



RECETARIO

CHILES

ENTRADAS Y BOTANAS

JALAPEÑOS DIABLOS CRUJIENTES



PREPARACIÓN: 35 MIN.



DIFICULTAD: MEDIA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 latas de Jalapeños Enteros La Costeña®
- 200 g de harina
- 20 g de p  prika
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 300 ml de agua mineral
- 1 l de aceite para freír
- Aderezos al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. Drenar los Jalapeños Enteros La Coste  a  .
2. En un recipiente mezclar la harina con la p  prika, sal, pimienta y agua mineral.
3. Sumergir los chiles en la mezcla, escurrir y freír en el aceite caliente. Escurrir en papel absorbente.
4. Servir y acompañar con aderezos para dippear al gusto.



JALAPEÑOS POPPER BITES



PREPARACIÓN: 35 MIN.



DIFICULTAD: MEDIA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 lata de Jalapeños Picados La Costeña®
- 400 g de queso crema
- 1/2 taza de tocino frito picado
- 30 g de mix de queso rallado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de harina
- 2 pzas de huevo
- 2 tazas de panko
- 1 l de aceite para freír
- Salsa agri dulce al gusto
- Tomillo fresco al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. Drenar los Jalapeños Picados La Costeña®
2. Mezclar en un recipiente el queso crema con el jalapeño picado, tocino frito, mix de quesos, sal y pimienta.
3. Formar bolitas de 15 g, cubrir con harina, huevo y empanizar con panko.
4. Colocar en una charola y congelar durante 1 hr, freír en aceite y dejar escurrir en papel absorbente.
5. Servir y acompañar con salsa agri dulce. Espolvorear hojas de tomillo al gusto.



AGUACHILE DE PANELA



PREPARACIÓN: 25 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 400 g de queso panela
- 4 pzas de jugo de limón
- 3 cdas de salsa inglesa
- 2 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 pza de aguacate
- 1/2 taza de cebolla morada encurtida
- Nachos de Jalapeño La Costeña® al gusto
- Ajonjolí negro al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar en rebanadas el queso panela.
2. Mezclar en un recipiente el jugo de limón con la salsa negra, salsa inglesa, sal y pimienta.
3. Servir las rebanadas de queso panela en un plato, preparar con cebolla morada encurtida y nachos de jalapeño.
4. Salsear por encima con la salsa negra y servir.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

**RECE
TARIO**
CHILES

QUESO HORNEADO CON MERMELADA



PREPARACIÓN: 25 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 lata de Jalapeños Picados La Costeña®
- 1 taza de tocino en tiras
- 4 1/2 tazas de jarabe de maple
- 1 pza de queso brie

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar en un recipiente los Jalapeños Picados La Costeña®.
2. Freír en un sartén caliente las tiras de tocino y picar. Juntar con los jalapeños.
3. Agregar el jarabe de maple.
4. Colocar el queso brie en una charola para horno. Hornear a 180°C durante 10 min.
5. Servir el queso caliente y bañar con la Mermelada de Jalapeño La Costeña®.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

**RECE
TARIO**
CHILES

BROCHETAS DE UVAS CONGELADAS



PREPARACIÓN: 20 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 pzas de Chipotles Dulces La Costeña®
- 60 ml de concentrado de tamarindo
- 60 ml de chamoy
- 1 pza de jugo de limón
- 250 g de Chilito La Costeña®
- 20 pzas de uvas verdes sin semilla
- 4 pzas de palillos de brocheta

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes de la cobertura en un recipiente hasta obtener una pasta espesa. Meter a refrigeración durante 1 hr.
2. Cubrir las uvas con la pasta y formar brochetas con 3 uvas por brochetas.
3. Meter a congelar durante 30 min. Servir.



PALETAS BLOODY MARY



PREPARACIÓN: 20 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 4/5 cda de Rajas Rojas de Jalapeño La Costeña®
- 4/5 cda de jugo de limón
- 2/5 cda de salsa Worcestershire
- 24 mls de vodka
- 4/5 cda de azúcar
- 1 taza de jugo de tomate
- Chilito La Costeña® al gusto
- 4 tallos de apio

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar finamente las Rajas Rojas La Costeña®.
2. Mezclar en un recipiente el jugo de limón con la salsa Worcestershire, vodka, azúcar y el jugo de tomate. Agregar Chilito La Costeña® al gusto.
3. Colocar en los moldes para paletas una capa de rajas picadas y verter la mezcla llenando cada uno hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
4. Insertar una rama de apio en cada molde y luego congelar las paletas aproximadamente 6 horas.
5. Desmoldar las paletas, servir y espolvorear con Chilito La Costeña® al gusto.



VINAGRETA DE JALAPEÑO



PREPARACIÓN: 30 MIN.



DIFICULTAD: MEDIA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 cdas de Rajas Rojas de jalapeño La Costeña®
- 60 g de cebolla fileteada
- 2 dientes de ajo rebanado
- 60 ml de aceite
- 30 g de cacahuete sin piel picada
- 30 g de almendra picada
- 2 tazas de salsa agri dulce oriental
- 1 pza de jugo de limón
- 8 pzas de mix de tacos

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar finamente las Rajas Rojas La Costeña® y filetear la cebolla blanca.
2. Rebanar el ajo y freír en aceite caliente.
3. Tostar en un sartén caliente el cacahuete y la almendra.
4. Mezclar en un recipiente el cacahuete y almendra tostadas con el ajo frito, las rajas picadas, cebolla, la salsa agri dulce, jugo de limón y mezclar.
5. Salsear los tacos con la vinagreta al gusto.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

RECE
TARIO
CHILES

CEBICHE DE HONGOS



PREPARACIÓN: 15 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 tazas de champiñones en sextos
- 3 tazas de hongos creminis en sextos
- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cda de Salsa Negra La Costeña®
- 4 cdas de cebolla morada picada
- 2 tazas de pepino pelado, sin semillas en cubos
- 2 tazas de jícama pelada en cubos
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 pieza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1/2 taza de Nachos de Jalapeño La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 bolsa de Totopos La Costeña®

MODO DE PREPARACIÓN

1. Combinar los champiñones, creminis, jugo de limón, jugo de naranja, Salsa Negra La Costeña® y mezclar.
2. Añadir la cebolla morada, pepino, jícama, cilantro, Puré de Tomate Machacado La Costeña® y Nachos de Jalapeño La Costeña®.
3. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Terminar con aceite de oliva y servir con totopos.



JALAPEÑOS RELLENOS DE CAMARON Y QUESO



PREPARACIÓN: 30 MIN. |



DIFICULTAD: MEDIA |



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 6 pzas de chiles jalapeños sin piel y desvenados
- 60 mls de aceite vegetal
- 2 tazas de camarón pacotilla picado
- 40 g de cebolla blanca picada
- 1/2 taza de jitomate picado
- 1 tetrapack de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pza de jugo de limón
- 2 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1 tza de harina de trigo
- 3 pzas de huevo
- 1 tza de pan molido
- 1/2 litro de aceite para freír
- 1 tza de queso manchego rallado
- Cilantro picado al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. En un sartén, calentar el aceite vegetal. Agregar la cebolla blanca y sofreír. Añadir el jitomate picado y sazonar. Cocinar por un par de minutos.
2. Agregar el Puré de Tomate Condimentado La Costeña® y el jugo de limón. Rectificar el sazón. Apagar y colocar el camarón y la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®.
3. Rellenar los Chiles Jalapeños Enteros La Costeña® con el guisado de camarón.
4. Pasar los chiles por harina, huevo y pan molido.
5. Freír los chiles en el aceite caliente, escurrir y abrir por el centro.
6. Agregar por encima queso manchego rallado y espolvorear con cilantro picado. Servir.



ENSALADA DE FRIJOLES NEGROS



PREPARACIÓN: 30 MIN. |



DIFICULTAD: MEDIA |



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 cdas de escabeche de los Jalapeños Picados La Costeña®
- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1 lata de Garbanzos La Costeña®
- 4 cdas de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1/2 cda de Orégano
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de aceite
- 1 taza de ejotes cocidos
- 1/2 taza de pimiento morrón verde picado en cuadros
- 120 g de pepino en medias lunas
- 1 varita de apio rebanado
- 8 hojas de lechugas mixtas

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezcla el Escabeche de los Jalapeños Picados La Costeña® con el orégano, la sal, la pimienta, el Vinagre de Manzana La Costeña® y el aceite. Reserva.
2. Drena los Garbanzos La Costeña®, añade el ejote, el pimiento morrón, los Jalapeños picados en Escabeche La Costeña®, el pepino y el apio. Reserva.
3. Drena los Frijoles Negros Enteros La Costeña® y agrega al resto de los vegetales.
4. Incorpora la vinagreta, mezcla y sirve sobre una cama de lechuga.



TORTILLA DE PAPA CON ELOTE Y CHILES SERRANOS



PREPARACIÓN: 35 MIN.



DIFICULTAD: MEDIA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 cdas de Chiles Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 4 cdas de aceite de oliva
- 1 taza de papa pelada y rebanada en láminas
- 60 g de cebolla blanca fileteada
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 12 piezas de huevo batido
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Pimiento Morrón La Costeña®

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar los Chiles Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®.
2. Calentar el aceite, agregar las papas rebanadas, freír hasta cocer, escurrir el exceso de aceite.
3. Agregar la cebolla, el Elote Dorado La Costeña® y los Chile Serranos La Costeña®. Mantener a fuego medio.
4. Vaciar los huevos sobre la mezcla anterior, sazonar con sal y pimienta, cocinar a fuego medio.
5. Cocer de 5 a 8 minutos para lograr un centro firme. Colocar en un plato. Reposar 5 minutos.
6. Mezclar el Pimiento Morrón La Costeña® previamente drenados, con aceite de oliva, sal y pimienta molida.
7. Servir la tortilla con el Pimiento Morrón La Costeña® y chiles serranos picados.



SOPA DE LENTEJAS CON JALAPEÑOS



PREPARACIÓN: 30 MIN.



DIFICULTAD: MEDIA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 cda de aceite
- 2 cdas de cebolla blanca picada
- 4 cdas de tocino en trozo cortado en cubos
- 1 pieza de ajo picado
- 1 caja de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 tazas de agua
- 1/2 taza de lentejas cocidas y drenadas
- Sal al gusto
- 4 cdas de Nachos de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 2 cdas de cilantro picado

MODO DE PREPARACIÓN

1. Calentar aceite, agregar la cebolla picada y el tocino en cubos, una vez dorados agregar el ajo, acitronar un poco. Agregar el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, el agua y las lentejas. Sazonar con sal y agregar los Nachos de Jalapeño La Costeña®.
2. Tapar y dejar hervir por 5 minutos a fuego medio.
3. Rectificar sazón, agregar el cilantro y servir con los Nachos de Jalapeños en Escabeche La Costeña®.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

**RECE
TARIO**
CHILES

CREMA DE LENTEJAS AL CHIPOTLE



PREPARACIÓN: 30 MIN.



DIFICULTAD: MEDIA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 cdas de mantequilla
- 2 cdas de cebolla blanca picada
- 2 tazas de lentejas cocidas y escurridas
- 1 taza de crema ácida
- 1 pieza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 cdas de tocino ahumado (cortado en cuadros y frito)
- 4 cdas de cilantro picado

MODO DE PREPARACIÓN

1. Derretir la mantequilla y freír la cebolla hasta dorar ligeramente. Agregar las lentejas junto con la crema, Puré de Tomate Condimento La Costeña®, caldo de pollo y los Chipotles Picados en Adobo La Costeña®, cocinar a fuego lento por 5 minutos retirar del fuego.
2. Licuar la preparación anterior, sazonar con sal y pimienta al gusto. Servir con tocino y cilantro.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

**RECE
TARIO**
CHILES

SOPA AZTECA AL CHIPOTLE



PREPARACIÓN: 30 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 pza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 3 tazas de caldo de pollo
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 1 cda de aceite
- 1 bolsa de Totopos de Maíz La Costeña®
- 2 tazas de chicharrón de cerdo en trozos
- 1 taza de queso panela en cubos
- 1 pza de aguacate en cubos

MODO DE PREPARACIÓN

1. Licuar el Puré de Tomate Condimentado La Costeña® con el caldo de pollo y los Chipotles Adobados La Costeña®.
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.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

**RECE
TARIO**
CHILES

DIP DE ELOTE CON CHIPOTLE



PREPARACIÓN: 20 MIN.



DIFICULTAD: BAJA



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 60 g de cebolla
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas de aceite
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 200 g de queso crema
- 1/2 taza de crema
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cdta de p  prika
- 2 cdas de cilantro picado
- Totopos La Costeña® al gusto
- Limón al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar los Chipotles Adobados La Costeña® y la cebolla blanca.
2. Sofre  r en un sartén la cebolla, el ajo y el chipotle picado.
3. Asar en un sartén una cucharada de Elote Dorado La Costeña® y reservar.
4. Licuar el guisado de chipotle con el elote dorado, queso crema, crema, sal, pimienta y p  prika.
5. Servir el dip en un plato, espolvorear con el elote asado y cilantro picado. Acompañar con totopos y limón.



ENTRADAS Y BOTANAS

LA COSTEÑA®

**RECE
TARIO**
CHILES



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



@LaCostenaMx