

**San Marcos**

DESDE 1957



ESTA CUARESMA **SAN MARCOS**

# CON SABOR A-MAR

Haz de la cuaresma toda una experiencia  
picosita y gastronómica

**EL TOQUE DIVINO**

**San Marcos**

DESDE 1957



# TORTITAS DE CAMARÓN



## EL TOQUE DIVINO CON SABOR A-MAR

### Ingredientes

#### PARA 4 PERSONAS

200 gr de camarones secos  
2 tazas de nopales cocidos  
y en cubitos  
4 huevos batidos a punto  
de turrón  
1 taza de aceite  
1 frasco de **Salsa Chipotle  
San Marcos**  
1 a 2 tazas de caldo de pollo  
según el nivel de picor que desees  
1 cucharada de aceite de oliva  
Sal al gusto  
Pimienta al gusto

### Procedimiento

1. Utiliza 1 frasco de 500ml de **Salsa Chipotle San Marcos** agrega el caldo de pollo y salpimenta.
2. Mezcla el camarón poco a poco con el huevo hasta integrar.
3. Calienta el aceite. Coloca una cucharada de la mezcla anterior y forma las tortitas.
4. Fríe por 3 minutos. Escurre en papel absorbente y reserva.
5. Agrega los nopales y las tortitas a la **Salsa Chipotle San Marcos**.
6. Cocina por 5 minutos a fuego medio. Sirve y acompaña con frijilitos de la olla.

**San Marcos**

DESDE 1957



# AGUACATE CON CAMARONES AL CHIPOTLE

## EL TOQUE DIVINO CON SABOR A-MAR

### Ingredientes

Para 4 personas

2 aguacates

1 taza de camarones  
grandes

4 cucharadas de aceite de oliva

1/4 cebolla morada finamente  
picada

1 pizca orégano seco

1 taza de crema

Sal al gusto

Pimienta al gusto

1 lata de **Chipotles Molidos  
San Marcos 215g**

### Procedimiento

1. Abre los camarones en forma de mariposa, saca el tracto digestivo y dora ligeramente en el aceite junto con la cebolla.
2. Incorpora la crema, el orégano y salpimenta al gusto. Cocina durante 5 minutos. Reserva.
3. Corta los aguacates por la mitad, retira el hueso y coloca en el hueco los camarones con crema.
4. Acompaña con **Chipotles Molidos San Marcos** y ensalada.

**San Marcos**

DESDE 1957



# ENCHILADAS DE CAMARÓN Y SALSA CHIPOTLE



## EL TOQUE DIVINO CON SABOR A-MAR

### Ingredientes

Para 4 personas

1/2 kg de camarones

medianos y limpios

1/2 cebolla fileteada

2 cucharadas de ajo

finamente picado

2 cucharadas de perejil picado

2 cucharadas de mantequilla

PARA LA SALSA

2 tazas de puré de tomate

2 **Chiles Chipotles adobados**

**San Marcos**

2 dientes de ajo

1 taza de crema

1 cucharada de mantequilla

### Procedimiento

1. Acitrona la cebolla y el ajo. Añade los camarones y salpimenta. Cocina por 5 minutos y agrega el perejil.

PARA LA SALSA

2. Licúa todos los ingredientes y sofríe la salsa.

3. Cocina a fuego medio hasta que espese ligeramente.

4. Fríe las tortillas ligeramente y rellena con los camarones.

5. Dobra y baña con la salsa. Acomoda las rebanadas de queso. Gratina por 5 minutos.

6. Sirve y decora con perejil, cebolla morada y crema.

**San Marcos**

DESDE 1957



# QUESADILLAS DE CAZÓN

## EL TOQUE DIVINO CON SABOR A-MAR

### Ingredientes

#### PARA 4 PERSONAS

300 gr de cazón en filete

1 cebolla entera

2 dientes de ajo, uno entero,  
otro picado

1/2 cebolla finamente picada

3 jitomates en cubos pequeños

2 **Chiles Chipotles Adobados**

Consomé de pollo en polvo  
al gusto

1 cucharadita de tomillo

1 cucharadita de mejorana

300 gr de masa de maíz

### Procedimiento

1. Cuece el cazón en una olla con suficiente agua, la cebolla entera y el diente de ajo. Deja enfriar y desmenuza.
2. Fríe en aceite la cebolla, jitomate, ajo picado, **chipotles**; sazona con el consomé de pollo, mejorana y tomillo.
3. Agrega el cazón a la mezcla anterior y fríe durante 3 minutos.
4. Forma tortillas con la masa, rellena con la mezcla y cierra presionando las orillas para que no se salga el relleno.
5. Fríe en suficiente aceite caliente. Escurre el exceso de grasa sobre papel absorbente y sirve tibias.
6. Si gustas lo puedes complementar con **Salsa Chipotle San Marcos**.

**San Marcos**

- DESDE 1957 -



# BURRITOS VEGETARIANOS

## EL TOQUE DIVINO CON SABOR A-MAR

### Ingredientes

#### PARA 4 PERSONAS

8 tortillas de harina  
1/2 taza de zanahorias picadas  
1/2 taza de calabacitas picadas  
1/4 de cebolla picada  
1 lata de **jalapeños picados San Marcos**  
100 gr de queso  
Un ramito de perejil picado  
2 cucharadas de aceite de oliva  
Sal al gusto  
Pimienta al gusto

### Procedimiento

1. Calienta el aceite y saltea la cebolla, agrega las zanahorias y las calabacitas. Ya que estén cocidas al dente incorpora el perejil y los **jalapeños picados San Marcos**; sazona con sal y pimienta. Reserva.
2. Coloca una tortilla de harina extendida y agrega las verduras salteadas y un poco de queso, enrolla la tortilla para formar el burrito.
3. Calienta un comal y coloca el burrito hasta dorar ligeramente.
4. Sirve caliente y cortado en mitades. Acompaña con **Salsa Verde San Marcos**.

**San Marcos**

DESDE 1957



# TACOS DORADOS DE PAPA

## EL TOQUE DIVINO CON SABOR A-MAR

### Ingredientes

Para 12 tacos

3 papas grandes

1 diente de ajo

12 tortillas de maíz

Sal al gusto

Pimienta negra molida

Comino en polvo

1 frasco de **Salsa Verde**

**San Marcos**

Crema ácida (media taza)

30 g de queso fresco

### Procedimiento

1. Cuece las papas en abundante agua con sal de grano y un diente de ajo.
2. Pela las papas y aplástalas hasta formar un puré. Sazona con sal, pimienta y un poco de comino en polvo. Reserva.
3. Agrega un poco de puré de papa a una tortilla extendida y enrolla formando el taco. Repite con todas las tortillas.
4. Pon a freír en abundante aceite, voltea con ayuda de unas pinzas.
5. Retira y coloca sobre servilletas para que absorba todo el aceite.
6. Sirve con una buena porción de **Salsa Verde San Marcos**, lechuga, jitomate, aguacate, crema ácida y queso fresco.