CHIPOTLE

Una combinación de elementos mágicos que hacen de las alitas una **obra de arte a la mexicana**. Lo jugoso y la textura de estas alitas se le atribuye al toque de chipotle que las acompaña.

## INGREDIENTES



**1 kg**  
de alitas



**1 lata**  
de chipotles  
San Marcos



**2 cucharadas**  
de mantequilla



**2 cucharadas**  
de azúcar



**Sal**  
y pimienta



**Aceite**  
para freír



## PREPARACIÓN

- 1.** Limpia muy bien las alitas de pollo lavándolas con agua, escúrrelas y seca con papel absorbente. Reserva.
- 2.** Sazona con sal y pimienta. En un sartén vierte un poco de aceite y calienta a fuego bajo. (El sartén debe ser amplio para que quepan todas las alitas y debe tener tapa). Ya que esté caliente el aceite pones todas las alitas y dejás que se doren por ambos lados.
- 3.** Mientras se doran, licúa media lata de 290 gramos de **chiles chipotles San Marcos** con mantequilla y azúcar. Ya que tengas las alitas bien crujientes, vas a vaciar la mezcla mágica de chipotle sobre estas. Tápalas y deja cocinar a fuego bajo hasta que hayan absorbido la salsa.
- 4.** Ocasionalmente, revuelve y voltea las alitas para que se impregne la salsa por todos lados y no se quemen durante la preparación.
- 5.** Ya que estén listas y suaves, sácalas y déjalas reposar por 5 minutos. Sírvelas con el complemento de tu preferencia.





## TOSTADAS DE CEVICHE DE CAMARÓN

El toque picante y el sabor inconfundible de nuestras **rajas de jalapeño en escabeche** elevan las tostadas de ceviche de camarón, convirtiéndolas en una delicia irresistible para cualquier ocasión.

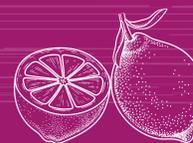
## INGREDIENTES



**200 g de camarón**  
pelado y cocido



**1/4 de cebolla**  
morada cortada en cubitos



**2 limones**



**1 naranja**



**Rajas de Jalapeño**  
San Marcos al gusto



**3 cucharadas**  
de aceite de oliua virgen extra



**6 tostadas**



**2 ó 3 aguacates**  
picados



**1 cucharada**  
de hojas de cilantro fresco picadas



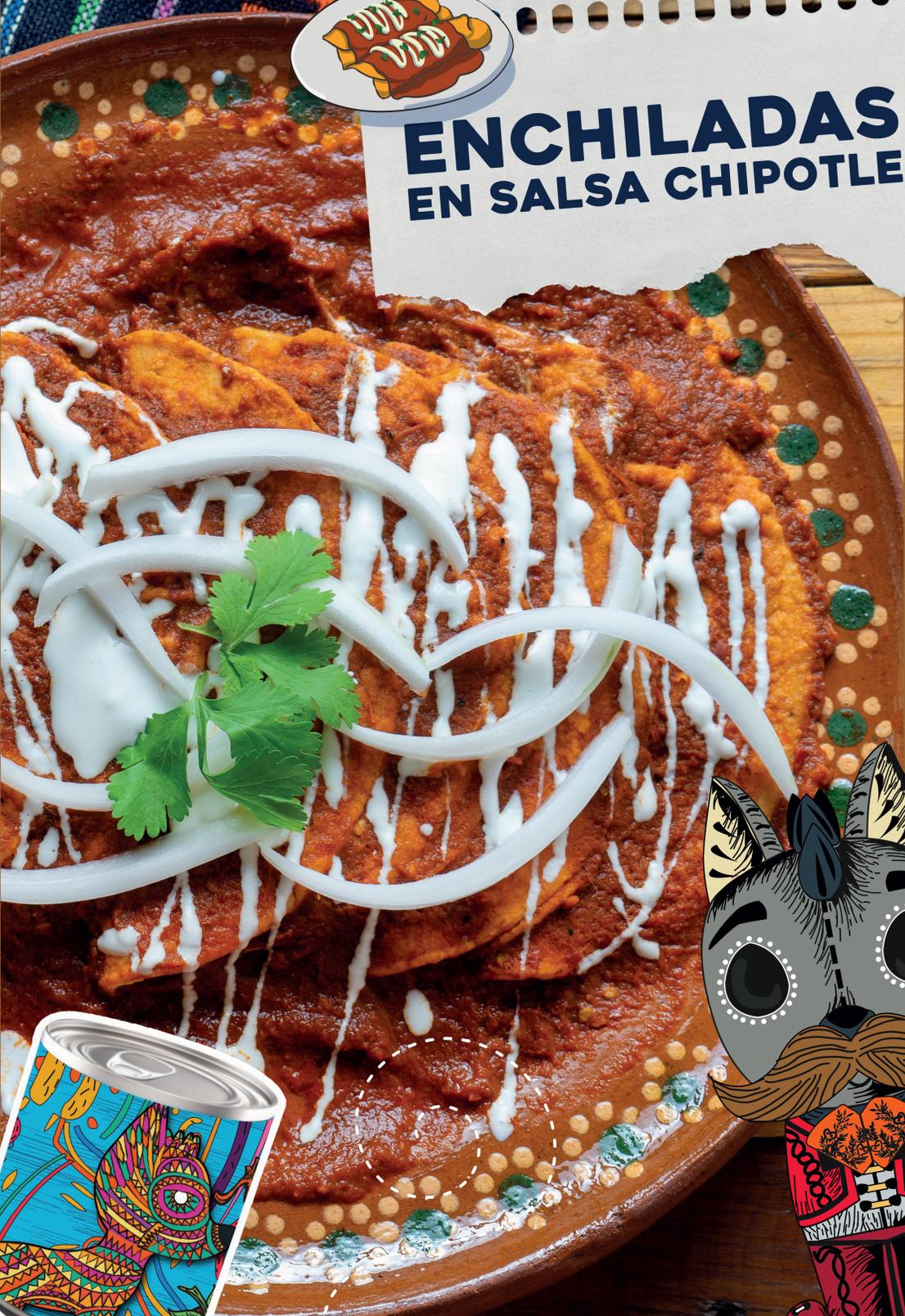
**3 jitomates**  
maduros



**Sal al gusto**

## PREPARACIÓN

1. Coloca los camarones en un recipiente e incorpora el jugo de la naranja, el jugo de los limones, la cebolla morada, el jitomate las rajas de chiles jalapeños en escabeche San Marcos y el aceite de oliua. Mezcla con cuidado, sazona con sal, tapa y deja dos horas en el refrigerador.
2. Corta la pulpa de los aguacates en cubos, añade unas gotas de limón y sal al gusto.
3. Coloca las tostadas en un platón, coloca de aguacate sobre cada una de las tostadas y después los camarones preparados, espolvorea con el cilantro picado.



## ENCHILADAS EN SALSA CHIPOTLE

Uno de los platillos más entrañables de México tocado por la magia de Xico y la sutileza del chipotle para crear una experiencia gastronómica totalmente nueva y deliciosa.

## INGREDIENTES



## PREPARACIÓN

**1.** Para la salsa, licúa la leche evaporada con la media crema, el concentrado de tomate, la sal con cebolla, el agua y 2 **chiles chipotles San Marcos**; cuela. Vierte en una olla y calienta hasta que espese ligeramente, moviendo la mezcla constantemente para evitar que se pegue.

**2.** Para el relleno, en una sartén fríe el chorizo, añade la cebolla y cocina hasta que esté transparente, agrega las papas y cocina por 2 minutos más. Reserva.

**3.** Rellena las tortillas con las papas con chorizo, baña con la salsa para darle el toque divino y decora con el cilantro.





# POLLO AL ROMERO CON RAJAS

El aroma del romero y el toque picante de las rajas de jalapeño en escabeche se combinan perfectamente aquí, creando una experiencia culinaria llena de sabor.

## PREPARACIÓN

## INGREDIENTES



**1 kg**  
de piernas de pollo



**2 cucharadas**  
de aceite de oliva  
virgen extra



**1 cebolla**  
picada



**1 pimiento rojo**  
y otro verde cortados  
en rodajas



**450 gramos**  
de jitomate picado



**1 cucharadita**  
de pimentón dulce



**50 gramos**  
de tocino picado



**Rajas de Jalapeño**  
San Marcos al gusto



**Romero fresco**  
picado al gusto



**Sal y pimienta**  
al gusto

**1.** Salpimenta las piernas de pollo. Calienta el aceite en una cazuela y sofríe el pollo durante cinco minutos junto con el romero. Una vez dorado retíralo a una bandeja.

**2.** Añade a la olla los pimientos, la cebolla y el tocino. Saltea durante otros cinco minutos, añade el pimentón.

**3.** Integra en la cazuela los jitomates picados con su jugo, el vino, las aceitunas y las rajas de jalapeño en escabeche San Marcos. Deja que hierva para sazonar. Añade las piernas de pollo. Cubre con la tapa y cocina durante 20 minutos. Pasado el tiempo retira la tapa y cocina durante 10 minutos más.

**4.** Acompaña de un arroz blanco o con ensalada verde.





## SOPA DE TOMATE AL CHIPOTLE

Una sopa perfecta para deleitar el paladar con el irresistible sabor del tomate y el toque ahumado del chipotle.

## INGREDIENTES



**6 jitomates**  
maduros



**2 dientes**  
de ajo



**5 cucharadas**  
(75 ml) de aceite  
de oliva



**1 cucharada**  
de hojas de albahaca,  
más 4 ramas para  
decorar



**4 cebollitas**  
cambray partidas  
a la mitad



**1 lata**  
de chipotles  
San Marcos



**Sal**  
y pimienta al gusto



**Queso**  
de cabra (opcional)

## PREPARACIÓN

1. Asa los tomates y los dientes de ajo en un comal hasta tatemar.
2. Pasa a un tazón y rocía con 4 cucharadas de aceite.
3. Agrega la cucharada de hojas de albahaca.
4. Calienta el aceite restante y acitrona las cebollitas.
5. Añade los tomates asados, el ajo, **chiles chipotles adobados San Marcos** al gusto y 2 tazas de agua; deja hervir.
6. Reduce el fuego y cocina hasta que se haya espesado.
7. Sazona con sal y pimienta.
8. Usando una licuadora de inmersión, muele hasta obtener un puré con la consistencia deseada.
9. Recalienta para servir.
10. Decora con las ramas de albahaca.





# ROLLITOS DE CARNE CON RAJAS

## INGREDIENTES

### PARA LA SALSA



1 cucharada  
de aceite



¼ de cebolla



1 diente  
de ajo



8 jitomates



Rajas de Jalapeño  
San Marcos al gusto



1 manojito  
de epazote



1 cucharada  
de consomé de pollo en polvo

### PARA LOS ROLLITOS DE CARNE



3 cucharadas  
de aceite



½ cebolla  
finamente picada



1 diente de ajo  
finamente picado



2 tazas  
de champiñones rebanados



1 pimiento  
rojo picado



6 rebanadas  
de tocino



1 taza  
de granos de elote



6 bisteces  
de res



Sal y pimienta



Hojas de cilantro  
desinfectadas

## PREPARACIÓN

**1.** Para la salsa, pon a cocer los jitomates en agua, cuando estén suaves, muele con las rajas de jalapeños San Marcos, la cebolla y el ajo.

**2.** Calienta una cucharada de aceite en una olla y vierte la salsa, sazona con el consomé de pollo en polvo y el epazote, cocina alrededor de 10 minutos. Reserva caliente.

**3.** Para el relleno, fríe en una sartén la cebolla y el ajo con el aceite. Agrega los champiñones, pimiento y elote, sazona con sal y pimienta. Cocina hasta que los jugos se reduzcan, enfría.

**4.** En una tabla extiende los bisteces, salpimenta, coloca un poco del relleno y enrolla junto con una rebanada de tocino. Asegura con un palillo.

**5.** En una sartén a fuego medio, calienta aceite y fríe los rollitos hasta dorar. En un plato extendido, coloca un poco de salsa y encima los rollitos de carne, adorna con hojas de cilantro. Sirve con frijolitos de la olla y disfruta.





# DIVINA ROPA VIEJA

Carne de res, hierbas de olor y la magia del chile chipotle en un platillo tradicional de la región que seduce los paladares de todos los mexicanos.

## INGREDIENTES



**1 lata**  
de chipotles  
San Marcos



**1 kg de carne**  
de res cocida  
y deshebrada



**2 litros**  
de caldo de res



**8 laureles**



**4 tomillos**



**4 ramitas**  
de mejorana



**2 cucharaditas**  
de sal



**4 papas**  
cocidas y cortadas  
en cubos



**2 tazas**  
de puré de tomate



**1 cucharadita**  
de aceite

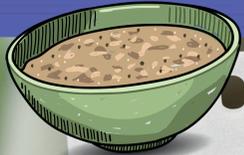
## PREPARACIÓN

**1.** Agrega un poco de aceite en una cazuela y añade el puré de tomate, el caldo de res, la mejorana, el tomillo, el laurel y la sal. Deja cocinar por 10 minutos.

**2.** Añade la carne deshebrada al caldo junto con las papas y 290 gramos de **chiles chipotles San Marcos**. Deja cocinar por aproximadamente 5 minutos.

**3.** Sazona con sal y pimienta.





## DIP DE ELOTE CON RAJAS

La mezcla cremosa del elote y el toque delicioso de las rajas de jalapeño en escabeche crean un dip que sorprenderá y deleitará a todos los paladares.

## INGREDIENTES



1 taza de  
queso crema  
a temperatura ambiente



1 taza de  
queso de cabra  
a temperatura ambiente



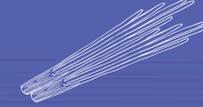
1 taza  
de crema ácida



Rajas de jalapeño  
San Marcos, sin semillas  
y finamente picado



1 taza  
de grano de elote amarillo



3 cucharadas  
de cebollín



1 cucharadita  
de ajo en polvo



Sal y pimienta  
al gusto

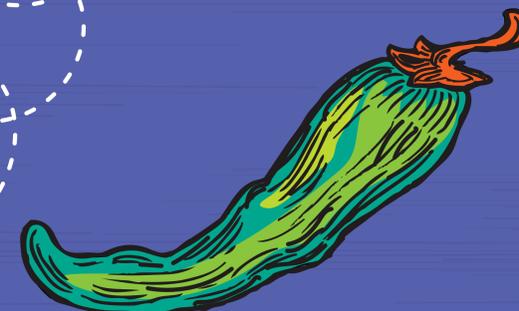


Totopos  
para acompañar

## PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla el queso crema, el queso de cabra y la crema ácida. Posteriormente, añade las rajas de chile jalapeño San Marcos, los granos de elote amarillo, el cebollín y el ajo y mezcla hasta integrar.

2. Transfiere el dip a un tazón y deja reposar durante 15 minutos antes de servir. Pon el dip sobre un plato suficientemente grande, coloca los totopos alrededor para dypear, acompaña con más rajas de jalapeños San Marcos.





**PAPA AL HORNO  
RELLENA DE PICADILLO  
AL CHIPOTLE**

Las papas por sí solas están a la altura de un platillo de talla mundial, con el toque mágico del chipotle San Marcos se transforman en una experiencia reconfortante para el paladar.

## INGREDIENTES



**180 g**  
de queso crema



**1 lata**  
de chipotles  
San Marcos



**6 papas**  
medianas cocidas y  
ahuecadas por el centro,  
reservando la pulpa



**1/4 taza**  
de leche



**1 taza**  
de carne molida



**3/4 taza**  
de jamón frito



**5 cucharadas**  
de cebollín  
finamente picado



**100 g**  
de queso parmesano



**2 cucharadas**  
de mantequilla

## PREPARACIÓN

1. Mezcla la pulpa de las papas con la leche, 2 cucharadas de **chiles chipotles molidos San Marcos**, el queso crema, queso parmesano, la carne molida y el cebollín.
2. Rellena las papas con la mezcla anterior.
3. Envuelve la mitad de la papa con papel aluminio, y colócalas sobre un sartén; baja la flama y tápalas por 5 minutos aproximadamente.
4. Decora con un poco de jamón frito.





# CEMITA POBLANA CON RAJAS

## INGREDIENTES



8

milanesas de res



Sal y pimienta  
al gusto



2 huevos



1 taza  
de pan molido



8 cemitas  
(o pan redondo de 8 cm)



Aceite  
para freír



4 aguacates  
maduros



500 g  
de queso Oaxaca deshebrado



1 taza

de hojas de pápalo



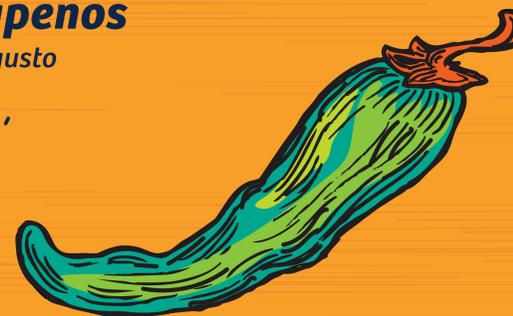
1/2 cebolla  
rebanada



1/2 taza  
de aceite de oliva



Rajas de Jalapeños  
San Marcos al gusto



## PREPARACIÓN

1. Salpimenta las milanesas, pásalas por el huevo batido y luego por el pan molido. Fríe en aceite muy caliente y escurre.

2. Rebana las cemitas por la mitad; coloca la milanesa, encima el queso, rebanadas de aguacate, cebolla y las hojas de pápalo. Rocía un poco de aceite de oliva y sal.

3. Sirve con rajas de jalapeños San Marcos al gusto.

