MÉXICO LINDO®

El sabor que *nos hace volver*

Colección de recetas familiares



El sabor que nos *hace volver*

Recetas que mantienen vivos nuestros recuerdos

Hay sabores que no se olvidan. Basta un olor saliendo de la cocina para volver a sentarnos en la mesa de la abuela, esperando a que alguien diga ***"ia comer!"***. Una receta de familia es eso: la manera en que alguien nos dijo ***"te quiero"*** sin tener que decirlo.

Este recetario lo escribieron ustedes. Les pedimos la receta de su familia y nos llegaron historias: la de la nana que hacía chicharrón con calabacitas, la del tío que decía que las penas con chilaquiles picosos son menos, la de la mamá cuyas tortillas de harina hacían que la familia llegara de visita. Cada receta trae un nombre, una cocina y una mesa llena.

Aquí están, tal como nos las contaron, con un toque de ***México Lindo***. Prepárenlas, compártanlas y pongan la mesa para todos: para los que están y para los que siempre vuelven.

Porque el sabor también es una forma de recordar.


MÉXICO LINDO
Salsa de chile
Habanero
Roja
MÉXICO LINDO
Salsa
7Mares
Salsa picante de chile de árbol
MÉXICO LINDO
Salsa de árbol
Chiltepín



Rinde: 4 a 6 personas **Tiempo:** 40 minutos

Chicharrón en salsa con CALABACITAS DE LA NANA CHATA

Compartida por: @gynabusta]



LA HISTORIA

Mi mejor recuerdo de comida es la de mi Nana Chata. Ella hacía unos chicharrones riquísimos con muchas calabacitas, y siempre una olla de frijoles para acompañarlos. Todavía extraño el olor de su cocina y de esa salsa que preparaba para los chicharrones.

Ingredientes

300 g de chicharrón de cerdo en trozos * **3 calabacitas cortadas en tiras** * **4 jitomates**
2 a 3 chiles serranos (al gusto) * **¼ de cebolla** * **1 diente de ajo** * **1 taza de agua o caldo de pollo**
1 cucharada de aceite * **Sal al gusto** * **Salsa México Lindo Habanero Rojo®**

Al servir, añade unas gotas de ***Habanero Rojo®*** sobre el chicharrón para darle un picor más profundo, como el de la salsa de la nana.

Preparación

1. Asa o hierve los jitomates y los chiles serranos durante unos minutos, hasta que estén suaves y desprendan su aroma.

2. Lícualos junto con la cebolla, el ajo, el agua o caldo de pollo y una pizca de sal, hasta obtener una salsa bien integrada.

3. Calienta el aceite en una cacerola a fuego medio y vierte la salsa. Deja sazonar durante 5 minutos, moviendo ocasionalmente para concentrar su sabor.

4. Incorpora las calabacitas cortadas en tiras y mezcla suavemente para cubrirlas con la salsa.

5. Cocina durante 8 minutos, hasta que estén suaves pero firmes.

6. Agrega los trozos de chicharrón y revuelve con cuidado para integrarlos. Deja hervir 5 minutos más, hasta que se suavicen y absorban el sabor de la salsa.

7. Sirve bien calientito, acompañado de unos ricos frijoles de olla y tortillas recién hechas.

01

02



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 50 minutos

Enchiladas verdes gratinadas DE MI ABUELITA MARY

Compartida por: @asasiempreenmicorazon



LA HISTORIA

La receta que más extraño es la de mi abuelita Mary Mendieta, que vivía en Toluca. Cada vez que la iba a ver me hacía mis enchiladas verdes preferidas, con el caldillo espesito como a mí me gustaba. Su secreto era que las metía al horno con queso para gratinar, pero su verdadero toque era que las hacía con mucho amor.

Añade unas gotas de ***Habanero Verde®*** al caldillo antes de bañar las enchiladas, o directo al plato, para darles un picor fresco que va con el tomate verde.

Ingredientes

12 tortillas de maíz
500 g de tomate verde
3 a 4 chiles verdes (serranos)
1 diente de ajo
1 trozo de cebolla
2 pechugas de pollo cocidas y deshebradas
1 taza de queso para gratinar
½ taza de crema
Queso fresco desmoronado
Lechuga picada
Aceite para freír
Sal al gusto
Salsa México Lindo Habanero Verde®

Preparación

1. Pon a hervir los tomates verdes y los chiles hasta que cambien de color.

2. Lícualos con el ajo, la cebolla y sal.

3. Vierte la salsa en una cacerola con un poco de aceite y deja que hierva hasta que el caldillo espese a tu gusto.

4. Fríe ligeramente las tortillas en aceite caliente y pásalas por el caldillo.

5. Rellénalas con pollo, enróllalas y acomódalas en un refractario. Báñalas con el caldillo restante.

6. Cúbrelas con el queso para gratinar y hornéalas a 180 °C por 10 a 15 minutos, hasta que el queso se derrita y dore.

7. Sirve con crema, queso fresco y lechuga.



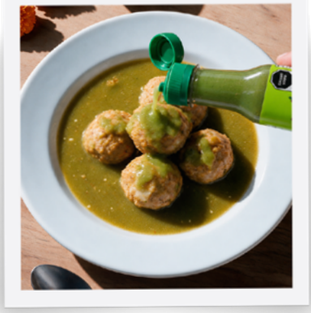


Rinde: 6 personas **Tiempo:** 2 horas (1 h de reposo)

Albóndigas en chile verde

RELLENAS DE QUESO PANELA DE MI ABUELITA ANDREA

Compartida por: @rouz.sanchez



LA HISTORIA

Esta receta es de mi abuelita Andrea y me la recuerda mucho cada vez que la hago para mis hijos. Ella la preparaba los fines de semana, cuando íbamos a verla, porque sabía que nos encantaba. Cuando todo estaba listo nos hacía tortillas de mano y comíamos en familia.

Unas gotas de ***Habanero Verde®*** al servir realzan el chile verde sin tapar el sabor.

Ingredientes

Para las albóndigas:
1 kg de carne molida mitad cerdo y mitad res
½ taza de arroz cocido
1 huevo batido
250 g de queso panela en cubos grandes
1 cucharadita de comino*
3 dientes de ajo
½ cebolla blanca
Sal de grano
1 cucharadita de orégano*
Manteca para freír

Para el chile verde:
500 g de tomate verde
10 chiles serranos
5 chiles tampico
¼ de cebolla
1 diente de ajo
3 calabacitas en tiras o en rodajas
1 cucharada de manteca o aceite

Preparación

1. Muele en molcajete el comino, los ajos, la cebolla, la sal y el orégano hasta formar una pasta uniforme.

2. Mezcla en un bowl la carne, la pasta, el arroz, el huevo y un poco más de sal. Deja reposar 1 hora en el refrigerador.

3. Forma bolitas, rellena cada una con un cubo de panela y ciérralas bien.

4. Dóralas en manteca hasta que sellen por fuera.

5. Tatema en el comal los tomates, los chiles, la cebolla y el ajo.

6. Pásalos a agua fría y después muélelos.

7. Calienta manteca en una cacerola, vierte el chile verde y deja que hierva y sazone.

8. Agrega las calabacitas y las albóndigas, y cocina a fuego medio 20 minutos o hasta que estén cocidas.

9. Sirve con tortillas hechas a mano.



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 30 minutos

Huevos estrellados con

CHILAQUILES DE CHILTEPÍN DE ABUELO CARMELO

Compartida por: @caritonicoll



LA HISTORIA

A mi abuelito Carmelo le gusta cocinarnos en las mañanas unos huevitos estrellados con chilaquiles bañados en salsita de chiltepín. Sus huevitos les dan ese toque sabroso y picosito. Con un cafecito, una receta deliciosa para recordarlo.

Para los que lo quieran más picosito, un chorrito de ***Chiltepín México Lindo*** sobre los huevos.

Ingredientes

- 12 tortillas cortadas en triángulos
- Aceite
- 4 huevos*
- 3 jitomates
- 10 a 15 chiltepines*
- 1 pizca de orégano
- 1 taza de agua*
- 1 cucharada de vinagre blanco
- Sal al gusto
- Queso rallado, crema y aguacate
- Salsa Chiltepín



Preparación

1. Coloca los jitomates, chiltepines, orégano, sal y agua en una olla. Hierve de 5 a 7 minutos, hasta que los jitomates estén suaves.

2. Retira del fuego y deja enfriar un poco. Licúa todos los ingredientes hasta obtener una salsa uniforme.

3. Agrega el vinagre blanco y vuelve a licuar para integrar bien los sabores. Reserva la salsa.

4. Corta las tortillas en triángulos y fríelas en un sartén con aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes.

5. En otro sartén, calienta un poco de aceite y fríe los huevos estrellados, procurando que las yemas queden a tu gusto.

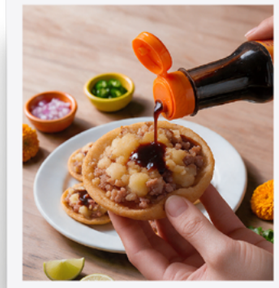
6. Coloca los totopos en un plato y báñalos con la salsa de chiltepín, mezclando suavemente para cubrirlos.



Rinde: 12 garnachas **Tiempo:** 50 minutos

Garnachas de papa con LONGANIZA "GARNACHAS DE PAPÁ"

Compartida por: @felindreams



LA HISTORIA

Esta receta me hace recordar tanto a mi abuela como a mi mamá. Nunca supimos dónde la aprendió mi abuela, porque no las hemos encontrado en ningún otro lugar, y se volvió una tradición familiar. Las conocemos como 'Garnachas de Papá'. Es lo más sencillo, pero me lleva a su lado: a sus abrazos, a sus apapachos y a su amor. Ese sabor siempre me hace sentirlas cerca

Ingredientes

500g de masa de maíz * **4 papas en cubos*** * **250g de longaniza*** **Cebolla y cilantro picados** * **Salsa verde** (tomate verde y chile al gusto) * **Queso fresco** **Crema agria** (opcional) * **Aceite**

Unas gotas de ***Capitán Picante Negra®*** sobre cada garnacha, como en los mejores puestos.

Preparación

1. Prepara la masa de maíz con un poco de agua y sal, amasando hasta obtener una consistencia suave y manejable.

2. Forma pequeñas picaditas de aproximadamente medio centímetro de grosor, levantando ligeramente los bordes para que puedan contener el guisado.

3. Cocina las picaditas en un comal caliente por ambos lados. Después, fríelas ligeramente en aceite hasta que estén doraditas y firmes.

4. En un sartén, dora la longaniza a fuego medio, moviendo ocasionalmente para que se cocine de manera uniforme y suelte su sabor.

5. Agrega las papas en cubos y la salsa verde. Cocina a fuego medio hasta que las papas estén suaves y el guisado conserve un poco de caldito.

6. Coloca una porción generosa del guisado sobre cada garnacha y distribúyelo cuidadosamente para que no se derrame.

7. Termina con cebolla y cilantro picados, queso fresco y un poco de crema agria si lo deseas.



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 30 minutos

Pescado al asador DE MI HERMANO

Compartida por: @monica_sandoval_08



Ingredientes

- 4 filetes de pescado blanco
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla en rodajas
- 2 chiles jalapeños en rodajas
- 2 jitomates en rodajas
- 1 taza de verduras picadas
- Sal y pimienta
- Papel aluminio
- Salsa México Lindo 7 Mares

Acompaña tu pescado con arroz blanco, unas gotas de limón y Salsa México Lindo 7 Mares para resaltar su sabor y darle un toque picosito.

Por fin una receta de pescado para la ***7 Mares***, que es justo la salsa pensada para mariscos y pescados.

Preparación

1. Prepara el asador a fuego medio y coloca una hoja de papel aluminio. Úntala con un poco de mantequilla para que el pescado no se pegue.

2. Coloca los filetes de pescado sobre el aluminio y sazona por ambos lados con sal y pimienta

3. Distribuye las rodajas de cebolla, jalapeño y jitomate sobre los filetes.

4. Cierra bien el papel aluminio, formando paquetes para conservar los jugos y permitir que el pescado se cocine con el sabor de las verduras.

5. Coloca los paquetes sobre el asador y cocina durante 15 a 20 minutos, hasta que el pescado esté bien cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor.

6. Retira del asador y abre cuidadosamente los paquetes para liberar el vapor. Sirve los filetes calientes, acompañados de las verduras y sus jugos.

7. Antes de servir, añade unas gotas de Salsa México Lindo 7 Mares sobre el pescado para darle un toque picosito y delicioso.



Rinde: 4 a 6 personas **Tiempo:** 45 minutos

Cóctel de camarón
DE MI ABUELO JUVE

Compartida por: @sandy.bellsanchezz



Ingredientes

- 500 g de camarón cocido y limpio
- 1 taza de salsa cátsup
- 1 taza de Clamato (o caldo frío de camarón)
- Jugo de limón
- Cebolla morada picada
- 2 jitomates picados en cuadritos
- 1 pepino en cubitos
- Cilantro picado
- Chile serrano o jalapeño picado
- Salsa México Lindo Capitán Picante Negra®
- Salsa México Lindo Habanero Rojo®
- Sal y pimienta
- Aguacate en cubos
- Tostadas o galletas saladas

La receta ya lleva ***dos salsas de la marca*** dentro de la preparación.

Preparación

1. En un tazón grande, mezcla la cátsup, el Clamato y el jugo de limón hasta obtener una salsa uniforme y bien integrada.

2.Agrega la Salsa México Lindo Capitán Picante Negra® y la Habanero Rojo® al gusto.

3. Pica finamente la cebolla morada, los tomates, el pepino, el cilantro y el chile serrano o jalapeño.

4. Incorpora las verduras picadas a la mezcla de salsas y revuelve suavemente para distribuir todos los ingredientes.

5. Agrega los camarones cocidos y limpios.

6. Mezcla con cuidado para que se impregnen de la salsa sin romperse.

7. Sazona con sal, pimienta y un poco más de jugo de limón si lo deseas. Prueba y ajusta el picante a tu gusto.

8. Cubre el tazón y refrigera durante 25 a 30 minutos para que el cóctel esté bien frío y los sabores se integren.

9. Sirve en copas individuales, agrega abundantes cubitos de aguacate encima y decora con un poco de cilantro fresco.

10. Acompaña con tostadas o galletas saladas y, si te gusta más picosito, añade unas gotas extra de salsa México Lindo antes de disfrutar.



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 20 minutos + 30 de refrigeración

Caldo de camarón DE MAMÁ EULALIA

Compartida por: @gabrielareynachavez



LA HISTORIA

Este caldo le gusta mucho a mi mamá. Cuando era niña siempre anhelaba unos camarones, pero por como vivían no se le permitía. Lo más que podía alcanzar eran unos pescuecitos. Cuando empezó a trabajar, su sueldo tampoco le alcanzaba para comprarlos. Ahora, cada vez que hago caldito me acuerdo mucho de eso y le llevo su caldo de camarón con mucho cariño, para que sepa que ya nunca le va a faltar.

Ella ya lo sirve con ***salsa de chiltepín***, así que entra natural

Ingredientes

500 g de camarones frescos con cabeza y cáscara, limpios*
4 chiles guajillo*
2 papas en cubitos
2 zanahorias en cubitos
2 hojas de laurel
2 dientes de ajo
¼ de cebolla
2 litros de agua*
Aceite y sal
Salsa México Lindo Chiltepín
Bolillos o telera



Preparación

1. Cuece las papas y las zanahorias en agua hasta que comiencen a suavizarse. Retira las verduras y reserva el caldo.

2. Remoja los chiles guajillo en agua caliente hasta que estén suaves. Lícualos con el ajo y la cebolla hasta obtener una salsa uniforme.

3. En una cacerola, calienta un poco de aceite y sofríe la salsa durante unos minutos.

4. Agrega las papas, las zanahorias y el caldo reservado. Incorpora las hojas de laurel y sazona con sal al gusto.

5. Deja hervir a fuego medio hasta que las verduras estén tiernas y el caldo tenga buen sabor.

6. Añade los camarones limpios y cocina durante aproximadamente 3 minutos, evitando que se sobrecuezan.

7. Sirve bien calientito con unas gotas de limón y Salsa México Lindo Chiltepín al gusto.



Rinde: 6 personas **Tiempo:** 45 minutos

Sopa poblana DE MI PAPÁ

Compartida por: @floresita_0202



LA HISTORIA

Era la favorita de mi papá. Siempre decía que era un apapacho al paladar y al corazón. Cada vez que la comemos nos acordamos mucho de él.

Ingredientes

- 5 chiles poblanos en rajas
- ½ cebolla picada
- 3 dientes de ajo picados
- 2 calabacitas en cuadritos
- 5 elotes desgranados
- 2 ramas de epazote
- 10 champiñones en rebanadas
- 2 litros de caldo de pollo
- Aceite
- Sal, pimienta y consomé
- Queso panela en trocitos

Unas gotas de ***Habanero Rojo®*** en el plato le dan contraste a lo verde de la sopa

Preparación

1. En una olla grande, calienta un poco de aceite a fuego medio. Sofríe la cebolla hasta que esté transparente y agrega el ajo picado, moviendo para que no se queme.

2. Incorpora las rajas de chile poblano y los granos de elote. Cocina durante unos minutos, mezclando para que se integren los sabores.

3. Agrega las calabacitas en cuadritos y los champiñones en rebanadas. Revuelve suavemente y deja cocinar un par de minutos.

4. Vierte el caldo de pollo y espera a que comience a hervir. Añade las ramas de epazote y sazona con sal, pimienta y consomé al gusto.

5. Baja a fuego medio y deja hervir durante aproximadamente 10 minutos, o hasta que las verduras estén tiernas. Prueba y ajusta la sazón si es necesario.

6. Sirve la sopa bien calientita en platos hondos y agrega unos trocitos de queso panela para darle un toque fresco y delicioso.



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 50 minutos

Pollo en crema de CHAMPIÑONES DE MI MAMÁ CHEPY

Compartida por: @ moraangelica11



LA HISTORIA

Este caldo le gusta mucho a mi mamá. Cuando era niña siempre anhelaba unos camarones, pero por como vivían no se le permitía. Lo más que podía alcanzar eran unos pescuecitos. Cuando empezó a trabajar, su sueldo tampoco le alcanzaba para comprarlos. Ahora, cada vez que hago caldito me acuerdo mucho de eso y le llevo su caldo de camarón con mucho cariño, para que sepa que ya nunca le va a faltar.

Ingredientes

1kg de piezas de pollo * 300g de champiñones rebanados * ½ cebolla picada
2 dientes de ajo * 1 taza de crema * Sal al gusto

Unas gotas de ***Habanero Rojo®*** cortan lo cremoso y le dan un picor ligero.

Preparación

1. Lava y sazona las piezas de pollo con sal al gusto. En una cacerola con un poco de aceite, dóralas a fuego medio hasta que estén bien cocidas. Retira y reserva.

2. En la misma cacerola, sofríe la cebolla picada y el ajo hasta que desprendan su aroma y la cebolla esté transparente.

3. Agrega los champiñones rebanados y cocina durante unos minutos, moviendo ocasionalmente hasta que estén suaves y ligeramente dorados.

4. Incorpora la crema y mezcla suavemente con los champiñones. Sazona con sal al gusto y deja que dé un hervor ligero a fuego bajo.

5. Regresa las piezas de pollo a la cacerola y cúbrelas con la salsa cremosa para que se impregnen bien de su sabor.

6. Cocina a fuego bajo durante unos minutos más, hasta que el pollo esté completamente cocido y la salsa tenga una consistencia suave y cremosa.

7. Sirve el pollo bien calientito, acompañado de su deliciosa salsa de champiñones.



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 40 minutos

Chilaquiles picositos

CON CECINA DE MI TÍO LUIS

Compartida por: @gurrulop17



LA HISTORIA

El tío Luisito siempre decía que las penas con chilaquiles bien picosos son menos'. Nos juntaba a todos muy temprano y preparaba este almuerzo diciendo que el picante era para despertar los recuerdos y calentar el corazón. En su mesa jamás faltaba ese toque picosito. Hoy, volver a prepararlo en su memoria es nuestra forma de traerlo de vuelta a la mesa.

Ingredientes

4 jitomates * 12 tortillas de maíz en triángulos * Crema de rancho
¼ de cebolla y 1 diente de ajo * 4 tiras de cecina * Queso fresco desmoronado
Cebolla morada en rodajas finas * 3 a 4 cucharadas de Salsa México Lindo * Aceite y sal

La ***Habanero Rojo®*** va dentro de la salsa como ingrediente principal, y además lleva una segunda salsa al final

Preparación

1. Fríe los triángulos de tortilla en aceite caliente hasta que estén doraditos y crujientes. Retira y escurre el exceso de aceite.

2. Asa los jitomates, la cebolla y el ajo hasta que estén suaves y ligeramente dorados. Martájalos en molcajete o licúalos sin dejarlos completamente lisos.

3. Calienta un poco de aceite en un sartén, agrega la salsa y sazona con sal. Incorpora de 3 a 4 cucharadas de Habanero Rojo® y mezcla bien para integrar los sabores.

4. Asa las tiras de cecina en un comal caliente o a las brasas, volteándolas hasta que estén bien cocidas y ligeramente doradas.

5. Baña los totopos con la salsa caliente, mezclando suavemente para que se impregnen de sabor. Sirve con la cecina, crema de rancho, queso fresco y cebolla morada.

6. Termina con unas gotitas más de Salsa México Lindo Habanero Rojo® para darle un toque extra de sabor y picor.



Rinde: 4 personas **Tiempo:** 1 hora y 15 minutos

Tortillas de harina con frijolitos
CON CHORIZO DE MI MAMÁ FRANCISCA

Compartida por: @ carla_mt04



LA HISTORIA

Mi mamá se llamaba Francisca Torres. Falleció hace 25 años, cuando yo apenas tenía 15, y lo que siempre me la recuerda son sus tortillas de harina. Era famosa por ellas: los familiares iban a la casa solo para que mi mamá se las hiciera. A nosotros nos preparaba frijolitos con chorizo y un chilito picado. Era tan feliz y no lo sabía.

Unas gotas de ***Chiltepín México Lindo*** sobre los frijolitos, con un picor muy norteño que va bien con las tortillas de harina

Ingredientes

Tortillas de harina:

500 g de harina de trigo*
100 g de manteca vegetal o de cerdo*
1 cucharadita de sal*
1 cucharadita de polvo para hornear*
1 taza de agua tibia*

Frijolitos con chorizo:

3 tazas de frijoles cocidos con su caldo*
150 g de chorizo*
1 a 2 chiles serranos picados (el "chilito picado")*
¼ de cebolla picada*

Preparación

Tortillas:

1. Mezcla la harina, la sal y el polvo para hornear. Integra la manteca con los dedos hasta que quede como arena.

2. Agrega el agua tibia poco a poco y amasa hasta obtener una masa suave que no se pegue.

3. Forma bolitas, tápalas con un trapo y déjalas reposar 20 minutos.

4. Extiende cada bolita con un rodillo hasta que quede delgada.

5. Cuécelas en un comal caliente unos segundos por lado, hasta que se inflen y tengan pintitas doradas.

Frijolitos:

1. Fríe el chorizo hasta que suelte su grasa. Agrega la cebolla y el chile picado.

2. Incorpora los frijoles con un poco de su caldo y deja hervir hasta que espesen.

3. Sirvelos con las tortillas recién hechas.



MÉXICO LINDO®

Hay sabores que nunca se olvidan

El aroma de la cocina de la abuela, los platillos de mamá y esas recetas que nos reunían alrededor de la mesa. Cada receta guarda una historia y un pedacito de quienes nos enseñaron que cocinar también es una forma de amar. En México Lindo reunimos recetas compartidas con el corazón, para celebrar nuestras raíces, tradiciones y recuerdos.

