

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.



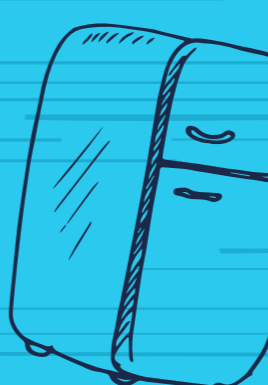
Lava tus manos exhaustivamente con agua y jabón para evitar bacterias que puedan contaminar los alimentos.



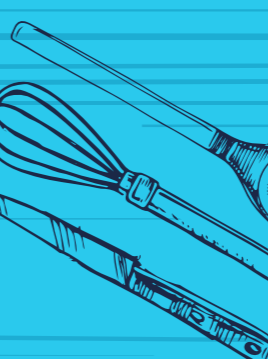
Vístete con un mandil para evitar salpicaduras en la ropa.



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



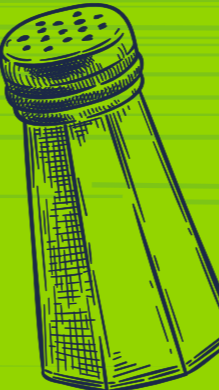
½ cebolla
blanca



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.





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



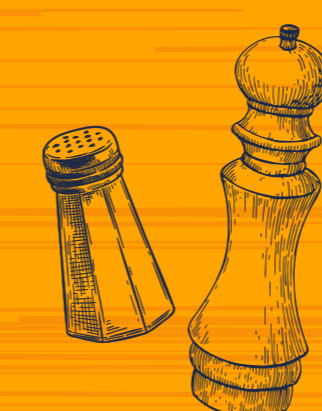
1 lata
de chipotles
San Marcos



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 dejas 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 quemem durante la preparación.
- 5. Ya que estén listas y suaves, sácalas y déjalas reposar por 5 minutos. Sirvelas con el complemento de tu preferencia.**





SANTA CREMA DE FRIJOL AL CHIPOTLE

Para los amantes de los clásicos de la gastronomía mexicana llega lo mejor de dos mundos: un elemento milenario como el frijol con el toque picoso del chipotle.



INGREDIENTES



8 tazas
de frijoles
bayos cocidos



½ cebolla
en cubos



4 dientes
de ajo troceados



1 lata
de chipotles
San Marcos



2 ramas
de epazote



2 tazas
de crema



1 litro
de caldo de pollo



2 cucharadas
de aceite



1 aguacate
en cubos



4 tazas
de tortilla de maíz
fritas en julianas



4 cucharadas
de perejil picado



300 g
de queso en cubos



Sal
y pimienta al gusto



PREPARACIÓN



1. Acitrona la cebolla y el ajo, añade los frijoles y cocina por 10 minutos. Después, agrega 290 gramos de chiles chipotles San Marcos, el epazote y salpimenta, deja cocinar hasta que suelte el hervor.

2. Deja enfriar unos minutos y licúa con la crema, regresa al fuego y vierte el caldo de pollo.

3. Cocina hasta que se espese ligeramente y por último sirve con la tortilla, el aguacate y el queso.





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



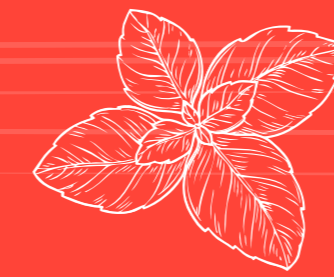
6 tomates
rojos



2 dientes
de ajo



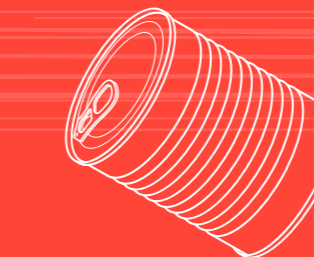
5 cucharadas
(75 ml) de aceite
de oliva



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.





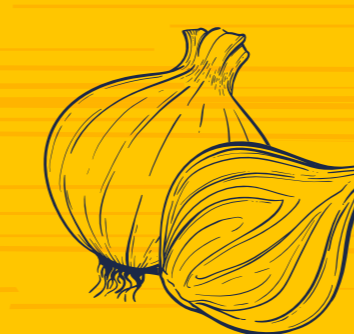
TINGA DE POLLO SAN MARCOS

Todo el sabor casero mexicano para recordar
a la familia con el toque divino de San Marcos.

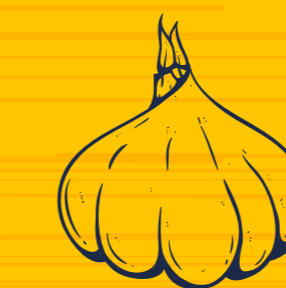
INGREDIENTES



2 cucharadas
de aceite vegetal



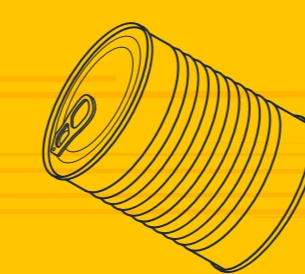
½ cebolla
picada en plumas



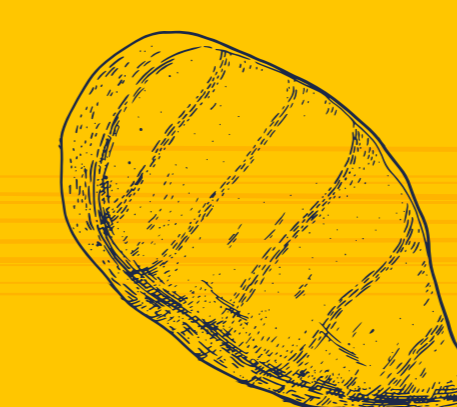
1 diente
de ajo picado



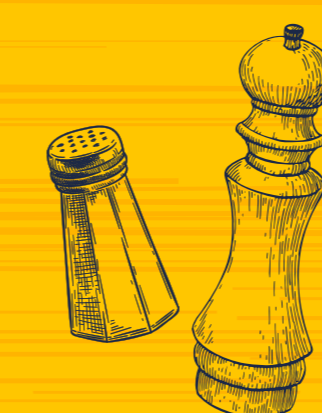
4 jitomates
rojos picados



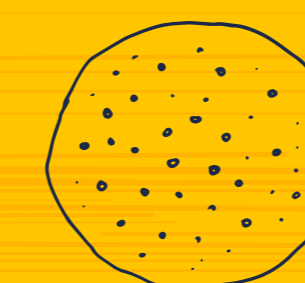
1 lata
de chipotles
San Marcos



1 pechuga
cocida y deshebrada



Sal
y pimienta al gusto



Tortillas
de maíz o tostadas de
maíz horneadas

PREPARACIÓN

- 1. En una olla fríe en aceite la cebolla hasta suavizar. Integra el ajo y cocina hasta que aromatice. Agrega los chiles chipotles adobados San Marcos al gusto y los jitomates.**
- 2. Deja sazonar y mezcla durante 10 minutos. Integra el pollo deshebrado y cocina hasta calentar por completo. Sazona con sal y pimienta.**
- 3. Sirve caliente en tortillas o tostadas de maíz.**



ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE

Notas suaves de picante y el sabor de los chiles chipotles convierten unas albóndigas en algo verdaderamente mágico que enamorará a todos en la mesa.


INGREDIENTES


½ kg de carne
molida de res o de puerco o mezclada


¼ de cebolla
picada


1 diente
de ajo picado


1 cucharadita
de sal


¼
de cucharadita
de pimienta negra


1 huevo


100 g
de queso panela
picado en cubos


750 g
de tomates rojos


1 lata
de chipotles
San Marcos

PREPARACIÓN

1. Coloca en un tazón los primeros seis ingredientes y mezcla con un tenedor.

2. Forma las albóndigas con el tamaño que desees y colócalas en el centro un cubo de queso.

3. Para el caldillo: licúa los tomates con la cebolla blanca, ajo grande y 215 gramos de chiles chipotles adobados San Marcos con ½ taza de agua.

4. Fríe en el aceite el caldillo. Deja hervir suavemente cerca de 10 minutos, rectifica la sazón. Añade las albóndigas y deja cocer durante 15 minutos más. Sirve caliente.





**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



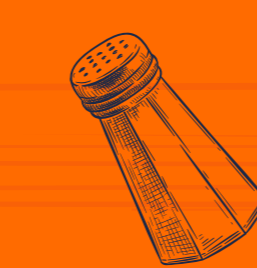
8 laureles



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.





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.





**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.





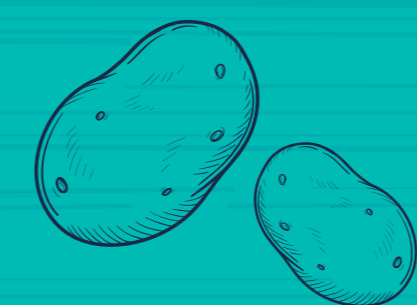
CALDO DE PESCADO AL CHIPOTLE

Deliciosa mezcla de verduras con pescado bañada con el picorcito del chipotle y el secreto mágico de Xico que hace de este caldo algo extraordinario.

INGREDIENTES



1 pieza
de pescado



2 papas



2
calabacitas



2 elotes
desgranados



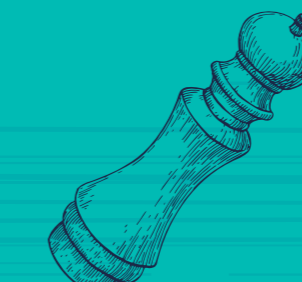
Ajo picado



1 lata
de chipotles
San Marcos



Sal



Pimienta



1 hoja
de laurel



5 cuadritos
de galletas saladas



Puré
de tomate

PREPARACIÓN

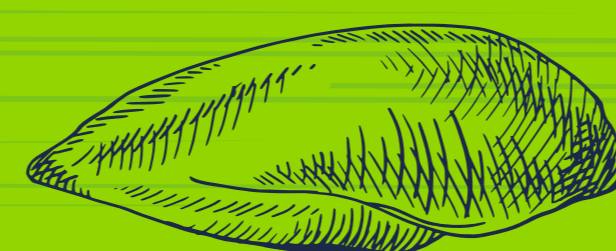
1. Pon a hervir agua con el ajo picado y la hoja de laurel.
2. Pica la papa, las calabacitas y los elotes. Mézclalo con el puré de tomate y 1 chile chipotle San Marcos.
3. Dejar hervir la mezcla hasta que los vegetales estén blanditos.
4. Después añade las galletas saladas, estas son para que el caldo se haga un poco espeso.
5. Añade la sal y pimienta al gusto.
6. Y por último pon los pedazos de pescado y espera a que se cocinen.
7. Sirve en un plato hondo y disfruta de la magia del chipotle y toda la frescura del mar.





TACOS DORADOS DE POLLO CON SALSA DE CHIPOTLE

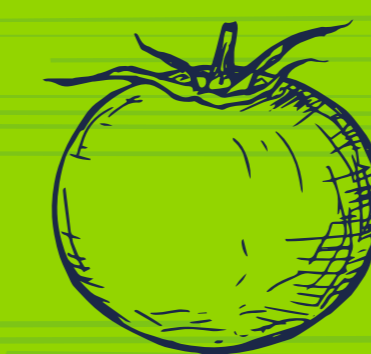
INGREDIENTES



1 a 2
pechugas de pollo



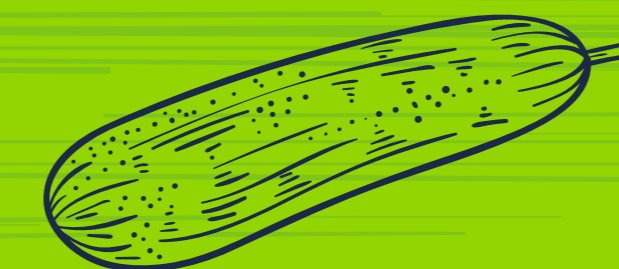
1½ tazas
de lechuga



2 jitomates
medianos



1 diente
de ajo



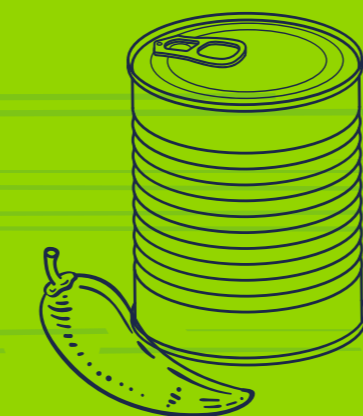
1/2 pepino



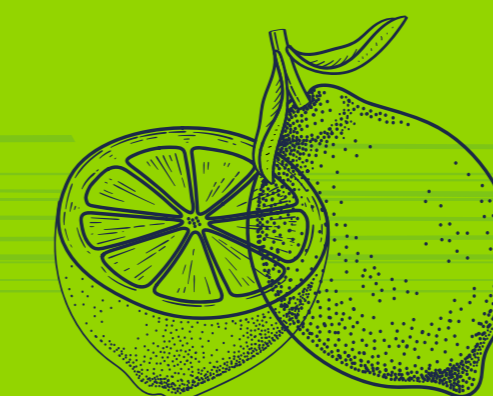
200 g
de queso fresco



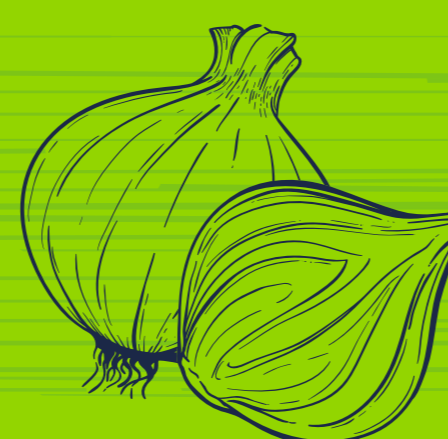
1½ tazas
de crema



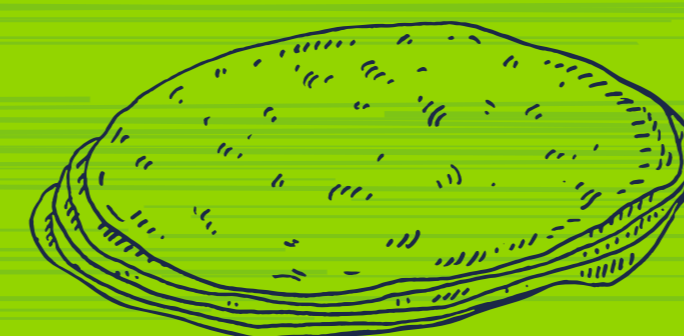
1 a 2 cucharadas
de Chipotle San Marcos



2 limones



1/4 de cebolla
morada



Tortillas
cantidad suficiente



Sal y pimienta
al gusto

PREPARACIÓN

- 1. Cocer la pechuga con sal y un diente de ajo.**
- 2. Rebanar la mitad de la cebolla y desflamar con sal, dejar reposando por 15 minutos hasta que se suavice, añadir el jugo de los limones.**
- 3. Cortar el pepino en rebanadas, hacer lo mismo con la lechuga y uno de los jitomates, reservar.**
- 4. Picar el resto de cebolla y jitomate.**
- 5. En una sartén con un poco de aceite saltear la cebolla y el jitomate, añadir el pollo desmenuzado y condimentar con sal y pimienta.**
- 6. Licuar la crema con el chipotle y un poco de sal. Pasar a una cacerola y calentar a fuego bajo hasta que espese.**
- 7. Colocar un poco del relleno en una tortilla y enrollar, freír en abundante aceite.**
- 8. Servir los tacos con el pepino, tomate, la cebolla y la lechuga, baña con la salsa de chipotle y espolvorea un poco de queso fresco.**





CEMITA POBLANA



INGREDIENTES



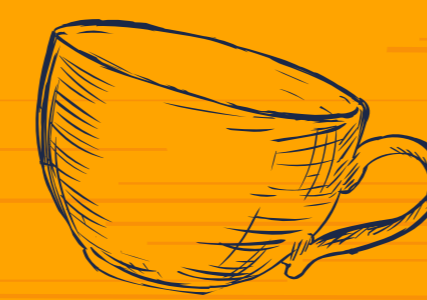
8
milanesas de res



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 o Chipotles
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 o chipotle al gusto.

