

Recetario Cuaresma Kraft y San Marcos



Pescado Empapelado

Con Kraft Clásica
y Chiles Güeros



 30 minutos

 4 porciones

Ingredientes

- ½ taza de Kraft Clásica®
- 4 filetes de pescado blanco de tu elección
- 2 limones amarillos en rodajas
- 5 chiles largos en escabeche San Marcos®, pártelos en rodajas
- 1 taza de cebolla morada en juliana
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 4 cdas. de cilantro finamente picado
- 2 cditas. de orégano

Otros

- 4 papeles aluminio para cubrir el pescado
- 4 papeles encerado del mismo tamaño

Preparación

1. **SALPIMENTAR** los pescados y colocar cada uno de estos sobre el aluminio con papel, posteriormente espolvorear orégano y cilantro. Poner 2 rodajas de limón en cada uno, cebolla morada, chiles largos en escabeche San Marcos® y rociar con un poco de aceite de oliva. Cerrar primero el papel encerado y después el papel aluminio.
2. **COLOCAR** en una olla con agua y canastilla para alimentos al vapor y cocinar por 20 minutos.
3. **SERVIDR** con una cucharada de Kraft Clásica® y a disfrutar.

San Marcos
DESDE 1987

KRAFT

Para querer más 

Tampico de Chipotle Con Kraft Limón



 15 minutos

 4 porciones

Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ de tza de Kraft Limón®
- 6 barras de surimi picado muy finamente
- $\frac{1}{2}$ tza de apio picado muy finamente
- $\frac{1}{4}$ de cebolla blanca picada muy finamente
- 2 chiles chipotles adobados San Marcos® finamente picados, agrega su caldo
- Sal y pimienta blanca

Otros

- Galletas Saladas o tostaditas
- Ajonjolí negro

Preparación

1. MEZCLAR todos los ingredientes hasta que queden muy bien incorporados sazonar con sal y pimienta.
2. SERVIR, decorar con ajonjolí negro y acompañar con galletas o tostaditas.

San Marcos
DESDE 1987

KRAFT

Para querer más

Tacos de Alambre De Camarón Con Kraft Limón



 20 minutos

 4 porciones

Ingredientes

- 400 g de camarón mediano crudo picado
- 1 tza de pimiento rojo picado en cubos medianos
- 1 tza de cebolla morada en cubos medianos
- 6 tiras de tocino en trozos
- 350 g de queso manchego rallado
- 2 cdas de aceite
- Mayo Con Chipotle:
- $\frac{3}{4}$ tza de Kraft Limón®
- 2 chiles chipotles adobados San Marcos® finamente picados, agrega su caldo

Otros

- 4 tortillas de harina

Preparación

1. MEZCLAR Kraft Limón® con los chiles chipotles adobados San Marcos® y reservar.
2. COLOCAR en una sartén caliente el aceite, agregar el tocino hasta dorar, posteriormente la cebolla y pimiento, a que se cocinen, finalizamos con el camarón cocinamos un momento más, esparcimos el queso sobre la preparación tapamos y dejamos hasta que gratine.
3. SERVIR en las tortillas el alambre y servir con Kraft Limón®.

Tostadas de Camarón Con Kraft Clásica



15 minutos



4 porciones

Ingredientes

- 400 g camarón pacotilla
- ¼ tza de Jugo de limón verde
- ¼ tza de limón amarillo
- ¼ tza de jugo de naranja
- ¾ cdas tza de cebolla morada picada
- 1 tza de pepino si semilla cortado en cubitos
- 2 cda de salsa Lea and Perrins
- Sal

Otros

- 1 aguacate
- ¼ de taza de rajas en escabeche San Marcos® finamente picadas
- ¼ tza de Kraft Clásica®
- 1 cdita de sal con ajo

Preparación

1. MEZCLAR en un recipiente los jugos de limón con el camarón, cebolla morada, pepino, sazonomos con Lea and Perrins y sal.
2. TRITURAMOS el aguacate y lo mezclamos con las rajas en escabeche San Marcos®, Kraft Clásica® y sazonomos con un poco de sal de ajo.
3. SERVIMOS colocando un poco de aguacate en la base de la tostada y sobre este agregamos los camarones, ahora si a disfrutar.

San Marcos
DESDE 1987

KRAFT

Para querer más

Aguacates Tatemados de Atún Con Kraft Limón



 20 minutos

 4 porciones

Ingredientes

- 2 aguacates partidos a la mitad sin hueso
- 2 latas de atún
- 1 de taza de jicama en cubitos
- ¼ de taza de rajas en escabeche San Marcos® cortadas en cubitos
- ½ tza de Kraft Limón®
- 1 cda de cilantro finamente picado
- Sal y pimienta blanca
- 2 cdas de aceite

Preparación

1. MEZCLAR atún, jicama, rajas en escabeche San Marcos®, cilantro y Kraft Limón®, mezclar perfectamente y sazonomos con sal y pimienta.
2. COLOCAR en una sarten el aceite y colocamos los aguacates y dejamos cocinar hasta que doren.
3. RELLENAR los aguacates con el atún y servir.