

100  
La  
Costeña  
AÑOS

100 RECETAS

# ENTRADAS



100  
La  
Costeña  
AÑOS

# FLAUTITAS DE RES



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 12 pzas. Tortillas de maíz
- 1 tza. / 180 g Falda de res cocida y deshebrada
- 1/4 pza. / 50 g Cebolla morada fileteada
- 2 cdas. / 5 g Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 tza. / 110 ml Crema fresca
- 1/2 tza. / 100 g Queso desmoronado
- 1/4 pza. / 1 tza. / 70 g Lechuga deshojada
- 3 pzas. / 45 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Aceite vegetal
- 1 frasco / 450 g Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 1/4 tza. / 30 g Queso fresco

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Picar las rajas y reservarlas.
2. En una sartén, agregar 2 cdas. de aceite, la cebolla, la carne de res y freír por 2 minutos.
3. Agregar las rajas picadas, el cilantro, la salsa casera mexicana e incorporar. Sazonar con sal y pimienta al gusto y terminar de cocer.
4. Rellenar las tortillas con la carne y enrollar.
5. En una sartén, agregar 1/4 tza. de aceite y freír los taquitos hasta dorar. Reservar en papel absorbente.
6. En un plato colocar una cama de lechuga, un recipiente con salsa casera mexicana y alrededor los taquitos en mitades. Decorar con crema, queso fresco y servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# DIP DE QUESO CON ELOTE AL CHIPOTLE



Preparación  
15 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1/2 tza. / 45 g Tocino frito en trocitos
- 1/2 lata / 95 g Elote Dorado La Costeña®
- 1 tza. / 190 g Queso crema
- 1/4 tza. / 30 g Rabo de cebolla de cambray rebanado
- 1/2 lata / 60.5 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 4 cdas. / 60 g Mayonesa Con Jugo De Limón La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1 bolsa / 280 g Totopos De Maíz La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Picar finamente el chipotle adobado.
2. En un tazón, colocar el queso crema y suavizar con ayuda de un tenedor.
3. Agregar la mayonesa, el tocino, el rabo de cebolla cambray, el elote en grano, el chile previamente picado, sal, pimienta al gusto y mezclar.
4. Servir en un recipiente de elección acompañado de los totopos de maíz.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TOSTADAS DE CAMARÓN SECO CON JALAPEÑO



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
8



## Ingredientes

- 1 tza. / 250 g Camarón seco / hidratado y triturado
- 4 pzas. / 300 g Zanahoria rallada
- 1/2 pza. / 135 g Pepino pelado en cubitos
- 1/2 pza. / 100 g Cebolla picada
- 1/2 pza. / 15 g Cilantro picado
- 3/4 tza. / 50 g Nachos de Jalapeño La Costeña®
- 2/3 tza. / 160 ml Jugo de limón
- 1/3 tza. / 80 ml Jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto
- 16 pzas. Tostadas de maíz
- 1 tza. / 240 ml Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1 pza. / 150 g Aguacate rebanado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Combinar la zanahoria con el pepino, cebolla, cilantro, 3/4 de taza de nachos de jalapeño, jugos de limón y naranja, camarón triturado, sazonar con sal y pimienta al gusto (hay que recordar que el camarón es salado).
2. Servir el ceviche de camarón sobre tostadas untadas con mayonesa y terminar con rebanadas de aguacate.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# SOPA FRÍA DE AGUACATE



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

### PARA LA SOPA

- 2 pzas. / 300 g Aguacates Hass grandes
- 1/2 tza. / 120 ml Salsa Verde La Costeña®
- 2 tzas. / 500 ml Caldo de verduras
- 1/4 pza. / 70 g Pepino pelado y sin semillas
- 1/4 tza. / 60 ml Jugo de limón
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

### PARA SERVIR

- 4 cdas. / 60 g Jitomate cortado en cubitos
- 1/4 pza. / 70 g Pepino pelado, sin semillas y en cubitos
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado
- 4 cdtas. / 20 ml Aceite de aguacate

## Modo de Preparación

1. Cortar los aguacates en mitades, remover la semilla y retirar la pulpa.
2. Licuar la pulpa de aguacate con la salsa verde, caldo de verduras, el pepino, jugo de limón, cilantro, hasta obtener una consistencia ligeramente espesa, tersa y homogénea. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Combinar jitomate, pepino, cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto, incorporar el aceite de aguacate.
4. Servir la sopa y terminar con los vegetales en cubitos.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# JITOMATES RELLENOS DE ATÚN



Preparación  
15 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 latas / 280 g Atún en agua
- 6 cdas. / 90 g Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas. / 6 g Perejil picado
- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 tza. / 120 ml Nachos de Jalapeño La Costeña®
- 4 pzas. / 600 g Jitomate saladet (grandes)
- 4 tzas. / 60 g Lechuga fileteada

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Mezclar el atún con la mayonesa, el perejil, ensalada de verduras, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar los nachos de jalapeños y mezclar.
2. Drenar la ensalada de verduras y agregar a la mezcla de atún.
3. Cortar los jitomates a lo largo por la mitad y ahuecar retirando corazón y semillas.
4. Rellenar los jitomates con la ensalada de atún.
5. Servir sobre una cama de lechuga fileteada y decorar con nachos de jalapeño al gusto.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# SALSA DE VERANO



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 2 pzas. / 25 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 lata / 560 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 lata / 410 g Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 pza. / 60 g Cebolla blanca picada
- 4 cdas. / 60 ml Jugo de limón
- 1/2 tza. / 10 g Cilantro fresco (hojas)
- 1 pza. / 350 g Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas. / 12 g Cilantro fresco picado
- 1 bolsa / 280 g Totopos La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Abrir y retirar las semillas de los chiles chipotles, cortar en tiras.
2. Drenar los frijoles negros y el elote dorado, agregar el jugo de limón, cebolla, chipotle, cilantro, puré de tomate y mezclar.
3. Servir con totopos al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# TOSTA DE HUMMUS CLÁSICO CON VEGETALES



**Preparación**  
10 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 rebanadas Pan Rústico (rebanadas de 2 centímetros de grosor)
- 4 cdtas. / 20 ml Aceite de Oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata / 180 g Hummus Clásico La Costeña®
- 8 hojas / 30 g Lechuga Italiana (hojas)
- 2 pzas. / 200 g Jitomate saladet rebanado
- 1 pza. / 150 g Aguacate Hass Rebanado
- Nachos de Jalapeño La Costeña® al gusto

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Rociar las rebanadas de pan rústico con el aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto, tostar por ambos lados.
2. Untar las rebanadas de pan con Hummus Clásico La Costeña®, agregar hojas de lechuga, rebanadas de jitomate y rebanadas de aguacate.
3. Terminar con nachos de jalapeño al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# MINI SOPES DE PICADILLO CON SALSA DE GUACAMOLE



Preparación  
45 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
7



## Ingredientes

- 1/2 lata / 125 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- 5 cdas. / 75 ml Aceite
- 2 cdas. / 30 g Cebolla blanca picada
- 1 tza. / 200 g Carne molida de res
- 3/4 taza / 170 g Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 7 pzas. / 140 g Mini sopes de maíz
- 7 cdas / 35 g Lechuga fileteada
- 1/3 tza. / 80 ml Salsa de Guacamole La Costeña®
- 7 cdtas. / 21 g Queso fresco desmoronado

## Modo de Preparación

1. Drenar la lata de ensalada de verduras.
2. Calentar en una sartén 2 cdas. de aceite, agregar la cebolla picada y acitronar. Añadir la carne molida y freír por 2 minutos.
3. Verter el puré de tomate, sazonar con sal y pimienta al gusto. Agregar la ensalada de verduras y terminar de integrar, reservar.
4. En una sartén calentar 3 cdas. de aceite y freír los mini sopes. Colocar en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
5. Llenar los sopes con el picadillo y terminar con la lechuga, la salsa de guacamole y el queso fresco desmoronado.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# CEVICHE VERDE



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1/2 lata / 120 g Elote Dorado La Costeña®
- 1 & 1/2 tzas. / 220 g Filete de tilapia en cubos
- 3/4 tza. / 180 ml Jugo de Limón
- 1/2 tza. / 120 ml Salsa de Guacamole La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1/2 tza. / 40 g Pepino en cuartos de luna
- 1/2 tza. 45 g Cebolla morada fileteada
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- Totopos La Costeña® al gusto
- 1 rama / 4 g Cilantro fresco

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Drenar el elote dorado. Reservar.
2. En un tazón agregar los cubos de pescado, el jugo de limón, la salsa de guacamole, sazonar con sal y pimienta. Mezclar y reposar de 15 a 20 minutos.
3. Agregar el pepino en cuartos de luna, la cebolla morada fileteada y el grano de elote. Terminar de incorporar.
4. Servir y aliñar con el aceite de oliva, acompañar con totopos y decorar con una hoja de cilantro fresco.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ABANICO DE AGUACATE CON ENSALADA DE ATÚN AL CHIPOTLE



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 140 g Atún en agua (drenado)
- 1 tza. / 170 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- 6 cdas. / 90 g Mayonesa con Chile Chipotle La Costeña®
- 2 cdas. / 3 g Cilantro fresco picado
- 2 pzas. / 500 g Aguacate
- 4 pzas. / 20 g Chipotles Adobados La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. En un tazón mezclar el atún, la ensalada de verduras, la mayonesa de chipotle y el cilantro picado hasta incorporar todos los ingredientes.
2. Cortar el aguacate en rebanadas sin llegar a la base del aguacate, abrir en forma de abanico.
3. Rellenar el centro del aguacate con la ensalada de atún y verduras. Decorar con hojas de cilantro fresco y una pieza de chipotle.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# CHICHARRÓN DE PESCADO CON SALSA DE CHIPOTLE



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 pza. / 150 g Filete de pescado blanco
- 2 cdas. / 30 ml Salsa Negra La Costeña®
- 1/2 tza. / 40 g Harina de trigo
- 1/2 tza. / 30 g Fécula de maíz
- 4 cdas. / 60 ml Aceite vegetal
- 3 cdas. / 45 g Mayonesa con Chile Chipotle La Costeña®
- 2 cdas. / 30 g Crema ácida
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 3 pzas. / 15 g Rajas Rojas de Jalapeño La Costeña®
- 1/2 tza. / 35 g Cebolla morada fileteada
- 2 cdas. / 30 ml Jugo de Limón
- 1 cda. / 3 g Cilantro picado

## Modo de Preparación

1. Rebanar el pescado en láminas delgadas.
2. Agregar a un tazón y mezclar con la salsa negra.
3. Mezclar en un tazón la harina y la fécula de maíz. Agregar las láminas de pescado con salsa negra. Cubrir el pescado con la harina.
4. Calentar en una sartén el aceite y freír el pescado por ambos lados hasta que esté totalmente crujiente.
5. En un tazón mezclar la mayonesa con la crema, sazonar con sal y pimienta al gusto.
6. Desvenar las rajas y filetearlas.
7. Mezclar en un tazón las rajas, la cebolla morada, el jugo de limón, el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto.
8. Servir acompañando con la salsa de rajas rojas.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ARROZ DE COLIFLOR CON VERDURAS



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 tzas. / 400 g Coliflor
- 4 pzas. / 60 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite de oliva
- 1/4 pza. / 60 g Cebolla blanca picada
- 2 cdas. / 10 g Ajo picado
- 1 & 1/2 tzas. / 360 ml Caldo de verduras
- 1 lata / 410 g Ensalada Campesina La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas. / 6 g Perejil picado

## Modo de Preparación

1. Rallar la coliflor y reservar.
2. Picar los chiles chipotles en cubos muy pequeños.
3. En una sartén calentar el aceite de oliva, agregar la cebolla, el ajo y sofreír. Incorporar la coliflor rallada y el chile chipotle.
4. Verter el caldo de verduras, drenar la lata de verduras y agregarlas, sazonar con sal y pimienta al gusto, cocer por 5 minutos hasta que se evapore el líquido por completo.
5. Decorar con el chile chipotle restante y espolvorear el perejil picado.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# CUERNITOS DE PIÑA Y COCO



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
8



## Ingredientes

- 1 barra / 200 g Queso crema
- 4 cdas. / 80 g Mermelada de Piña La Costeña®
- 1/2 tza. / 80 g Piña en Almíbar Trocitos La Costeña®
- 8 pzas. / 200 g Cuernitos
- 4 cdas. / 20 g Coco rallado tostado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. En un tazón mezclar el queso crema con la mermelada de piña. Reservar.
2. Calentar una sartén y agregar la piña en trocitos. Asar por ambos lados. Reservar.
3. Cortar por la mitad los mini cuernitos y rellenar cada uno con la mezcla de queso crema y mermelada.
4. Colocar por encima las piñas asadas y el coco rallado tostado. Tapar el cuernito y servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# MINI HOJALDRAS DE POLLO Y DURAZNOS



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
8



## Ingredientes

- 3 pzas. / 135 g Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 1 & 1/2 tzas. / 150 g Pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1/2 tza. / 50 g Apio picado
- 1/2 tza. / 50 g Nuez picada
- 6 cdas. / 90 g Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdtas. / 10 ml Mostaza Clásica La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 8 pzas. / 160 g Mini hojaldras
- 8 hojas / 40 g Hojas de lechuga en mitades

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Picar el durazno en trozos muy pequeños.
2. En un tazón mezclar el pollo, el durazno, el apio, la nuez, la mayonesa, la mostaza y sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Partir por la mitad las hojaldras, colocar una hoja de lechuga y por encima la mezcla de pollo. Tapar las hojaldras y servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!





# ESPAGUETI AL CHIPOTLE



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

### PARA PREPARAR

- 1 pza. / 350 g Salsa de Chile Chipotle Doña Chonita®
- 3/4 tza. / 180 ml Crema
- 6 tzas. / 720 g Espagueti cocido
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda. / 3 g Perejil picado

### PARA DECORAR

- 1 cda. / 3 g Perejil picado
- 1/4 tza. / 4 Cdas. Crema
- 1/4 tza. / 4 Cdas. Queso panela desmoronado

## Modo de Preparación

1. Calentar la salsa de chipotle, agregar la crema y mezclar.
2. Incorporar el espagueti cocido, sazonar con sal y pimienta al gusto, añadir el perejil y mezclar hasta que el espagueti esté caliente y completamente cubierto con la salsa.
3. Servir y decorar con perejil picado, crema y queso desmoronado.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# BOLITAS DE QUESO MOZZARELLA Y RAJAS DE JALAPEÑO



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 30 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1 tza. / 120 g Queso mozzarella rallado
- 1 pza. / 50 g Huevo batido
- 1/2 tza. / 50 g Pan molido
- 1/2 tza. / 125 ml Aceite vegetal
- 1 pza. / 350 g Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 cda. / 3 g Hojas de cilantro (opcional)

## Modo de Preparación

1. Picar las rajas de jalapeño, colocar el queso mozzarella en un tazón, mezclar las rajas con el queso y formar bolitas con esta mezcla.
2. Pasar las bolitas por huevo batido y pan molido hasta empanizarlas completamente, pasar por el huevo y por el pan molido una vez más.
3. Freír las bolitas de queso en aceite caliente, retirar y drenar en papel absorbente.
4. Calentar el puré de tomate y reservar.
5. Servir las bolitas sobre un espejo de puré de tomate caliente.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# SOPA DEL HUERTO



**Preparación**  
25 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 cda. / 15 ml Aceite vegetal
- 1/4 tza. / 35 g Cebolla picada
- 1 diente / 5 g Ajo picado
- 3/4 tza. / 150 g Pechuga de pollo en cubos
- 2 pzas. / 30 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 3/4 tza. / 80 g Zanahoria en cubos
- 1/2 tza. / 100 g Elote Dorado La Costeña®
- 1 tza. / 100 g Calabaza italiana en cubos
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 tza. / 40 g Flor de calabaza
- 4 tzas. / 1 lt Agua

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite, agregar la cebolla, el ajo y acitronar.
2. Agregar el pollo y freír hasta dorar ligeramente.
3. Incorporar los chiles chipotles y la zanahoria en cubos, cocinar por 3 minutos. Añadir el elote dorado y mezclar, incorporar la calabaza en cubos y sazonar con sal y pimienta al gusto, incorporar las flores de calabaza y el agua.
4. Llevar a ebullición y rectificar sazón. Cocinar a fuego lento hasta que todos los ingredientes estén completamente cocidos y servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# JALAPEÑOS RELLENOS DE ENSALADA DE ATÚN



**Preparación**  
10 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 lata / 100 g Atún en agua (drenado)
- 1 cda. / 20 g Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/3 barra / 65 g Queso crema
- 3/4 tza. / 120 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 cda. / 3 g Cilantro picado
- 3 cdas. / 45 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 5 pzas. / 125 g Chiles Jalapeños Enteros La Costeña®
- 1 tza. / 60 g Lechuga fileteada

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. En un tazón mezclar el atún, mayonesa, queso crema, y ensalada de verduras.
2. Agregar el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Cortar los chiles a lo largo por la mitad, retirar las venas y semillas.
4. Rellenar los chiles con la ensalada de atún.
5. Servir los chiles sobre una cama de lechuga y decorar con cilantro picado.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# TACOS DE CAMARONES CON CHILES SERRANOS Y LIMÓN



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 20 g Chiles Serranos Enteros La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Aceite vegetal
- 1 tza. / 180 g Camarones medianos sin cabeza y pelados
- 1 cda. / 10 g Ajo picado
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 pzas. / 60 g Tortillas de harina
- 3/4 tza. / 45 g Lechuga fileteada
- 1/4 tza. / 35 g Jitomate picado
- 2 cdas/ 8 g Cebolla morada picada
- 4 cdas. / 60 ml Crema ácida
- 4 cdas. / 40 g Queso fresco desmoronado

## Modo de Preparación

1. Cortar los chiles serranos en rebanadas sesgadas.
2. Calentar el aceite y saltear los camarones 1 minuto por cada lado, agregar el ajo y los chiles, sazonar con pimienta al gusto y cocinar por 1 minuto más.
3. Servir sobre las tortillas de harina, con lechuga, camarones, jitomate, cebolla, crema y queso.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ARROZ A LA MEXICANA CON CHIPOTLE



Preparación  
35 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 3 cdas. / 45 ml Aceite
- 2 tzas. / 220 g Arroz remojado
- 1 tza. / 250 ml Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 3 tzas. / 750 ml Caldo de pollo
- 4 pzas. / 40 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 lata / 420 g Chícharos y Zanahorias La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite y freír el arroz hasta que comience a tomar color.
2. Licuar el puré de tomate con el caldo de pollo y 1 chile chipotle.
3. Verter el caldillo sobre el arroz y mezclar, incorporar los chícharos con zanahorias.
4. Tapar y cocinar a fuego lento de 20 - 25 minutos o hasta que todo el líquido se haya evaporado.
5. Servir y decorar con el resto de los chiles.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE GARBANZOS CON ATÚN Y FRIJOLES



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 latas / 200 g Atún en agua (drenado)
- 1 lata / 560 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1/2 tza. / 80 g Queso Oaxaca en cubos
- 1 lata / 220 g Ensalada de Garbanzo Campestre La Costeña®
- 3 cdas. / 45 ml Jugo de limón
- 3 cdas. / 45 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 12 rebanadas Pan rústico tostado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Mezclar el atún, frijoles negros (drenados), queso Oaxaca, ensalada de garbanzo campestre (drenada), jugo de limón, aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Servir sobre las rebanadas de pan rústico tostado.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# BROCHETAS DE POLLO, PIÑA Y JALAPEÑO



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 8 pzas. / 40 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1 cda. / 5 g Ajo picado
- 1 cda. / 5 g Jengibre en polvo
- 2 cdas. / 30 g Azúcar
- 1 cda. / 15 ml Aceite de ajonjolí
- 2 cdas. / 30 ml Salsa de soya
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 tza. / 280 g Pechuga de pollo en cubos
- 1 tza. / 90 g Cebolla morada en cuadros
- 7 rebanadas / 315 g Piña en Almíbar La Costeña®
- 8 pzas. Palillo para brochetas
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite
- 1/2 tza. / 120 ml Salsa Casera Mexicana La Costeña®

## Modo de Preparación

1. Picar las rajas de jalapeño finamente.
2. En un tazón agregar el jalapeño picado, el ajo picado, el jengibre en polvo, el azúcar, el aceite de ajonjolí y la salsa de soya. Sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Mezclar los cubos de pechuga de pollo con la marinada anterior y mezclar, dejar marinar por 15 minutos.
4. Cortar las rebanadas de piña en 6 trozos c/u.
5. Armar las brochetas intercalando un trozo de piña, dos trozos de cebolla morada y el pollo, piña, cebolla, pollo, terminando con un trozo de piña.
6. Calentar una parrilla, barnizar las brochetas con aceite y cocinar hasta que el pollo esté completamente cocido y los vegetales asados. Baña cada una de las brochetas con una cucharada de la marinada.
- 7.- Cocinar 2 minutos por lado, girar la brocheta y agregar una cucharada de la marinada nuevamente.
- 8.- Servir y barnizar con salsa casera cada una de las brochetas.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# SALPICÓN DE LENTEJAS



**Preparación**  
20 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1/4 tza. / 60 ml Aceite de oliva
- 2 cdas. / 30 ml Vinagre Blanco La Costeña®
- 1 cdta. / 2 g Orégano seco
- 1 lata / 415 g Ensalada de Lentejas con Vegetales La Costeña®
- 1 tza. / 140 g Carne deshebrada de res
- 1/2 tza. / 90 g Jitomate en cubos
- 1/4 tza. / 40 g Cebolla morada fileteada
- 1/2 pza. / 50 g Aguacate en cubos
- 1/2 tza. / 80 g Queso panela en cubos
- 1 cdta. / 10 g Hojas de cilantro picado
- 1 taza / 75 g Lechuga fileteada
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1/2 bolsa / 140 g Totopos La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Mezcla el aceite de oliva con el vinagre, la pimienta y el orégano para formar una vinagreta. Reservar hasta la hora de servir.
2. Agregar en un tazón la ensalada de lentejas con vegetales, la carne deshebrada, el jitomate picado, la cebolla, el aguacate en cubos, el queso panela, la lechuga y el cilantro. Agregar la vinagreta y sazonar con sal y pimienta.
3. Espolvorear con queso panela y acompañar con totopos La Costeña®.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# BROCHETAS DE CARNE MOLIDA CON ADEREZO DE YOGURT Y CHIPOTLE



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 100 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 tzas. / 500 g Carne molida de res
- 2 pzas. / 110 g Huevo
- 1/2 tza. / 60 g Cebolla blanca picada
- 2 cdas. / 20 g Ajo picado
- 1 cdta. / 2 g Comino
- 4 cdas. / 20 g Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 8 pzas. Palillos para brocheta (15 cm aprox.)
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- 1 tza. / 250 g Yogurt natural sin azúcar
- 4 cdas. / 100 g Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®

## Modo de Preparación

1. Picar los chipotles. Reservar.
2. Incorporar la mitad de los chipotles a la carne molida, el huevo, la cebolla, el ajo, el comino y 2 cdas. de cilantro. Sazonar con sal, pimienta al gusto y mezclar.
3. Colocar un poco de aceite en las manos y tomar una porción de carne para cubrir cada una de las brochetas.
4. Calentar el aceite en una sartén manteniendo a fuego medio y asar las brochetas girándolas hasta que se doren completamente por todos los lados. Reservar.
5. Mezclar en un tazón el yogurt, la mayonesa, el resto de los chipotles picados, el resto del cilantro picado, sazonar con sal, pimienta al gusto y mezclar.
6. Servir las brochetas y acompañar con el aderezo de yogurt y chipotle.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TACOS DE BIRRIA CON SALSA BORRACHA CON TEQUILA



**Preparación**  
20 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 frasco / 280 g Salsa Borracha con Tequila La Costeña®
- 1/4 cdta. / 0.5 g Comino molido
- 1/4 cdta. / 0.4 g Orégano seco molido
- 1/4 cdta. / 0.5 g Pimienta gorda molida
- 2 tzas. / 300 g Carne de res deshebrada (birria)
- Sal y pimienta molida al gusto
- 14 pzas. / 280 g Tortillas de maíz taqueras
- 8 cdas. / 80 g Cebolla picada
- 4 cdas. / 12 g Cilantro picado
- 4 pzas. / 120 g Limón en cuartos

## Modo de Preparación

1. Licuar la salsa borracha con tequila, el comino, orégano y pimienta gorda hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Verter la salsa licuada en una cacerola y hervir a fuego lento.
3. Incorporar la carne deshebrada a la salsa, mezclar y cocinar de 3 - 5 minutos, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Calentar las tortillas, armar los tacos con las tortillas, la birria, cebolla, cilantro, servir con limones y salsa borracha con tequila adicional al gusto.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# FLAUTAS DE RES CON SALSA BORRACHA CON PULQUE



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 1/2 tza. / 60 g Cebolla fileteada
- 2 tzas. / 300 g Carne de res deshebrada
- Sal y pimienta al gusto
- 12 pzas. Tortillas de maíz taqueras
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite para freír
- 4 pzas. / 50 g Rábanos rebanados
- 1 frasco / 280 g Salsa Borracha con Pulque La Costeña®
- 4 cdas. / 60 ml Crema
- 4 cdas. / 50 g Queso panela desmoronado
- 1/2 tza. / 40 g Cebolla morada picada
- 1 tza. / 90 g Rábanos fileteados
- 1 tza. / 60 g Col fileteada
- 4 cdas. / 12 g Cilantro picado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar las 2 cdas. de aceite, saltear la cebolla, agregar la carne, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Calentar las tortillas y rellenar con la carne preparada, asegurar con palillos de madera y freír en 1/4 de taza de aceite caliente hasta dorar por completo. Retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
3. Colocar los tacos sobre un espejo de salsa borracha.
4. Servir los tacos con crema, queso, cebolla, rábanos y cilantro.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# PAVO AL PASTOR Y SALSA BORRACHA CON CERVEZA



Preparación  
15 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 pzas. / 10 g Chile guajillo (sin venas y sin semillas)
- 1 pza. / 15 g Chile ancho (sin venas y sin semillas)
- 1 tza. / 240 ml Agua caliente
- 1 frasco / 280 g Salsa Borracha con Cerveza La Costeña®
- 1 pza. / 420 g Pechuga de pavo cocida (sin hueso y sin piel)
- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 1/4 pza. / 150 g Piña rebanada
- 1/2 pza. / 120 g Cebolla picada
- 8 cdas. / 24 g Cilantro picado
- 4 pzas. / 120 g Limones en cuartos
- 12 pzas. / 360 g Tortillas de maíz

## Modo de Preparación

1. Tostar los chiles y remojar en el agua caliente hasta que estén suaves. Licuar la salsa borracha con cerveza y los chiles hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Cortar la pechuga de pavo en rebanadas delgadas y marinar con la salsa por 15 minutos. Saltear el pavo con el aceite caliente.
3. Asar la piña a la sartén hasta obtener un color ligeramente dorado.
4. Servir el pavo con tortillas calientes, piña asada, cebolla picada, cilantro, limones y salsa borracha con cerveza al gusto.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TÁRTARA DE PALMITOS



**Preparación**  
10 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
8



## Ingredientes

- 1 & 1/2 tzas. / 220 g Corazón de palmitos en cubitos
- 1/2 tza. / 80 g Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 bolsa / 75 g Aceitunas sin Hueso La Costeña® (drenadas y rebanadas)
- 1/2 tza. / 60 g Cebolla morada picada
- 1/2 pza. / 150 g Pepino pelado y picado en cubitos
- 2 cdas. / 6 g Perejil picado
- 1/4 tza. / 60 ml Vinagre de Manzana La Costeña®
- 4 cdas. / 50 g Azúcar mascabado
- 4 cdas. / 60 ml Mostaza Clásica La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas. / 60 ml Aceite de oliva
- Pan baguette tostado al gusto (opcional)

## Modo de Preparación

1. Combinar el palmito, pimiento, aceitunas, cebolla, pepino, perejil.
2. Mezclar el vinagre de manzana, azúcar, mostaza, aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Incorporar la vinagreta a los vegetales y servir con pan baguette tostado.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# CAMARONES EN ESCABECHE ROJO



**Preparación**  
10 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
8



## Ingredientes

- 36 pzas. / 300 g Camarones medianos sin cabeza cocidos y pelados
- 3 cdas. / 45 ml Aceite de oliva
- 6 ramitas / 1 g Tomillo fresco
- 6 hojas / 1 g Hojas de laurel
- 20 pzas. / 1.5 g Pimienta negra entera
- 1 tza. / 240 ml Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 2 pzas. / 60 g Limón en rodajas
- 12 pzas. / 35 g Aceitunas sin hueso La Costeña® (rebanadas)
- 2 cdas. / 6 g Perejil picado
- 1/2 tza. / 60 g Pimiento Morrón en tiras La Costeña®
- 4 cdas. / 20 ml Aceite de aguacate
- 2 cdas. / 30 ml Vinagre de Manzana La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado
- Totopos La Costeña® al gusto

## Modo de Preparación

1. Mezclar los camarones cocidos con aceite de oliva, tomillo, laurel, pimienta negra, salsa casera con habanero, limón, aceitunas, perejil, pimiento morrón, aceite de aguacate, vinagre de manzana, sazonar con sal y pimienta al gusto y agregar el cilantro.
2. Servir con totopos La Costeña® al gusto.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# CEVICHE DE HONGOS



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 3 tzas. / 200 g Champiñones en sextos
- 3 tzas. / 200 g Hongos Creminis en sextos
- 1/2 tza. / 120 ml Jugo de limón
- 1/4 tza. / 60 ml Jugo de naranja
- 1 cda. / 15 ml Salsa Negra La Costeña®
- 4 cdas. / 40 g Cebolla morada picada
- 2 tzas. / 200 g Pepino pelado, sin semillas en cubos
- 2 tzas. / 200 g Jícama pelada en cubos
- 1/2 tza. / 10 g Cilantro picado
- 1 pza. / 350 g Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1/2 tza. / 50 g Nachos de Jalapeños La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- 1 bolsa / 350 g Totopos La Costeña®

## Modo de Preparación

1. Combinar los champiñones, creminis, jugo de limón, jugo de naranja, salsa negra y mezclar.
2. Añadir la cebolla morada, pepino, jícama, cilantro, puré de tomate machacado y nachos de jalapeño.
3. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Terminar con aceite de oliva y servir con totopos.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# PALOMITAS DE POLLO



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
8



## Ingredientes

- 4 pzas. / 90 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 4 cdas. / 60 ml Agua
- 1 cda. / 4,5 g Finas hierbas
- 1 tza. / 245 g Pechuga de pollo en trozos
- 1 tza. / 120 g Harina
- 1 pza. / 55 g Huevo batido
- 1 tza. / 120 g Aceite
- 2 cdas. / 30 ml Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Miel de Abeja La Costeña®
- 1 cda. / 3 g Cilantro picado
- 1 tza. / 200 g Zanahorias baby
- 1 tza. / 150 g Jitomates cherry

## Modo de Preparación

1. Licuar los chiles chipotles con agua y finas hierbas. Marinar la pechuga de pollo con esta mezcla por 15 minutos.
2. Pasar los trozos de pollo por harina, huevo batido y pan molido.
3. Calentar el aceite y freír hasta que el pollo esté dorado y completamente cocido. Retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
4. Mezclar la mayonesa con la salsa casera con habanero, miel de abeja y decorar con cilantro picado.
5. Servir las palomitas con las zanahorias baby y los jitomate cherry.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# AROS DE CEBOLLA RELLENOS



**Preparación**  
40 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1/2 tza. / 130 g Pimiento Morrón en Tiras La Costeña® (picadas)
- 12 grandes / 12 medianos Aros de cebolla (1 cm de grosor)
- 2 tzas. / 300 g Queso tipo manchego rallado
- 1/3 tza. / 75 g Elote Dorado La Costeña®
- 1 tza. / 120 g Harina
- 1 pza. / 55 g Huevo
- 2 tzas. / 240 g Pan molido
- 1 tza. / 120 ml Aceite
- 1/2 tza. / 120 ml Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml CátSUP La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Mostaza Clásica La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Picar el pimiento morrón en cubitos.
2. Colocar los 12 aros de cebolla grandes y los 12 aros de cebolla medianos por dentro.
3. Rellenar la mitad de los aros con queso, pimiento morrón, elote dorado y congelar por completo.
4. Pasar los aros rellenos por harina, huevo batido y pan molido.
5. Freír en aceite caliente por ambos lados hasta dorar por completo, retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
6. Servir con mayonesa, cátSUP y mostaza al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ESQUITES CON CAMARONES



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 cda. / 10 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 2 bolsas / 800 g Esquites La Costeña® (drenados)
- 1/2 frasco / 190 g Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 tzas. / 260 g Camarones pacotilla
- 1/2 tza. / 120 ml Salsa Cátup La Costeña®
- 4 cdas. / 40 g Cebolla morada picada
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado
- 1 bolsa Totopos La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Picar las rajas en cubitos.
2. Mezclar los esquites con la mayonesa.
3. Agregar los camarones, la salsa cátup, la cebolla, el cilantro, las rajas, mezclar todo y servir con totopos.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ESQUITES ARRIEROS



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 tzas. / 800 g Esquites La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 g Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/4 tza. / 40 g Cebolla picada
- 2 cdas. / 6 g Cilantro fresco picado
- 1/2 frasco / 225 g Salsa Arriera La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Queso tipo cheddar fundido
- 1 pza. / 20 g Limón en cuartos

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. En un tazón, agregar los esquites, la mayonesa, la cebolla picada, el cilantro picado, la salsa arriera y mezclar.
2. Vaciar la mezcla en un recipiente de su preferencia y decorar con queso tipo manchego fundido, mayonesa y salsa arriera adicional al gusto.
3. Servir y acompañar con limón en cuartos.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



PLATO  
FUERTE



100  
La  
Costeña  
AÑOS

# TAMAL ROJO CON VERDOLAGAS



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 frasco / 450 g Salsa Roja Taquera La Costeña®
- 2 tzas. / 180 g Verdolagas limpias
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata / 560 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 4 pzas. Tamal Rojo La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. En una olla calentar la salsa casera mexicana. Una vez caliente, agregar las verdolagas limpias y sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
2. En una olla, calentar los frijoles negros enteros con su caldo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. En una sartén, calentar los tamales rojos por ambos lados hasta obtener un color dorado.
4. Servir en un plato un poco de salsa de verdolagas, luego el tamal y por encima más salsa y frijoles negros.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TAMAL VERDE CON RAJAS



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. Tamal Verde La Costeña®
- 1 cda. / 15 ml Aceite vegetal
- 1/4 pza. / 40 g Cebolla blanca fileteada
- 1 diente / 5 g Ajo picado
- 2 tzas. / 180 g Rajas de chile poblano
- 1/2 lata / 410 g Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 tza. / 125 ml Crema ácida
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 tza. / 160 g Queso tipo manchego rallado

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. En una sartén, calentar los tamales verdes por ambos lados hasta obtener un color dorado.
2. En una sartén, calentar el aceite, agregar la cebolla fileteada, el ajo picado y acitronar.
3. Agregar las rajas de chile poblano, el elote dorado y mezclar.
4. Incorporar la crema, sazonar con sal y pimienta, agregar el queso manchego rallado y mezclar todo hasta que el queso se derrita por completo.
5. En un plato, colocar un poco de salsa de rajas, luego el tamal y por encima más salsa de queso con rajas.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# TAMAL ROJO CON CREMA DE PIMIENTO

 **Preparación**  
35 min.

 **Dificultad**  
Media

 **Porciones**  
2



## Ingredientes

- 2 pzas. / 220 g Tamal Rojo La Costeña®
- 1 cda. / 10 g Mantequilla
- 1/2 cda. / 5 g Ajo picado
- 1/2 lata / 280 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda / 5 g Cilantro picado
- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 2 cdas. / 20 g Cebolla blanca picada
- 5 cdas. / 100 g Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 tza. / 240 ml Crema
- 1/4 lata / 60 g Elote Dorado La Costeña®
- 2 hojas / 1 g Cilantro fresco

## Modo de Preparación

1. En una sartén calentar la mantequilla, agregar 1/4 cda. de ajo y sofreír. Verter los frijoles negros enteros. Cocinar y sazonar con sal y pimienta. Agregar el cilantro picado e incorporar. Reservar.
2. En una sartén calentar el aceite y sofreír la cebolla, 1/4 cda. de ajo, 3 cdas. de pimiento morrón. Verter la crema y mezclar. Sazonar con sal y pimienta. Licuarla.
3. Regresar al fuego la salsa licuada y agregar 2 cdas. de pimiento morrón, el elote dorado y mezclar.
4. Colocar el tamal rojo en una charola para horno y hornear a 180°C por 10 minutos.
5. Servir sobre un plato 1/2 taza de la salsa de pimiento y colocar el tamal por encima. Servir con 2 cdas. de la salsa con el pimiento y elote. Decorar con una hoja de cilantro.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# HOJALDRE DE TAMAL



Preparación  
45 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
2



## Ingredientes

- 4 cdas. / 40 g Harina de trigo
- 400 g / 2 cuadros de 20 x 20 cm Pasta hojaldre
- 2 pzas. / 220 g Tamal Verde La Costeña®
- 1 pza. / 55 g Huevo
- 1 cda. / 8 g Ajonjolí
- 3 pzas. / 60 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 2 cdas. / 20 g Cebolla blanca picada
- 1/4 cda. / 2.5 g Ajo picado
- 1 tza. / 250 ml Crema
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 2 hojas / 1 g Cilantro fresco

## Modo de Preparación

1. Esparcir la harina de trigo sobre una superficie y extender un poco los cuadros de pasta hojaldre, colocar un tamal en el centro de cada cuadro de pasta hojaldre, barnizar con huevo en las orillas y envolver los tamales. Voltear con la unión del hojaldre boca abajo.
2. Marcar con un cuchillo líneas sobre la superficie del hojaldre formando rombos, (no marcar fuertemente para evitar que se rompa el hojaldre al hornearse). Barnizar con huevo y espolvorear con ajonjolí.
3. Hornear a 200°C por 13 minutos aproximadamente, o hasta obtener un color dorado. Retirar del horno y reservar.
4. Picar los chipotles en trocitos.
5. Calentar en una sartén el aceite y sofreír la cebolla blanca picada y el ajo. Agregar la mitad de los chipotles picados y cocinar por 1 minuto. Agregar la crema y sazonar con sal y pimienta al gusto.
6. Licuar y regresar al fuego, incorporar el resto del chipotle picado. Cortar los tamales por la mitad.
7. Servir en un plato 1/2 taza de salsa y colocar el tamal por encima, decorar con hojas de cilantro.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# CONOS DE POLLO A LA MEXICANA



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 cdas. / 60 ml Aceite vegetal
- 1/4 pza. / 50 g Cebolla blanca picada
- 6 pzas. / 220 g Tortillas de harina burreras
- 2 tzas. / 240 g Pollo cocido y deshebrado
- 1 tza. / 200 ml Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 1/2 tza. / 95 g Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 lata / 290 g Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 2 tzas. / 200 g Mix de quesos rallados
- 1 frasco / 445 g Salsa de Guacamole La Costeña®
- 1 cda. / 15 ml Agua

## Modo de Preparación

1. En una sartén, calentar 2 cdas. de aceite vegetal. Agregar la cebolla picada y freír hasta suavizar.
2. Agregar los granos de elote, sal, pimienta y cocinar.
3. Agregar el pollo deshebrado y cocer.
4. Agregar la salsa casera mexicana, integrar, sazonar con sal, pimienta y terminar de cocinar. Reservar.
5. En una sartén, calentar 2 cdas. de aceite vegetal. Agregar los frijoles bayos refritos, el agua, sal, pimienta y cocer. Reservar.
6. Sobre una charola, colocar una tortilla de harina burrera, rellenarla con una cama de frijoles refritos, el pollo con elotes, el mix de quesos y enrollarla formando un cono.
7. Servir acompañados de salsa de guacamole.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# PORTOBELLO GRATINADO CON HUMMUS CON CHIPOTLE



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 320 g Hongos Portobello
- 1 lata / 200 g Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 4 cdas. / 60 ml Aceite de Oliva
- 4 cdas. / 40 g Cebolla picada
- 1 diente / 5 g Ajo picado
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata / 180 g Hummus con Chipotle La Costeña®
- 1 tza. Queso tipo Manchego rallado
- 3/4 tza. / 55 g Pan molido
- 1/4 cdta. / 1 g Ajo en polvo
- 1/2 cdta. / 2 g Cebolla en polvo
- 2 cdas. / 6 g Perejil picado

## Modo de Preparación

1. Retirar el pie y orillas de los hongos portobello y picarlos. Picar el pimiento morrón, calentar el aceite de oliva, acitronar la cebolla y el ajo, incorporar los pimientos, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Añadir el hummus con chipotle y mezclar. Añadir el portobello picado, cocinar por 4 minutos y reservar.
4. Mezclar el queso tipo manchego, pan molido, ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil picado.
5. Rellenar los portobellos con la mezcla de Hummus, espolvorear con la combinación de queso y hornear a 200°C por 6 minutos o hasta que el queso esté totalmente gratinado y servir.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# PEPINOS RELLENOS DE ATÚN



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 2 pzas. / 20 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 tza. / 280 g Atún en agua drenado
- 2/3 tza. / 140 g Ensalada Campesina La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Jugo de limón
- 2 cdas. / 30 ml Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas. / 2 g Cebollín picado
- 2 pzas. / 700 g Pepinos

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Picar los chipotles en trozos pequeños.
2. En un tazón agregar el atún, la ensalada campesina, los chipotles picados, el jugo de limón, el vinagre blanco, el aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto. Mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Cortar los extremos del pepino, partir por la mitad y abrirlo, marcar con un cuchillo líneas a lo largo del pepino retirando la cáscara (opcional) y retirar las semillas.
4. Rellenar los pepinos con la ensalada de atún. Servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# RAVIOLES DE CALABAZA CON REQUESÓN Y PIMIENTO



Preparación  
40 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- 2 cdas. / 30 g Cebolla morada picada
- 1 cdta. / 2 g Ajo picado
- 3 tzas. / 120 g Espinacas fileteadas
- 3 cdas. / 50 g Pimiento morrón en tiras
- Sal y pimienta al gusto
- 1 tza. / 200 g Requesón
- 1 pza. (grande) / 220 g Calabaza italiana
- 1 frasco / 450 g Salsa Casera con Chipotle La Costeña®
- 2 cdas. / 20 g Queso parmesano rallado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Cortar en cubos los pimientos.
2. En una sartén calentar el aceite, agregar la cebolla, el ajo, la espinaca, los pimientos. Sofreír y sazonar con sal y pimienta. Añadir el requesón y terminar de mezclar.
3. Rebanar la calabaza en láminas delgadas.
4. Colocar en cruz dos rebanadas de calabaza y rellenar con una cucharada del salteado en medio de las calabazas. Cerrar cada raviol.
5. Colocar la salsa en un refractario y colocar por encima los ravioles. Agregar por encima de cada raviol un poco de salsa de chipotle y queso parmesano.
6. Hornear a 180°C por 12 minutos.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TORTITAS DE AVENA Y VEGETALES



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 130 g Avena en hojuela
- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- 3 pzas. / 150 g Huevo
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda. / 3 g Perejil picado
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite vegetal
- 1 frasco / 450 g Salsa Ranchera La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Calentar una sartén y tostar la avena. Retirar hasta que tenga un color tostado y homogéneo.
2. Drenar la lata de ensalada de verduras.
3. En un tazón agregar la avena, la ensalada de verduras, el huevo, sazonar con sal y pimienta. Espolvorear el perejil picado e integrar todos los ingredientes hasta formar una mezcla homogénea.
4. Calentar en una sartén el aceite vegetal y formar 12 tortitas de avena. Freír por ambos lados y reservar. Calentar en una olla la salsa ranchera.
5. Servir las tortitas con la salsa caliente. Acompañar con frijoles y arroz.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# POLLO EN ESCABECHE



Preparación  
40 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1/2 tza. / 125 ml Aceite de oliva
- 1 pza. / 440 g Pechuga de pollo
- 2 dientes / 10 g Ajo pelado
- 1 tza. / 200 g Papas cambray cocidas y cortadas
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 tza. / 240 ml Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 2 cdas. / 2 g Orégano seco
- 1 lata / 230 g Zanahorias en Escabeche La Costeña®
- 1 lata / 380 g Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Drenar la lata de rajas y la de zanahorias.
2. Cortar la pechuga de pollo en cubos medianos.
3. En una sartén agregar el aceite de oliva y calentar a fuego medio. Agregar los cubos de pollos y sellarlos. Agregar el ajo y cocinar por 2 minutos.
4. Agregar las papas cambray, las rajas, las zanahorias y el vinagre blanco.
5. Cocinar por 20 minutos a fuego medio. Sazonar con sal y orégano. Servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# VUELVE A LA VIDA



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 2 tazas. / 300 g Filete de pescado blanco en cubos
- 1 tza. / 150 g Camarones pacotilla
- 1 tza. / 150 g Pulpo cocido y picado
- 1/2 tza. / 120 g Ostiones
- 1/2 tza. / 100 g Almeja
- 1/2 tza. / 125 ml Jugo de Limón
- 1 tza. / 260 g CátSUP La Costeña®
- 1 tza. / 130 g Jitomate en cubos
- 1/2 tza. / 120 g Cebolla blanca picada
- 1 tza. / 120 g Aguacate en cubos
- 1/4 tza. / 60 ml Salsa Negra La Costeña®
- 4 cdas. / 6 g Cilantro fresco picado
- 2 cdas. / 20 g Chilito La Costeña®

## Modo de Preparación

1. Mezclar en un tazón el pescado, el camarón, el pulpo, los ostiones, las almejas y el jugo de limón.
2. Agregar la cátSUP, el jitomate, la cebolla, el aguacate, la salsa negra, el cilantro fresco y el chilito. Integrar hasta que todos los ingredientes se mezclen.
3. Decorar con cubos de aguacate y cilantro fresco.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# CHILAQUILES BANDERA



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 frasco / 450 g Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 4 tzas. / 240 g Totopos La Costeña®
- 1 frasco / 450 g Salsa Verde La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite vegetal
- 4 pzas. / 200 g Huevo
- Sal al gusto
- 4 cdas. / 60 ml Crema ácida
- 4 cdas. / 40 g Queso fresco desmoronado
- 4 cdas. / 40 g Cebolla blanca picada

## Modo de Preparación

1. Calentar en una olla la salsa roja hasta que suelte hervor. Agregar la mitad de los totopos y cubrirlos con la salsa. Retirar del fuego.
2. Calentar en una olla la salsa verde a que suelte hervor. Agregar la otra parte de los totopos y cubrirlos con la salsa. Retirar del fuego.
3. En una sartén calentar aceite y agregar los huevos, revolverlos y sazonar con sal al gusto.
4. Servir sobre la mitad del plato un espejo de salsa roja y colocar los chilaquiles rojos.
5. Servir en la otra mitad del plato un espejo de salsa verde y colocar los chilaquiles verdes.
6. Colocar el huevo revuelto entre los chilaquiles. Servir con crema ácida, queso fresco desmoronado y cebolla picada.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# CALABAZAS RELLENAS



**Preparación**  
25 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 1 kg Calabaza italiana en mitades cocidas
- 4 cdas. / 60 ml Aceite vegetal
- 1/4 pza. / 30 g Cebolla blanca picada
- 2 dientes / 20 g Ajo picado
- 1 lata / 415 g Ensalada de Lentejas con Quinoa La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Aceite de oliva
- 1 tza. / 90 g Queso manchego rallado
- 2 cdas. / 3 g Cilantro picado
- 1/4 pza. / 30 g Cebolla morada picada
- Sal y pimienta negra molida al gusto

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Ahuecar las calabazas con una cuchara y reservar.
2. En una sartén caliente con aceite sofreír la cebolla, agregar la ensalada de lentejas con quinoa La Costeña® y sazonar.
3. Colocar las calabazas sobre una charola para horno, agregar un poco de aceite de oliva y rellenar con el guisado de lentejas con quinoa.
4. Espolvorear queso manchego por encima a cada calabaza y meter a gratinar al horno a 180°C por 10 minutos aprox.
5. Retirar del horno, servir y agregar un poco de cilantro picado y la cebolla morada picada.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# BISTECES DE CERDO CON VERDURAS EN PASILLA



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 cdas. / 30 ml Aceite vegetal
- 400 g Bisteces de cerdo
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata / 410 g Ensalada de verduras La Costeña®
- 1 pza. / 350 g Salsa de Chile Pasilla Doña Chonita®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite, agregar los bisteces, con sal y pimienta al gusto y freír hasta dorar.
2. Drenar la ensalada de verduras y agregarla a los bisteces. Añadir la salsa de chile pasilla, mezclar, cocer a fuego lento por 3 minutos y servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# MIXIOTE DE POLLO CON VERDURAS



Preparación  
1 hr. 15 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 400 g Piernas de pollo
- 4 pzas. / 480 g Muslos de pollo
- 1 pza. / 350 g Adobo Doña Chonita®
- 2 hojas / 2 g Hojas de aguacate
- 1 hoja / 250 g Hoja de plátano
- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Marinar las piezas de pollo con el adobo Doña Chonita®, triturar las hojas de aguacate y mezclar.
2. Colocar las piezas de pollo y el adobo en una vaporera cubierta con hojas de plátano. Drenar la ensalada de verduras y agregarla al pollo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Tapar y cocer a vapor por 1 hora o hasta que el pollo esté completamente cocido. Retirar de la vaporera y servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO  
y ve la video receta  
paso a paso!



# ENCHILADAS CON SALSA DE CHILE GUAJILLO

Plato Fuerte

 Preparación  
35 min.

 Dificultad  
Baja

 Porciones  
4



## Ingredientes

- 3 pzas. / 15 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 3 cdas. / 45 ml Aceite vegetal
- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 pizca de orégano seco
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 pza. / 350 g Salsa de Chile Guajillo Doña Chonita®
- 12 pzas. Tortillas de maíz
- 4 cdas. Crema ácida
- 2 tzas. Lechuga fileteada
- 1/2 tza. Queso fresco desmoronado

## Modo de Preparación

1. Filetear las rajas de jalapeños.
2. Calentar 1 cda. de aceite, drenar la ensalada de verduras y saltearla en el aceite, incorporar las rajas y mezclar, agregar el orégano y sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Cubrir las tortillas con la salsa de chile guajillo y freír en el aceite restante por ambos lados, rellenar con la ensalada de verduras, bañar con salsa adicional, agregar crema ácida, lechuga y queso fresco. Servir.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENTOMATADAS GRATINADAS



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 cda. / 15 ml Aceite vegetal
- 1/2 tza. / 40 g Cebolla fileteada
- 3 tzas. / 300 g Pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 lata / 410 g Elote Dorado La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 12 pzas. / 360 g Tortillas de maíz
- 3 cdas. / 45 ml Aceite vegetal
- 2 pzas. / 700 g Caldillo de Jitomate Doña Chonita®
- 1 tza. / 120 g Queso tipo manchego

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite, agregar la cebolla y saltear, agregar el pollo deshebrado, el elote dorado, sazonar con sal, pimienta al gusto y mezclar.
2. Rellenar las tortillas con esta preparación, enrollar y freír completamente en aceite caliente.
3. Verter un poco del caldillo de jitomate en un refractario colocar los tacos de pollo y bañar con el resto del caldillo.
4. Espolvorear con un poco de queso y gratinar al horno a 180°C por 12 minutos o hasta que las entomatadas estén calientes y el queso esté completamente derretido.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENFRIJOLADAS DE LENTEJAS CON CHORIZO



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 560 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1/4 pza. / 40 g Cebolla
- 1 diente / 10 g Ajo
- 1/4 tza. / 250 ml Concentrado de pollo
- 2 pzas. / 20 g Chipotles Adobados La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite vegetal
- 2 latas / 415 g Ensalada de Lentejas con Chorizo La Costeña®
- 16 pzas. / 400 g Tortillas de maíz
- 4 cdas. / 60 ml Crema ácida
- 1/4 tza. / 20 g Queso fresco
- 4 cdas. / 30 g Cebolla morada picada

## Modo de Preparación

1. Licuar los frijoles negros enteros La Costeña® con cebolla, ajo, concentrado de pollo y un chipotle. Pasar a una olla con poco aceite, dejar calentar y sazonar.
2. En una sartén agregar la ensalada de lentejas con chorizo y calentar, rectificar sazón.
3. Freír ligeramente las tortillas en una sartén con aceite, colocar en un plato y rellenar con el guisado de lentejas con chorizo. Repetir el proceso hasta terminar.
4. Bañar las tortillas con la salsa de frijoles y terminar agregando crema, queso, cebolla morada picada y chipotle.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# FILETE DE PESCADO CON PURÉ DE FRIJOLES NEGROS



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 240 g Tomate verde picado
- 4 cdas. / 60 g Pimiento Morrón en Tiras La Costeña® (picado)
- 4 cdas. / 40 g Cebolla blanca picada
- 2 cdas. / 6 g Cilantro fresco picado
- 2 cdas. / 30 ml Jugo de limón
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata / 440 g Frijoles Negros Refritos Reducidos en Sodio y Sin Grasa La Costeña®
- 1 hoja / 1 g Hoja de aguacate
- 1 cda. / 15 ml Aceite vegetal
- 4 pzas. / 600 g Filete de pescado blanco con piel y sin escamas

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Combinar el tomate verde con el pimiento morrón, cebolla, cilantro, jugo de limón, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Sazonar el pescado con sal, pimienta al gusto y dorar por ambos lados.
3. Servir el pescado sobre una cama de puré de frijol y pico de gallo verde.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!





# ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA DE FRIJOL AL CHIPOTLE



Preparación  
35 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 500 g Pollo molido
- 1 pza. / 30 ml Chayote pelado y picado
- 2 pzas. / 100 g Huevo
- 1/2 tza. / 60 g Pan molido
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata / 440 g Frijoles Negros Refritos Reducidos en Sodio y Sin Grasa La Costeña®
- 1 tza. / 500 ml Caldo de pollo
- 1 pza. / 15 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 cdas. / 6 g Cilantro
- 1 pza. / 220 g Aguacate en cubos
- 1 cda. / 3 g Cilantro picado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Mezclar el pollo molido con el pan molido, huevo, chayote, sazonar con sal y pimienta al gusto. Formar 20 albóndigas y asar al horno a 180°C por 20 minutos o hasta que estén completamente cocidas.
2. Licuar los frijoles con el caldo, chipotles y cilantro. Llevar a ebullición.
3. Servir las albóndigas con la salsa de frijol y terminar con cubos de aguacate y cilantro picado.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# CHULETAS DE CERDO CON SALSA ROJA CON VEGETALES

Plato Fuerte



Preparación  
20 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1/4 tza. / 60 ml Aceite vegetal
- 8 pzas. /640 g Chuletas de cerdo
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 frasco / 450 g Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite, sazonar las chuletas con sal y pimienta al gusto y freír hasta dorar por ambos lados, reservar.
2. En la misma sartén verter la salsa casera mexicana y la ensalada de verduras (drenada).
3. Servir las chuletas con la mezcla de salsa y verduras.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# FUSILLI AL CHIPOTLE CON CAMARONES



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 3 cdas. / 45 ml Aceite vegetal
- 2 tzas. / 400 g Camarones medianos sin cabeza
- 1/4 pza. / 60 g Cebolla picada
- 1 diente / 5 g Ajo picado
- 2 pzas. / 30 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 tza. / 240 ml Crema
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 6 tzas. / 700 g Pasta Fusilli cocida
- 1 lata / 410 g Ensalada Campesina La Costeña® (drenada)

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite y saltear los camarones.
2. En el mismo aceite saltear la cebolla y el ajo, incorporar los chipotles adobados, la crema y mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto. Licuar hasta obtener una salsa homogénea y llevar a ebullición, bajar a fuego medio.
3. Incorporar la pasta, la ensalada campesina, los camarones, mezclar y servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# HUEVOS A LA CAZUELA



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 cdas. / 60 g Mantequilla
- 1 & 1/2 tzas. / 130 g Cebolla en cubitos
- 1 tza. / 85 g Pimiento morrón verde en cubitos
- 1 tza. / 85 g Pimiento morrón naranja en cubitos
- 1 tza. / 85 g Pimiento morrón amarillo en cubitos
- 2 dientes / 10 g Ajo fileteado
- 1 lata / 410 g Ensalada Campesina La Costeña®
- 1 frasco / 450 g Salsa Ranchera La Costeña®
- 2 tzas. / 200 g Queso estilo manchego rallado
- 4 pzas. de huevo

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Derretir la mantequilla, agregar la cebolla, los pimientos y saltear. Agregar el ajo y acitronar.
2. Incorporar la ensalada campesina (drenada), la salsa ranchera y mezclar.
3. Verter la mezcla en un molde, cubrir con el queso, colocar los huevos sin cáscara al centro y hornear 180°C de 6 - 8 minutos o hasta que los huevos estén cocidos al término deseado.
4. Retirar del horno, sazonar con sal y pimienta al gusto. Servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# BUDÍN DE FRIJOLES CON RAJAS Y ELOTE



Preparación  
20 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
6



## Ingredientes

- 1 lata / 560 g Frijoles Bayos Enteros La Costeña®
- 1/2 tza. / 125 ml Crema
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 5 cdas. / 50 g Rodajas de Serranos Toreados La Costeña®
- 8 rebanadas / 240 g Pan integral
- 1 tza. / 140 g Pollo cocido y deshebrado
- 1/2 tza. / 35 g Cebolla fileteada
- 1/2 tza. / 410 g Elote Dorado La Costeña® (drenado)
- 1 tza. / 150 g Queso tipo manchego rallado
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado

## Modo de Preparación

1. Licuar los frijoles, crema, 1 cda. de chiles, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. En un refractario para horno colocar 4 rebanadas de pan integral para cubrir el fondo.
2. Verter la mitad de la salsa de frijoles y esparcirla para cubrir las rebanadas.
3. Esparcir con pollo deshebrado, la cebolla, la mitad de elote (1/4 taza) y 2 cdas. de chiles.
4. Colocar otras 4 rebanadas de pan para cubrir el relleno, bañar con la salsa restante, el resto de elote, el queso y las cucharadas restantes de chiles.
5. Hornear a 200°C por 15 minutos y hasta que el queso esté dorado, retirar del horno, dejar reposar 5 minutos, cortar y servir.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# MUSLOS DE POLLO RANCHERO



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 cda. / 15 ml Aceite
- 1 & 1/2 tzas. / 200 g Papa cocida en cubos
- 1 lata / 420 g Chícharos y Zanahorias La Costeña®
- 1 frasco / 450 g Salsa Ranchera La Costeña®
- 4 pzas. / 480 g Muslos de pollo
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite en una sartén, agregar las papas y freír.
2. Incorporar los chícharos, zanahorias y saltear.
3. Verter la salsa ranchera y llevar a ebullición, añadir los muslos de pollo, sazonar con sal y pimienta al gusto. Mezclar y cocinar tapado por 30 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido.
4. Servir y decorar con cilantro picado.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# SOPA AZTECA AL CHIPOTLE



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 pza. / 350 g Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 3 tzas. / 750 ml Caldo de pollo
- 2 pzas. / 30 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 cda. / 5 ml Aceite
- 1 bolsa / 280 g Totopos de Maíz La Costeña®
- 2 tzas. / 50 g Chicharrón de cerdo en trozos
- 1 tza. / 120 g Queso panela en cubos
- 1 pza. / 200 g Aguacate en cubos

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Licuar el puré de tomate con el caldo de pollo y los chipotles.
2. Calentar el aceite y verter el caldillo, llevar a ebullición.
3. Colocar los totopos y el chicharrón en los platos, verter el caldillo caliente.
4. Servir con queso y aguacate.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TINGA VERDE DE POLLO



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 2 tzas. / 200 g Cebolla fileteada
- 2 tzas. / 300 g Pollo cocido y deshebrado
- 1 frasco / 450 g Salsa Verde La Costeña®
- 3 cdas. / 10 g Cilantro picado
- 1/2 tza. / 30 g Queso fresco desmoronado
- 1/2 pza. / 100 g Aguacate rebanado

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite y acitronar la cebolla.
2. Agregar el pollo y saltear, incorporar la salsa y mezclar. Sazonar con sal al gusto y agregar el cilantro.
3. Servir con queso, aguacate y cilantro.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# ENCACAHUATADO DE COSTILLAS



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 4 cdas. / 60 ml Aceite
- 1/2 tza. / 100 g Cacahuete Nipón® Salado
- 2 cdas. / 10 g Ajonjolí
- 1 diente / 5 g Ajo
- 1 frasco / 450 g Salsa Roja Taquera La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Agua
- 12 costillas / 400 g Costilla de cerdo cocidas
- 1 cda. / 3 g Cilantro picado
- 1 lata / 560 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite, freír los cacahuates y el ajonjolí con 2 cdas. de aceite por 2 minutos.
2. Agregar el ajo y freír hasta dorar, incorporar la salsa roja taquera, llevar a ebullición y licuar. Reservar.
3. Freír las costillas de cerdo con el aceite restante hasta dorar.
4. Servir las costillas con el encacahuatado, terminar con cilantro picado y acompañar con frijoles negros enteros.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# PIMIENTOS RELLENOS DE ARROZ Y GARBANZOS



**Preparación**  
20 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
6



## Ingredientes

- 1 pza. / 250 g Pimiento morrón amarillo
- 1 pza. / 250 g Pimiento morrón verde
- 1 pza. / 250 g Pimiento morrón rojo
- 2 cdas. / 30 m Aceite de oliva
- 2 dientes / 6 g Ajo picado
- 1/2 pza. / 175 g Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1 lata / 220 g Ensalada de Garbanzo a la Mexicana La Costeña®
- 3 tzas. Arroz blanco cocido
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Cortar los pimientos morrones en mitades y retirar las semillas, untar con una cucharada de aceite de oliva y rostizar a 250°C por 8 minutos.
2. Calentar 1 cda. de aceite, agregar el ajo y acitronar. Agregar el puré de tomate machacado y mezclar.
2. Incorporar la ensalada de garbanzo a la mexicana (drenada) y mezclar.
3. Colocar en cada mitad de pimiento media taza de arroz cocido.
4. Rellenar con los garbanzos y terminar con cilantro picado.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE GARBANZOS Y PESCADO AL CHIPOTLE



Preparación  
15 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
6



## Ingredientes

- 2 pzas. / 30 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 cda. / 15 ml Aceite vegetal
- 1 filete / 150 g Filete de pescado en cubos
- 2 tzas. / 400 g Quinoa cocida
- 1 lata / 220 g Ensalada de Garbanzo Campestre La Costeña®
- 1/2 tza. / 125 ml Jugo de naranja
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de aguacate
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda. / 3 g Cilantro picado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Picar los chiles chipotles.
2. Calentar el aceite y saltear el pescado, incorporar los chipotles. Reservar.
3. Mezclar la quinoa con la ensalada de garbanzo campestre (drenada), jugo de naranja, aceite de aguacate, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Servir la ensalada de quinoa y garbanzos con el pescado, decorar con cilantro picado.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# ALITAS CON SALSA DE PIÑA Y CHIPOTLE



**Preparación**  
40 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
3



## Ingredientes

- 5 pzas. / 85 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1/2 tza. / 125 ml Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 15 pzas. / 640 g Alitas de pollo naturales
- 2 pzas. / 90 g Piña en Almíbar La Costeña®
- 1 & 1/4 tza. / 300 ml Agua
- 1/4 tza. / 60 ml Almíbar de Piña La Costeña®
- 2 cdas. / 10 g Fécula de Maíz
- 2 cdas. / 30 g Azúcar
- 1 tza. / 95 g Zanahoria en bastones
- 1 tza. / 95 g Pepino en bastones
- 1 tza. / 95 g Apio en bastones
- 1/2 tza. / 130 g Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- Totopos La Costeña® al gusto

## Modo de Preparación

1. Picar finamente 3 piezas de chipotle. En un tazón agregar los chipotles, el vinagre y sazonar con sal y pimienta al gusto. Mezclar hasta incorporar.
2. Agregar las alitas a la mezcla anterior e incorporarlas. Colocar las alitas en una charola para horno y hornear a 180°C por 12 minutos.
3. Licuar la piña en almíbar con 1 taza de agua y las 2 piezas de chipotles restantes, verter la salsa en una olla y calentar a fuego medio hasta llegar al primer hervor.
4. Agregar 1/4 de taza de agua a la fécula y diluir, incorporarla a la salsa, añadir el azúcar y sazonar con sal y pimienta, hervir hasta espesar.
5. Montar en un plato los bastones de zanahoria, pepino y apio, servir las alitas y bañar con la salsa de piña y chipotle.
6. Acompañar con frijoles bayos refritos y totopos al gusto.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# AGUACHILE DE SALCHICHAS



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 5 pzas. / 100 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Jugo de limón
- 1/4 tza. / 60 ml Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 10 pzas. / 350 g Salchichas de pavo
- 1 tza. / 100 g Cebolla morada fileteada
- 1 tza. / 120 g Pepino rebanado en medias lunas sin semillas

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Licuar 2 chipotles enteros con el jugo de limón y el vinagre. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Rebanar las salchichas en diagonal.
3. En un tazón mezclar las salchichas con la salsa de chipotle, integrar la cebolla morada y el pepino rebanado.
4. Servir en un plato y mezclar con 3 chiles chipotles adicionales o al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# PECHUGA DE POLLO AL COCO CON SALSA DE PIÑA Y GRANADA



**Preparación**  
40 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 6 rebanadas / 320 g Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 2 pzas. / 50 g Jalapeños Enteros La Costeña®
- 1/2 tza. / 60 g Cebolla morada picada
- 1/2 tza. / 120 g Granos de granada
- 2 cdas. / 30 ml Jugo de limón
- 2 cdas. / 10 g Pimienta negra
- 4 pzas. / 800 g Pechuga de pollo sin piel y sin hueso
- 1 tza. / 120 g Harina
- 2 pzas. / 110 g Huevo
- 1/2 tza. / 65 g Pan molido
- 1/2 tza. / 45 g Coco rallado

## Modo de Preparación

1. Drenar las rebanadas de piña y picarlas en cubos. Reservar.
2. Retirar rabos, venas y semillas de los jalapeños y picarlos.
3. Incorporar la piña, los jalapeños, agregar la cebolla morada en cubos, la granada, el jugo de limón, el cilantro picado, sal, pimienta y mezclar.
4. Combinar el pan molido con el coco rallado. Sazonar las pechugas de pollo con sal y pimienta al gusto, pasar por harina, después por el huevo batido y empanizar con la mezcla de pan molido y coco.
5. Colocar las pechuga de pollo sobre una charola y hornear a 170°C por 20 minutos o hasta que esté completamente cocida y dorada. Retirar del horno y servir con la salsa de piña y granada.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# SALMÓN CON CÍTRICOS, PIÑA Y CHIPOTLE



**Preparación**  
45 min.



**Dificultad**  
Alta



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 6 rebanadas / 320 g Piña en Almíbar La Costeña®
- 4 pzas. / 100 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 tzas. / 500 ml Jugo de naranja
- 8 cdas. / 125 ml Almíbar de la piña
- 1/2 tza. / 125 ml Jugo de limón
- 1 cda. / 10 g Fécula de maíz
- 1/4 tza. / 60 ml Agua
- 1/2 tza. / 100 g Azúcar refinada
- Sal y pimienta negra al gusto
- 4 pzas. / 800 g Postas de salmón

## Modo de Preparación

1. Drenar la piña en almíbar. Reservar el almíbar. Cortar la piña en trozos medianos.
2. Picar el chipotle.
3. Calentar en una sartén el jugo de naranja, agregar el almíbar de la piña y el jugo de limón.
4. Hidratar la fécula de maíz con el agua y mezclar, agregarla a la preparación anterior y mezclar. Mover continuamente hasta que tome cuerpo la salsa.
5. Incorporar la piña picada, el chipotle picado, el azúcar y mezclar hasta disolver por completo. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Cocinar por 2 minutos más. Reservar.
6. En una charola para hornear colocar el salmón, barnizar el salmón con un poco de la salsa de piña y chipotle. Hornear a 180°C por 10 minutos.
7. Servir el salmón y bañar con la salsa de piña y chipotle.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# PIMIENTOS RELLENOS DE VERDURAS Y ARROZ



**Preparación**  
45 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña® (drenada)
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- 1/2 tza. / 60 g Cebolla morada picada
- 1 cda. / 10 g Ajo picado
- 2 tzas. / 450 g Arroz blanco cocido
- 2 pzas. / 700 g Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1/2 tza. / 40 g Perejil picado
- 4 pzas. / 480 g Pimientos morrón de colores
- 2 cdas. / 10 g Perejil picado

## Modo de Preparación

1. Drenar la ensalada de verduras. Reservar.
2. Calentar en una sartén el aceite de oliva, añadir la cebolla morada, el ajo y cocinar por 1 minuto. Agregar la ensalada de verduras y mezclar.
3. Incorporar el arroz blanco a la preparación y agregar 1 pieza de puré de tomate condimentado, terminar de mezclar. Sazonar con sal y pimienta. Terminar con cilantro picado.
4. Cortar los pimientos en mitades, retirar las venas y semillas. Rellenar con el arroz preparado.
5. Verter sobre el refractario el otro puré de tomate y espolvorear el perejil picado, colocar por encima los pimientos rellenos y hornear a 210°C por 12 minutos.
6. Retirar del horno y servir los pimientos con el puré.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# CALABACITAS A LA MEXICANA



**Preparación**  
25 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 lata / 410 g Elote Dorado La Costeña® (drenada)
- 1 cda. / 15 ml Aceite
- 2 cdas. / 30 g Cebolla blanca picada
- 2 tzas. / 700 g Calabaza Italiana cortada en medias lunas
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1 pza. / 350 g Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 2 pzas. / 50 g Chipotles Adobados La Costeña®
- 2 cdas. / 10 g Cilantro picado
- 4 cdas. / 40 g Queso Cotija desmoronado

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Drenar el elote dorado. Reservar.
2. Calentar en una sartén el aceite, añadir la cebolla y freírla. Agregar la calabaza, freírla y sazonarla con sal y pimienta.
3. Añadir el grano de elote, el puré de tomate y cocinar por 5 minutos. Picar el chipotle y agregarlo a las calabazas, añadir el cilantro y mezclar.
4. Servir las calabazas y espolvorear con queso.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# TORTITAS DE PAPA, ELOTE Y QUESO



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 160 ml Tocino ahumado picado
- 1/4 tza. / 30 g Cebolla blanca picada
- 1/2 tza. / 100 g Elote Dorado La Costeña® (drenado)
- 3 tzas. / 600 g Papa cocida y machacada
- 1 pza. / 55 g Huevo
- 2 cdas. / 20 g Fécula de maíz
- 1 tza. / 60 g Queso tipo manchego rallado
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1/4 tza. / 60 ml Aceite
- 1 pza. / 210 g Puré de Tomate con Chipotle La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Freír el tocino hasta que esté dorado, agregar la cebolla, el elote y freír.
2. Combinar la papa machacada con el huevo, la fécula de maíz, la mezcla de elote y el queso, sazonar con sal y pimienta al gusto. Formar las tortitas y freírlas en aceite caliente por ambos lados hasta obtener un color dorado. Retirar el exceso de aceite sobre papel absorbente.
3. Calentar el puré de tomate con chipotle.
4. Servir las tortitas sobre un espejo de puré de tomate.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENCHILADAS SUIZAS ROJAS



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 3 cdas. / 45 ml Aceite
- 1/3 tza. / 35 g Cebolla blanca picada
- 1/2 tza. / 100 g Elote Dorado La Costeña®
- 1 cda. / 5 g Epazote picado
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 2 tzas. / 200 g Pollo cocido y deshebrado
- 1 pza. / 210 g Puré de Tomate con Jalapeño La Costeña®
- 1/2 tza. / 125 ml Media crema
- 12 pzas. / 360 g Tortillas de maíz
- 4 rebanadas / 160 g Queso tipo manchego rebanado
- 1/2 taza Cebolla blanca en medias lunas
- Cilantro al gusto (ramitas)

## Modo de Preparación

1. Calentar 1 cda. de aceite, agregar la cebolla y freír por 2 minutos. Drenar el elote dorado, incorporarlo a la cebolla y mezclar. Agregar el epazote, sazonar con sal y pimienta al gusto, añadir el pollo, mezclar y reservar.
2. Calentar el puré de tomate con jalapeño, incorporar la media crema, sazonar con sal, pimienta y mezclar.
3. Calentar el resto del aceite (2 cdas.) y freír las tortillas por ambos lados, rellenar con la mezcla de pollo y salsear con el puré de tomate preparado.
4. Colocar una rebanada de queso partida por la mitad sobre las enchiladas y gratinar por 3 minutos a 180°C o hasta que el queso esté derretido.
5. Terminar con cebolla en medias lunas y una ramita de cilantro (opcional).

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# PECHUGA A LA PARMESANA



Preparación  
40 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 1/3 tza. / 80 ml Aceite
- 1/4 tza. / 30 g Cebolla blanca picada
- 1 diente / 5 g Ajo picado
- 1/2 lata / 290 g Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 1/4 tza. / 20 g Queso parmesano rallado (para el relleno)
- 4 pzas. / 480 g Pechuga de pollo sin hueso y sin piel
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1/2 tza. / 60 g Harina
- 1 pza. / 55 g Huevo
- 1 tza. / 120 g Pan molido
- 1/2 tza. / 40 g Queso parmesano rallado (para gratinar)
- 1 pza. / 210 g Puré de Tomate con Jalapeño La Costeña®
- Romero al gusto (ramitas)

## Modo de Preparación

1. Calentar 1 cda. de aceite y acitronar la cebolla, agregar el ajo y freír. Incorporar los frijoles y refreír, añadir el queso parmesano, mezclar y reservar.
2. Sazonar las pechugas con sal y pimienta al gusto, abrir horizontalmente por la mitad y rellenar con los frijoles.
3. Pasar las pechugas rellenas por harina, huevo batido y pan molido. Calentar el resto del aceite y freírlas por ambos lados hasta obtener un color dorado y hasta que estén completamente cocidas.
4. Colocar las pechugas en una charola para horno, cubrir con queso parmesano y gratinar por 6 minutos a 180°C o hasta que el queso esté completamente derretido.
5. Calentar el puré de tomate con jalapeño. Servir las pechugas sobre un espejo de puré de tomate. Decorar con una ramita de romero (opcional).

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# APORREADILLO AL CHIPOTLE



**Preparación**  
45 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 3/4 tza. / 100 g Carne seca de res
- 1/4 tza. / 30 g Cebolla blanca picada
- 1 diente / 5 g Ajo picado
- 4 pzas. / 220 g Huevo
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 pza. / 210 g Puré de Tomate con Chipotle La Costeña®
- 1/2 tza. / 125 ml Agua
- 1/2 tza. / 420 g Chícharos La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite y saltear la carne seca de res, agregar la cebolla, el ajo y freír. Cocinar por 2 minutos.
2. Incorporar el huevo y mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto y freír hasta que el huevo esté cocido.
3. Añadir el puré de tomate con chipotle, el agua y mezclar.
4. Agregar los chícharos, mezclar, cocinar por 3 minutos más y servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# BISTECES AL ALBAÑIL



Preparación  
30 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 cdas. / 30 ml Aceite
- 500 g Bisteces de res en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 pza. / 120 g Cebolla fileteada
- 1 tza. / 120 ml Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 2 tzas. / 300 g Nopales en cubos
- 5 tzas. / 1.2 lt Salsa Verde La Costeña®
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Calentar el aceite, sazonar los bisteces con sal y pimienta al gusto, saltear por ambos lados, agregar la cebolla, las rajas de jalapeños, los nopales y saltear.
2. Agregar la salsa verde y cocinar hasta que la carne y los nopales estén completamente cocidos.
3. Servir con cilantro picado.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



ENSALADAS



100  
La  
Costeña  
AÑOS

# ENSALADA FRESCA DE PERAS

 Preparación  
20 min.

 Dificultad  
Baja

 Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 lata / 820 g Peras en Almibar Mitades La Costeña®
- 1 tza. / 240 ml Yogurt natural
- 1/2 tza. / 120 ml Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas. / 25 g Azúcar mascabado
- 1/4 cdta. / 2 g Canela molida
- 4 tzas. Mezcla de lechugas
- 2 tzas. / 20 g Germen de alfalfa
- 1 varita / 15 g Apio en juliana
- 1 tza. / 80 g Uvas rojas sin semillas en mitades
- 12 mitades / 80 g Nuez caramelizada
- Sal y pimienta al gusto

## Modo de Preparación

1. Drenar y cortar las peras en rebanadas gruesas.
2. Mezclar el yogurt con la mayonesa y el azúcar hasta disolverla completamente, incorporar la canela molida.
3. Servir la mezcla de lechuga, germen de alfalfa, el apio, las uvas, las rebanadas de peras, nueces caramelizadas, bañar con el aderezo, sazonar con sal y pimienta al gusto.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!





# QUESO PANELA ASADO CON ENSALADA DE FRIJOL Y ELOTE



**Preparación**  
30 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 3 rajas / 15 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1/2 lata / 150 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 2 cdtas. / 30 g Cebolla morada picada
- 1/2 lata / 120 g Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 tza. / 65 g Jitomate en cubos
- 1 cda. / 2 g Cilantro picado
- 2 cdtas. / 30 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda. / 2 g Orégano
- 3 cdtas. / 45 ml Escabeche de los jalapeños
- 2 cdtas. / 30 ml Aceite de oliva
- 8 rebanadas / 400 g Queso panela
- 8 hojas / 100 g Lechuga italiana

## Modo de Preparación

1. Retirar venas y semillas de las rajas de jalapeño y picar.
2. Drenar los frijoles negros enteros y agregar la cebolla.
3. Drenar el elote y agregarlo a los frijoles, añadir el jitomate, el cilantro, las rajas picadas.
4. En un tazón agregar los frijoles, la cebolla morada picada, el elote, el jitomate en cubos, el cilantro picado, las rajas picadas, 2 cdtas. del aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto, añadir 1/2 cda. de orégano. Mezclar hasta que los ingredientes se integren completamente.
5. En un tazón agregar 3 cdtas. del escabeche de los jalapeños, 2 cdtas. del aceite de oliva y 1/2 cda. de orégano. Mezclar.
6. Marinar las rebanadas de queso panela en la mezcla anterior y asarlas en un sartén a fuego medio por ambos lados.
7. Servir en cada plato una cama de lechuga, colocar dos rebanadas del queso asado, y terminar con la ensalada de frijol y elote.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE PAPAS CON CHÍCHAROS

 **Preparación**  
25 min.
  **Dificultad**  
Baja
  **Porciones**  
4



## Ingredientes

- 3 cdas. / 45 ml Aceite de oliva
- 1 & 1/2 cdas. / 5 g Mostaza Clásica La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 4 cdas. / 60 ml Vinagre de Manzana La Costeña®
- 2 cdas. / 6 g Perejil picado
- 2 tzas. / 400 g Papas cambray rojas cocidas y rebanadas
- 1 lata / 420 g Chícharos La Costeña®
- 1/4 pza. / 60 g Cebolla morada fileteada

## Modo de Preparación

1. Drenar la lata de chícharos.
2. En un tazón agregar la papa cocida, los chícharos, el perejil picado, el vinagre, la mostaza y el aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Mezclar hasta incorporar todos los ingredientes. Servir.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE SANDÍA, ELOTE Y AGUACATE



**Preparación**  
20 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1/3 tza. / 80 ml Aceite de oliva
- 2 cdas. / 30 ml Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 1 cda. / 15 ml Jugo de limón
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda. / 10 g Chilito La Costeña®
- 1 cda. / 3 g Perejil picado
- 1 lata / 410 g Elote Dorado La Costeña®
- 1/4 pza. / 490 g Sandía
- 1/2 pza. / 400 g Jícama pelada
- 1 pza. / 180 g Aguacate

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Drenar la lata de elote.
2. En un tazón colocar el elote dorado, el aceite de oliva, el vinagre blanco, el jugo de limón, el chilito, sazonar con sal y pimienta. Mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
3. Retirar la cáscara de la sandía y cortar en triángulos. Cortar la jícama en triángulos. Partir el aguacate, retirar la cáscara y cortar en láminas.
4. Acomodar en un plato intercalando la sandía con la jícama y el aguacate. Bañar con la vinagreta de elote y chilito. Servir.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE COUS COUS CON GARBANZOS

 Preparación  
15 min.

 Dificultad  
Baja

 Porciones  
4



## Ingredientes

- 2 tzas. / 525 g Cous cous cocido
- 1/4 tza. / 60 ml Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 cda. / 6 g Curry en polvo
- 1/2 tza. / 80 g Uva pasa
- 1/2 tza. / 75 g Cacahuates tostados
- 1 lata / 220 g Ensalada de Garbanzo a la Mexicana La Costeña®
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 cda. / 3 g Hojas de perejil

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Mezclar el cous cous con el puré de tomate, curry, uva pasa, cacahuates, ensalada de garbanzo a la mexicana (drenada), sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Servir y terminar con hojas de perejil.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE ESPINACAS CON POLLO AL JALAPEÑO



**Preparación**  
35 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 4 pzas. / 100 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 5 cdas. / 80 ml Jugo de limón
- 6 cdas. / 90 ml Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra al gusto
- 4 pzas. / 800 g Pechuga de pollo (abierta en mariposa)
- 4 pzas. / 200 g Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 4 tzas. / 120 g Espinacas
- 1/4 pza. / 60 g Cebolla morada fileteada
- 1 tza. / 100 g Pepino en medias lunas sin semilla
- 2 cdas. / 30 g Ajonjolí tostado
- 4 pzas. / 120 g Rebanadas de pan integral tostado

## Modo de Preparación

1. Picar las rajas de jalapeño.
2. Mezclar el jugo de limón, con el aceite de oliva y las rajas picadas, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar.
3. Marinar la pechuga de pollo con un par de cucharadas de la vinagreta anterior por 15 minutos.
4. Asar la pechuga de pollo sobre la parrilla, por ambos lados hasta que esté completamente cocida, retirar del fuego y cortar en cubos.
5. Cortar los duraznos en trozos medianos.
6. En un tazón agregar la espinaca, la cebolla morada, el pepino, los duraznos, el ajonjolí tostado, la pechuga de pollo, vinagreta de jalapeño al gusto y mezclar.
7. Servir la ensalada sobre el pan integral tostado.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE ATÚN Y FRIJOLES

 **Preparación**  
**35 min.**



**Dificultad**  
**Baja**



**Porciones**  
**4**



## Ingredientes

- 1 tza. / 560 g Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 tza. / 160 g Atún en agua drenado
- 3/4 tza. / 100 g Jitomate en cubos
- 5 cdas. / 70 g Elote Dorado La Costeña®
- 3 cdas. / 30 g Cebolla morada picada
- 2 cdas. / 10 g Cilantro picado
- 2 pzas. / 50 g Jalapeños Enteros La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Jugo de limón
- 2 cdas. / 30 ml Aceite de oliva
- 1/2 tza. / 70 g Queso fresco desmoronado
- Sal y pimienta negra al gusto

## Modo de Preparación

1. Drenar los frijoles negros enteros. Reservar.
2. En un tazón añadir el atún, los frijoles, el jitomate.
3. Drenar el elote dorado, agregar la cebolla morada, el cilantro.
4. Retirar rabos, venas y semillas de los jalapeños y picar.
5. Incorporar los jalapeños, el jugo de limón, el aceite de oliva, el queso fresco, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y servir.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA RUSA CON CAMARONES



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 lata / 410 g Ensalada de Verduras La Costeña®
- 12 pzas. / 200 g Camarones pacotilla
- 2 cdas. / 30 ml Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 12 hojas / 50 g Hojas de lechuga
- 8 rebanadas / 160 g Jitomate rebanado
- 1/4 pza / 50 g Pimiento morrón amarillo en juliana
- 1 cda. / 3 g Cebollín picado

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Drenar la ensalada de verduras.
2. Agregar los camarones pacotilla, la mayonesa, sazonar con sal y pimienta al gusto y mezclar.
3. Servir con hojas de lechuga sangría, rebanadas de jitomate y juliana de pimiento morrón amarillo. Decorar con cebollín picado.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE FRIJOLES CON PASTA



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 8 cdas. / 120 g Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1/2 pza. / 120 g Aguacate
- 2 tzas. / 300 g Pasta caracol cocida
- 1 tza. / 560 g Frijoles Bayos Enteros La Costeña® (drenados)
- 2 cdas. / 6 g Cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas. / 40 g Cebolla morada
- 2 cdas. / 30 ml Vinagre de Manzana La Costeña®
- 6 cdas. / 90 ml Aceite de oliva
- 2 cdas. / 6 g Cilantro picado
- 2 cdas. / 20 g Cebolla morada
- 4 cdas. / 40 g Queso fresco desmoronado

## Modo de Preparación

1. Retirar las venas y semillas de los chiles, cortar en diagonal.
2. Cortar el aguacate en cubitos.
3. Combinar la pasta con los frijoles, el aguacate, el cilantro, la mitad de las rajas, cebolla morada, sal y pimienta al gusto.
4. Mezclar vinagre de manzana, aceite de oliva, el resto de las rajas, cilantro picado, cebolla morada, sal y pimienta al gusto.
5. Servir la ensalada con el queso fresco desmoronado y aderezar con la vinagreta de jalapeño al gusto.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# ENSALADA DE ESPINACAS, DURAZNOS Y QUESO



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1/2 tza. / 120 ml Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/2 cda. / 1.5 g Ajo en polvo
- 1/4 tza. / 20 g Nuez picada
- 1 tza. / 30 g Albahaca (hojas)
- 1 tza. / 30 g Perejil (hojas)
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 tza. / 120 ml Agua
- 1/2 tza. / 120 ml Espinacas (hojas)
- 1/2 lata / 200 g Pimiento Morrón en Tiras La Costeña® (drenado)
- 1/2 lata / 820 g Duraznos en Almibar Rebanadas La Costeña® (drenado)
- 1/2 tza. / 80 g Queso panela en cubitos

## Modo de Preparación

1. Licuar la mayonesa con el ajo en polvo, nuez, albahaca, perejil, sal, pimienta al gusto y agua.
2. Combinar las espinacas con el pimiento morrón en tiras, duraznos en almíbar, y queso panela.
3. Servir y aderezar al gusto.

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# ENSALADA DE POLLO AL PASTOR

 **Preparación**  
**25 min.**



**Dificultad**  
**Baja**



**Porciones**  
**4**



## Ingredientes

- 1 pza. / 300 g Pechuga de pollo en fajitas
- 1/4 tza. / 60 ml Adobo Doña Chonita®
- 2 cdas. / 30 ml Vinagre de Manzana La Costeña®
- 6 cdas. / 90 ml Aceite de oliva
- 1/4 pza. / 60 g Cebolla
- 1/4 tza. / 8 g Cilantro (hojas)
- 3 rebanadas / 230 g Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. / 30 ml Almíbar de las piñas
- 8 tzas. / 250 g Hojas de lechugas mixtas
- 1 tza. / 40 g Tiritas de tortillas fritas

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Marinar las fajitas de pollo con el adobo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Licuar el vinagre de manzana, aceite de oliva, cebolla, piña en almíbar, sazonar con sal y pimienta al gusto, añadir el almíbar de las piñas.
3. Asar las fajitas de pollo a la parrilla hasta que estén completamente cocidas.
4. Colocar las hojas de lechugas en un tazón, agregar el pollo, las tiritas de tortilla frita.
5. Servir y aderezar al gusto.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# POSTRES



100  
La  
Costeña  
AÑOS

# TAMAL DE DULCE CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRESA



**Preparación**  
20 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 240 ml Crema para batir
- 1 tza. / 200 g Chocolate semi amargo picado
- 1/2 tza. / 120 ml Mermelada de Fresa La Costeña®
- 4 pzas. Tamal Dulce La Costeña®
- 4 hojitas Menta fresca

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. En una olla, calentar la crema para batir. Una vez caliente (sin hervir) retirar del fuego y agregar el chocolate semi amargo.
2. Mezclar hasta incorporar completamente.
3. Agregar la mermelada de fresa y terminar de mezclar.
4. En una sartén, dorar los tamales de dulce.
5. Servir un poco de salsa de chocolate, luego el tamal, por encima más salsa, mermelada de fresa y decorar con hojitas de menta.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# TAMAL DE ELOTE CON PIÑA Y COCO

 Preparación  
35 min.

 Dificultad  
Media

 Porciones  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 240 ml Crema para batir
- 1/2 barra / 100 g Queso crema
- 1/4 tza. / 50 g Azúcar
- 1/2 lata / 800 g Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 1/2 tza. / 85 g Coco rallado tostado
- 4 pzas. Tamal de Elote La Costeña®
- 2 pizcas / 2 g Canela en polvo
- 4 cdas. / 15 g Pasas

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Licuar la crema para batir, el queso crema, el azúcar, una rebanada de piña, el coco tostado, la canela en polvo, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En una olla calentar la salsa de coco y piña.
3. En una sartén calentar los tamales de elote hasta obtener un color dorado.
4. Picar una rebanada de piña en cubos muy pequeños.
5. Servir un poco de salsa, luego el tamal y por encima más salsa. Incorporar la piña picada, coco rallado y pasas, espolvorear con un poco de canela molida para decorar.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# TAMAL TRES LECHES

 **Preparación**  
25 min.

 **Dificultad**  
Media

 **Porciones**  
2



## Ingredientes

- 1/2 tza. / 120 ml Leche entera
- 1/2 tza. / 120 ml Leche evaporada
- 1/2 tza. / 160 g Leche condensada
- 1 cda. / 8 g Fécula de maíz
- 1/4 tza. / 60 ml Agua
- 1/2 cda. / 2,5 ml Extracto de vainilla
- 4 pizas / 1 g Canela en polvo
- 2 pzas. / 220 g Tamal de Elote La Costeña®
- 1 pza. / 45 g Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Crema batida

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. En una olla agregar la leche entera, leche evaporada y leche condensada. Mezclar y calentar.
2. Diluir la fécula de maíz en el agua, agregarla a la mezcla de leches, llevar a ebullición y mezclar hasta espesar.
3. Agregar el extracto de vainilla y la de canela en polvo.
4. Colocar el tamal de elote en una charola para horno y hornear a 180°C por 10 minutos.
5. Cortar los duraznos en láminas delgadas.
6. Servir en el plato 1/2 taza de la mezcla de tres leches, colocar el tamal de elote, colocar una cucharada de crema batida y dos rebanadas de durazno por porción. Espolvorear cada tamal con una piza de canela en polvo.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# TAMAL CON QUESO Y NUECES



Preparación  
25 min.



Dificultad  
Media



Porciones  
2



## Ingredientes

- 3/4 tza. / 190 g Queso crema
- 4 cdas. / 80 g Mermelada de Fresa La Costeña®
- 2 pzas. / 220 g Tamal Dulce La Costeña®
- 4 cdas. / 60 g Nuez picada
- 2 cdas. / 30 g Almendra fileteada tostada

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. En un tazón mezclar el queso crema con la mermelada de fresa.
2. Colocar los tamales dulces sobre una charola para horno, hornear a 180°C por 10 minutos. Sacar del horno y servir sobre un plato.
3. Untar los tamales con la mezcla de queso y mermelada, espolvorear con nuez y almendra fileteada.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# GELATINA DE TARDALETAS CON PIÑA

 **Preparación**  
2 hrs.
  **Dificultad**  
Media
  **Porciones**  
4



## Ingredientes

- 3 rebanadas / 210 g Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
  - 2 tzas. / 500 ml Agua
  - 1/2 tza. / 120 ml Almíbar de la Piña en Rebanadas La Costeña®
  - 2 cdtas. / 12 g Grenetina en polvo
  - 1 cda. / 15 ml Aceite vegetal
  - 7 pzas. / 70 g Tartaletas Marián® Sabor Fresa
- PARA LA GELATINA DE LECHE Y PIÑA
- 4 tzas. / 1 lt Leche entera
  - 3/4 tzas. / 225 g Media crema
  - 1 lata / 397 g Leche condensada
  - 3 rebanadas / 210 g Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
  - 4 cdtas. / 24 g Grenetina en polvo

## Modo de Preparación

1. Cortar las rebanadas de piña por la mitad. Reservar el almíbar.
2. Calentar en una olla agua y almíbar de la piña. Una vez caliente agregar un poco del líquido a la grenetina para hidratarla, remover para evitar que se formen grumos y reposar por 1 minuto. Agregar la grenetina hidratada a la mezcla caliente y disolver moviendo constantemente. Entibiar.
3. En un molde para gelatina de 22 cm colocar una ligera capa de aceite y esparcirlo en toda la superficie, colocar una tartaleta boca abajo y una mitad de rebanada de piña. Seguir de forma intercalada hasta llenar el molde, terminar con una tartaleta en el centro. Agregar poco a poco la mezcla tibia de agua y almíbar. Refrigerar hasta que esté totalmente cuajada.
4. En la licuadora agregar leche, media crema, leche condensada y tres rebanadas de piña. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea, calentar la mezcla en una olla y agregar un poco del líquido a la grenetina para hidratarla, remover para evitar que se formen grumos y reposar por 1 minuto. Agregar la grenetina hidratada a la mezcla caliente y disolver moviendo constantemente. Entibiar.
5. Verter en el molde sobre la gelatina anterior. Refrigerar mínimo por 2 horas o hasta que esté completamente cuajada.
6. Desmoldar y servir.

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!





# CAKE POPS DE NUEZ CON DURAZNO

 **Preparación**  
35 min.

 **Dificultad**  
Media

 **Porciones**  
4



## Ingredientes

- 2 pzas. / 100 g Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 16 pzas. Palillos para brochetas
- 3 bolsas / 150 g Bolitas de Nuez Marián®
- 1/2 barra / 100 g Queso crema
- 4 cdas. / 60 ml Leche condensada
- 1/2 tza. / 120 ml Chocolate semiamargo derretido
- 1/2 tza. / 60 g Nuez picada

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Cortar los duraznos en 16 cubos y ensartar un cubo en cada palillo para brocheta.
2. Licuar las galletas hasta que estén completamente molidas.
3. Mezclar las galletas con el queso crema y la leche condensada hasta obtener una masa homogénea.
4. Envolver los cubos de durazno con la masa de galletas y darle forma de esfera. Congelar por 25 minutos.
5. Sumergir las paletas hasta la mitad en el chocolate derretido y pasarlo por la nuez picada.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



BEBIDAS



100  
La  
Costeña  
AÑOS

# SMOOTHIE DE MANGO Y YOGURT



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
2



## Ingredientes

- 1 tza. / 130 g Hielo
- 3/4 tza. / 180 g Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 1/3 tza. / 80 ml Yogurt Natural
- 5 cdas. / 75 ml Almíbar de los mangos
- 4 cdtas. / 5 g Cúrcuma en polvo
- Hojas de hierbabuena al gusto

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Licuar el hielo con el mango, yogurt, almíbar de los mangos y cúrcuma hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Servir en vasos, decorar con hojitas de hierbabuena y espolvorear con cúrcuma al gusto.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# LICUADO DE FRUTOS ROJOS



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
2



## Ingredientes

- 1 & 1/2 tzas. / 360 ml Leche de almendras
- 1/3 tza. / 80 ml Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- 1 cdta. / 5 ml Extracto de almendras
- 1/3 tza. / 80 ml Mermelada de Fresa La Costeña®

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Licuar la leche de almendras, las mermeladas, el extracto de almendras y servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# ESQUIMO DE GUAYABA CON CANELA



**Preparación**  
15 min.



**Dificultad**  
Baja



**Porciones**  
4



## Ingredientes

- 1 tza. / 300 g Guayabas en Almíbar La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Almíbar de las guayabas
- 2/3 tza. / 160 ml Leche entera
- 2/3 tza. / 160 ml Leche evaporada
- 2/3 tza. / 160 ml Leche condensada
- 2 cdtas. / 5g Canela en polvo
- 2 tza. / 320g Hielo

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Licuar las guayabas con el almíbar y colar.
2. Licuar las leches con la canela en polvo.
3. Triturar el hielo.
4. Vaciar el hielo triturado en la esquimera con el puré de guayabas y la mezcla de leches con canela.
5. Batir hasta espumar, servir y decorar con canela molida al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# AGUA DE PIÑA, PEPINO Y HIERBABUENA.



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
3



## Ingredientes

- 2 & 1/2 tazas. / 600 ml Agua
- 1/4 pza. / 120 g Pepino con cáscara sin semillas
- 1 tza. / 240 g Piña en Almíbar Trocitos La Costeña®
- 8 pzas. / 2 g Hojas de hierbabuena
- 2 cdas. / 25 g Azúcar

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Licuar el agua con el pepino, piña, hierbabuena, azúcar y servir.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



# BELLINI



**Preparación**  
10 min.



**Dificultad**  
Media



**Porciones**  
3



## Ingredientes

- 1/2 tza. / 145 g Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 2 cdas. / 30 ml Almíbar de los duraznos
- 2 cdas. / 30 ml Mermelada de Chabacano La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Refresco de manzana
- 1/2 tza. / 120 ml Agua mineral
- Hojas de hierbabuena al gusto

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Licuar los duraznos con el almíbar y la mermelada hasta obtener un puré.
2. Verter el puré en copas, agregar el refresco de manzana y el agua mineral.
3. Servir y decorar con rebanadas de durazno y hojas de hierbabuena al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# LIMONADA ROSA

 **Preparación**  
10 min.
  **Dificultad**  
Baja
  **Porciones**  
2



## Ingredientes

- 1/3 tza. / 80 ml Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Jugo de limón amarillo
- 1/3 tza. / 80 ml Mermelada de Fresa La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Jugo de limón
- 2 tzas. / 500ml Agua

• 1 cda. / 8 g Chía

PARA ESCARCHAR

• 1 cda. / 15 ml Jugo de limón

• 1 cda. / 8 g Chía

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Licuar las mermeladas, con los jugos de limones, el agua y la chía.
2. Escarchar el vaso pasando el borde por jugo de limón y por la chía.
3. Servir la limonada y decorar con segmentos de limón al gusto.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!





# FRAPPÉ DE TAMARINDO

 Preparación  
5 min.

 Dificultad  
Baja

 Porciones  
2



## Ingredientes

- 3 tzas. / 360 g Hielo Frappé
- 3/4 tza. / 180 ml Jarabe de tamarindo
- 1 cda. / 15 ml Salsa Negra La Costeña®
- 1 cda. / 15 ml Jugo de limón
- 1 cda. / 8 g Chilito La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Agua

### PARA ESCARCHAR

- 1 cda. / 15 ml Jugo de limón
- 1 cda. / 8 g Chilito La Costeña®

**ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:**



## Modo de Preparación

1. Licuar el hielo frappé con el jarabe de tamarindo la salsa negra, jugo de limón, chilito y agua hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Escarchar el vaso con jugo de limón y chilito.
3. Servir el frappé en los vasos escarchados.

**¡ESCANEA EL CÓDIGO**

y ve la video receta  
paso a paso!



# FRAPPÉ DE CHABACANO Y ZARZAMORA



Preparación  
10 min.



Dificultad  
Baja



Porciones  
2



## Ingredientes

- 4 tzas. / 480 g Hielo Frappé
- 1/4 tza. / 60 ml Jugo de naranja
- 1 tza. / 240 ml Chabacanos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 1/2 tza. / 120 ml Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- 1/4 tza. / 60 ml Jugo de limón
- Twist de cáscara de limón al gusto

ESTA RECETA  
SE PREPARA CON:



## Modo de Preparación

1. Licuar 2 tazas de hielo frappé con el jugo de naranja y los chabacanos.
2. Licuar el resto del hielo frappé (2 tzas.) con la mermelada de zarzamora y el jugo de limón
3. Llenar la mitad de las copas con el frappé de zarzamora, después el frappé de chabacano y decorar con twists de limón.

¡ESCANEA EL CÓDIGO

y ve la video receta  
paso a paso!



100  
La  
Costeña  
AÑOS