

CERCA DEL SABOR *Mexicano*

ESPECIAL RECETAS MEXICANAS



NACHOS CON QUESO *Sabormex*

INGREDIENTES	
1 bolsa	Totopos Redondos Sabormex
1 lata	Cheddar Cream de 2,5 kg Sabormex
1kg	Crema Agría Frischli/ Meggle
1kg	Guacamole mexicano Sabormex
1kg	Chili con carne y frijol bayo
1 frasco	Salsa Pico de Gallo Sabormex (opcional)
1 lata	Chile Jalapeño en rodajas (opcional)



PREPARACIÓN

1. Colocamos una cama de totopos redondos en una bandeja amplia.
2. Calentamos a fuego lento durante 3 minutos el queso cheddar cream y servimos sobre los totopos.
3. Abrimos nuestro chili con carne y frijol bayo congelado; colocamos en un recipiente y lo ponemos a calentar en un microondas entre 3 y 4 minutos. Sacamos y lo colocamos por encima del queso. Otra opción para regenerar el chili con carne y frijol bayo es descongelarlo previamente en el frigorífico o hacerlo al baño maría.
4. Después colocamos un poco de guacamole por encima junto con la nata agría.
5. Para finalizar, y si eres amante del picante puedes acompañar estos nachos con queso Sabormex con un poco de chiles jalapeños en rodajas o la salsa Pico de Gallo Sabormex.

SAMPLER SABORMEX CON SALSA *Agridulce*



INGREDIENTES

Aros de Cebolla a la Cerveza

Jalapeños rellenos de cheddar

Mozzarella Sticks

Fingers de Pollo

Para la Salsa Agridulce:

Concentrado de Guayaba Sabormex

Concentrado de Tamarindo Sabormex

Chipotle Adobado Entero Sabormex

PREPARACIÓN

1. En una freidora o en una sartén con abundante aceite, pon a freír los aros de cebolla, los sticks de mozzarella, los fingers de pollo y los jalapeños rellenos de cheddar. Sácalos de la freidora, sécalos bien para retirar la grasa y colócalos en una bandeja.
2. Para acompañar puedes preparar una salsa agridulce, mezclando un poco de concentrado de guayaba, concentrado de tamarindo y chipotle adobado.

TACOS DE COCHINITA *Pibil*



INGREDIENTES	
1 paquete	Tortilla de Maíz Nixtamalizado de 10 o 12 cm
500g	Cochinita Pibil
Cebolla morada macerada (complemento)	

PREPARACIÓN

1. Abrimos nuestro paquete de cochinita pibil, colocamos en un recipiente y lo ponemos a calentar en microondas entre 3 y 4 minutos. Otra opción para regenerar la cochinita pibil es descongelarlo previamente en el frigorífico o hacerlo al baño maría.
2. Calienta las tortillas de maíz en una sartén.
3. Rellena los tacos y acompaña con cebolla morada.
Listo y, ¡a disfrutar!

PAN BAO AL ESTILO *Sabormex*

INGREDIENTES	
4 ud	Totopos Redondos Sabormex
500g	Cheddar Cream de 2,5 kg Sabormex
	Rúcula
	Cebollino
	Sésamo
	Salsa Agridulce de Tamarindo
	Cebolla morada macerada (complemento)



PREPARACIÓN

1. Abrimos nuestro paquete de pulled pork, colocamos en un recipiente y lo ponemos a calentar en un microondas entre 3 y 4 minutos. Otra opción para regenerar el chili con carne y frijol bayo es descongelarlo previamente en el frigorífico o hacerlo al baño maría.
2. Una vez que ya se haya calentado nuestro pulled pork, comenzamos a rellenar los panes bao.
3. Decoramos con un poco de rúcula, cebollino ya picado, sésamo y cebolla morada.
4. Para la salsa agridulce: en una batidora colocamos un poco de concentrado de tamarindo, salsa chipotle, una pizca de azúcar y trituramos. De esta forma ya lo tendríamos listo para acompañar nuestro pan bao.

ALIMENTAMOS TUS SENTIDOS
**NICOLÁS
Y VALERO**
desde 1987



NICOLASYVALERO.ES

Crta. de Abanilla, km 1600
30140 SANTOMERA (Murcia)
968 863 034