



MAXI *Guía* MÉXICO

COLECCIONABLE

¡La auténtica cocina mexicana llegó para quedarse!
Déjese cautivar por sabores tradicionales y deliciosos.

***Deleite su paladar con las mejores recetas, dignas de
exclamar: ¡Viva México!***

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

*no
cuestan
más*

MEGAMAXI SUPERMAXI
LO MAXIMO! el placer de comprar



MOLLETES

 **4**
PORCIONES

INGREDIENTES

- 4 rebanadas de pan baguette
- 2 tazas de queso fresco rallado grueso
- 2 tazas de fréjol canario cocido y refrito
- 1 taza de guacamole
- Aceite de oliva

Pico de gallo

- 3 tomates maduros (sin piel y sin semillas) cortados en cubos
- ½ cebolla perla picada
- 2 chiles jalapeños picados sin semillas
- ¼ de taza de cilantro fresco picado
- Zumo de medio limón
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- Precaliente el horno a 200°C.
- Para preparar el pico de gallo, en un tazón, agregue el tomate, cebolla, cilantro y chiles jalapeños.
- Mezcle todo, vierta zumo de limón y sazone con sal.
- Coloque las rebanadas de pan en una bandeja para hornear.
- Rocíe el pan con aceite de oliva y hornee durante ocho minutos, hasta que los bordes comiencen a dorarse.
- Si es necesario, caliente los frijoles refritos.
- Cubra cada mitad de pan con una capa de frijoles y queso rallado.
- Hornee los molletes por dos minutos o hasta que el queso se derrita.
- Cubra los molletes con pico de gallo y sirva de inmediato.

TIPS

Añada una capa delgada de mantequilla o ajo triturado sobre el pan antes de hornearlo para potenciar el sabor base del mollete.



POZOLE

 **4** PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne de cerdo con hueso
- 6 muslos de pollo con hueso
- 2 kilos de mote reventado
- 3 litros de agua
- 1 cabeza de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 ramas de tomillo
- 1 cebolla
- 1 taza de salsa mexicana casera
- Sal al gusto

Para acompañar

- 1 taza de cebolla perla cortada en juliana
- 1 cucharada de orégano
- 5 rábanos en rodajas
- 1 lechuga romana picada
- 1 aguacate cortado en rebanadas
- Tortillas de maíz
- Ají en hojuelas

PREPARACIÓN

- Lleve al fuego una olla con agua y añada la cebolla, ajo, tomillo, laurel, carne de cerdo y sal. • Cocine tapado durante una hora y 40 minutos. • Añada las piezas de pollo y cocine por 20 minutos más. Finalmente, incorpore el mote. • Cuando la carne esté cocida, vierta la salsa mexicana casera, mezcle y cocine por 20 minutos más; de ser necesario, agregue más agua y verifique la sazón.
- Sirva el pozole acompañado con cebolla, orégano, rábano, ají en hojuelas, lechuga, aguacate y las tortillas de maíz calientes.

TIPS

Ideal para consumir en épocas frías o después de realizar actividades físicas, ya que es rico en proteínas y ayuda a reponer energía.



TORTILLAS RELLENAS DE CERDO MECHADO

 **12**
PORCIONES

INGREDIENTES

- 3 tazas de carne de cerdo cocida deshilachada
- 1 paquete de tortillas de maíz
- ½ cebolla perla
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos picados en cubos
- 1 cucharadita de sazón para fajitas
- Salsa roja
- Queso fresco rallado
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- Fría la carne deshilachada, salpimente al gusto y reserve. • En la misma sartén, fría la cebolla y pimientos, y cocine hasta que estén blandos. • Añada la carne picada y cocine dos minutos más a fuego medio-bajo para combinar los sabores. • Integre el sazón para fajitas y cocine. • En otra sartén, caliente las tortillas a fuego medio. Coloque el relleno y queso rallado sobre una mitad de cada tortilla. • Doble las tortillas y coloque en una sartén una detrás de otra, bañe con la salsa roja y queso rallado. • Hornee a temperatura media por 20 minutos. • Sirva de inmediato.

TIPS

Perfectas para una noche de juegos o una reunión familiar con toque mexicano. Rápidas, sabrosas y fáciles: la combinación perfecta.



ENFRIJOLADAS

 **10**
PORCIONES

INGREDIENTES

- 10 tortillas de maíz
- 1 taza de queso fresco desmenuzado
- 1 pechuga de pollo cocida y deshilachada
- Crema agria
- Cilantro picado

Para la salsa de frijoles

- 2 tazas de frijoles negros
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla perla picada
- 1 taza de caldo de pollo bien sazonado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

• Para preparar la salsa de frijoles, sofría la cebolla y ajo hasta que estén dorados. • Incorpore los frijoles cocidos con un poco de caldo de pollo. • Cocine por unos minutos hasta que los frijoles estén bien calientes y los sabores se unifiquen. • Licúe la mezcla hasta obtener una salsa suave y homogénea. • Caliente las tortillas en una sartén para que estén flexibles y no se rompan al doblarlas. • Una vez que las tortillas estén calientes, sumérlas, una a una, en la salsa de frijoles y asegúrese de que queden bien cubiertas por ambos lados. • Coloque las tortillas bañadas en un plato y añada el relleno de pollo. • Doble la tortilla por la mitad o enrolle. • Una vez que todas las enfrijoladas estén listas, colóquelas en un plato y vierta encima un poco más de la salsa de frijoles. • Decore con el queso desmenuzado, crema agria y cilantro picado. • Sirva de inmediato.



TARUGOS

 **14**
PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de pulpa de tamarindo
- ½ taza de agua
- 1 taza de azúcar
- Ají en hojuelas
- Azúcar refinada

PREPARACIÓN

• Coloque la pulpa de tamarindo en una cacerola, vierta media taza de agua y el azúcar. • Caliente a fuego medio y revuelva la mezcla hasta que espese. • El tamarindo estará listo cuando pase la cuchara y pueda observar el fondo. Retire y deje enfriar. • Con una cuchara, tome porciones pequeñas, forme bolitas y resérvelas. • Cubra cada bolita con las hojuelas de ají y/o el azúcar refinada, e incluso, si lo desea, con azúcar micropulverizada.

TIPS

Coloque los tarugos de tamarindo en pequeñas canastitas o envuélvalos en papel celofán para ofrecer bocaditos prácticos y vistosos en sus reuniones y celebraciones.



PESCADO A LA VERACRUZANA

 **2**
PORCIONES

INGREDIENTES

- 2 pescados pargo lunar bien limpios
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ½ cebolla perla cortada en juliana
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 4 tomates pera cortados en cubos
- 1 sobre de concentrado de pollo
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 cucharadita de sal con ajo en polvo
- 3 cucharadas de perejil fresco desinfectado y picado
- 4 cucharadas de alcaparras
- 2 ajís picados sin semillas
- ¼ de taza de aceitunas verdes sin hueso
- ½ taza de agua

PREPARACIÓN

- Caliente el aceite de oliva y sofría la cebolla hasta que esté transparente. Añada el ajo y cocine hasta que se dore ligeramente. • Agregue el tomate, concentrado de tomate, concentrado de pollo, sal con ajo y cocine por 10 minutos. Mezcle ocasionalmente para evitar que se pegue. • Añada el perejil, alcaparras, ají, aceitunas verdes y agua. • Incorpore el pescado, tape y cocine por 10 minutos más. • Sirva acompañado de arroz blanco y aguacate.

TIPS

Si desea potenciar el sabor del pescado, déjelo marinar por 15 minutos en jugo de limón y un poco de ajo antes de añadirlo a la preparación. Esto realzará su frescura.