



RECETARIO

Día de Muertos

EL SABOR
NUNCA MUERE®

Pizza Calavera

Ingredientes

- 1 pza de masa para pizza
- 30 g de harina
- 1 tetrapack de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- 1 taza de chorizo frito
- 1/2 lata de Elote Dorado La Costeña® drenado
- 32 g de aceitunas verdes rebanadas
- 1/2 lata Rajas de Jalapeño La Costeña® drenadas

Modo de Preparación

1. Estirar la masa para pizza hasta formar un círculo con grosor de 0.5cm. Cortar en forma de calavera y doblar las orillas.
2. Salsear con Puré de Tomate Condimentado La Costeña®, cubrir con queso mozzarella, chorizo frito, Elote Dorado La Costeña®, aceitunas y Rajas de Jalapeño La Costeña®.
3. Hornear a 180°C por 12 min. Cortar y servir.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 40 MIN.



Hojaldras DE PAVO Y MOLE

Ingredientes

- 1/2 vaso de Mole La Costeña®
- 2 tazas de Caldo de pollo
- 3 tazas de Pavo cocido y deshebrado
- 4 pzas de Hojaldra
- 2 cdas de Ajonjolí

Modo de Preparación

1. Disolver el Mole La Costeña® con caldo de pollo.
2. Agregar el pavo deshebrado y mezclar.
3. Cortar las hojaldras horizontalmente por la mitad.
4. Rellenar las hojaldras de pavo con mole y espolvorear con ajonjolí.
5. Colocar la tapa y servir.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 20 MIN.



Enmoladas dulces

Ingredientes

- 1 frasco de Mole La Costeña®
- 4 1/2 tazas de caldo de pollo
- 4 pzas de plátano macho
- 2 tazas de aceite
- 12 pzas de tortillas
- 4 cdas de ajonjolí tostado
- Arroz blanco al gusto

Modo de Preparación

1. Hidratar en una olla el Mole La Costeña® con el caldo de pollo hasta disolverse por completo. Retirar del fuego al llegar al hervor.
2. Cortar en rodajas el plátano macho y freír en aceite caliente.
3. Freír ligeramente las tortillas, rellenar con el plátano frito y salsear con el mole hidratado caliente.
4. Servir 3 enmoladas por plato, espolvorear con ajonjolí y acompañar con arroz blanco al gusto.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 40 MIN.

Cupcakes de nata

Ingredientes

- 1/2 taza de mantequilla sin sal
- 200 g de azúcar
- 2 pzas de huevos
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 200 g de harina
- 1 1/2 cdtas de polvo para hornear
- 160 ml de leche
- 2 cdas de nata
- 1 pizca de sal
- 1/2 lata de Duraznos en Almíbar La Costeña® drenados
- 25 g de almendra fileteada
- 1 taza de nata montada

Modo de Preparación

1. En un tazón batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa, agregar el huevo con la vainilla. Mezclar hasta incorporar.
2. Agregar poco a poco la harina con el polvo para hornear con espátula, finalmente agregar leche, sal y nata. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Cortar los Duraznos en Almíbar La Costeña® en cuadritos.
4. Vaciar la mezcla de cupcakes sobre un molde para cupcakes con capacillos, colocar al centro un cuadrito de durazno.
5. Hornear a 175°C por 20min. Dejar enfriar.
6. Decorar con nata, durazno en rebanada y almendras fileteadas. Servir.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 40 MIN.



Crepas de mole CON POLLO

Ingredientes

- 4 tazas de mezcla para crepas
- 5 pzas de mantequilla en cubos
- 2 paquetes de Mole con Pollo La Costeña®
- 1 frasco de Mole La Costeña®
- 4 1/2 tazas de agua
- 60 mls de crema ácida
- 1/2 pza de cebolla fileteada
- 2 cdas de ajonjolí tostado
- Queso fresco al gusto

Modo de Preparación

1. En un sartén caliente fundir 1 cubo de mantequilla, vaciar la mezcla para crepas formando una capa delgada extendiéndola por todo el sartén. Cocinar a fuego bajo por ambos lados. Repetir el proceso hasta terminar con toda la mezcla de crepas. Reservar
2. Calentar en otro sartén el Mole con Pollo La Costeña® hasta llegar al primer hervor.
3. Poner a calentar en una olla el agua, agregar la pasta de Mole La Costeña®. Mover hasta diluir y obtener la consistencia adecuada.
4. Colocar en un plato una crepa doblar a la mitad, rellenar con el guisado de mole caliente, y doblar nuevamente para cubrir el guisado. Repetir el proceso con 4 crepas más sobre el mismo plato.
5. Preparar bañando con el mole las crepas. Agregar crema, cebolla fileteada y terminar espolvoreando con ajonjolí. Si se desea se puede acompañar con queso fresco. Servir.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 30 MIN.



Flan de zarzamora

Ingredientes

- 4 cdas de Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- 1 Lata de leche Condensada
- 1 Lata de leche Evaporada
- 1 Barra de queso crema
- 5 pzas de huevo
- 120 grs de azúcar morena
- 1 taza de frutos rojos
- Hojas de menta

Modo de Preparación

1. Licuar 2 cucharadas de Mermelada de Zarzamora La Costeña® con la leche condensada, leche evaporada, queso crema, huevo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Fundir el azúcar hasta obtener un caramelo dorado, colocarlo en un molde y cubrir el fondo completamente.
3. Verter la mezcla en el molde con caramelo, meter a hornear a 160°C por 50 minutos.
4. Retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar.
5. Servir con mermelada de zarzamora, frutos rojos frescos y hojas de menta.

DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 45 MIN.



Mixiotes de pollo

Ingredientes

- 400 grs de piernas con muslo
 - 2 tazas de Adobo Doña Chonita®
 - Sal al gusto
 - 2 tazas de nopales en cubitos
 - 2 tazas de papas en cubitos
 - 4 hojas de aguacate
 - 8 hojas de plátano
 - Arroz Blanco con Elote Dorado
- La Costeña®

Modo de Preparación

1. Cubrir las piezas de pollo con el Adobo Doña Chonita® y sazonar.
2. Mezclar con los nopales y las papas, agregar la hoja de aguacate.
3. Envolver con la hoja de plátano.
4. Cocer al vapor por 50 min. o hasta que el pollo esté completamente cocido.
5. Abrir y servir con arroz.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 30 MIN.

Enmoladas verdes

Ingredientes

- 376 ml de caldo de pollo
- 120 g de Mole Verde La Costeña®
- 4 cdas de aceite
- 12 pzs de tortillas de maíz
- 2 tazas de pollo deshebrado
- 240 mls de crema ácida
- 4 cdas de queso panela desmoronado
- 30 grs de pepitas de calabaza tostadas
- 28 grs de cebolla morada fileteada
- 1 lata Frijoles Bayos Refritos La Costeña®

Modo de Preparación

1. Verter el caldo de pollo en una olla y diluir el Mole Verde La Costeña®, llevar a ebullición.
2. Freír las tortillas en el aceite caliente.
3. Pasar las tortillas por el Mole Verde La Costeña®. Rellenar con el pollo deshebrado.
4. Servir con crema ácida, queso panela, pepitas de calabaza y cebolla morada.
5. Servirlas con Frijoles Bayos Refritos La Costeña®

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 30 MIN.



RECETARIO
Día de Muertos
La Costeña®

Momias de jalapeño

Ingredientes

- 8 cdas de queso crema
- 2 cdas de nuez picada
- 2 cdas 15 g perejil
- Sal y pimienta al gusto
- 8 pzas de Jalapeños enteros
- La Costeña®
- ¼ tza de harina de trigo
- 200 g de pasta de hojaldre
- 1 pza de huevo
- 8 pzas de aceitunas negras sin hueso
- 4 pzas de Zanahoria en escabeche
- La Costeña®

Modo de Preparación

1. Mezclar en un tazón el queso crema, la nuez picada, el perejil y sal con pimienta.
2. Sacar de la lata los chiles y drenarlos. Abrirlos y retirar las venas y las semillas.
3. Rellenar los chiles con queso crema.
4. Estirar la pasta hojaldre colocando harina en la superficie, cortar tiras delgadas.
5. Envolver los chiles con la pasta hojaldre, brochear con el huevo los chiles y hornear a 200°C por 15 minutos.
6. Partir las aceitunas por la mitad y decorar formando los ojitos.
7. Cortar las Zanahoria en escabeche La Costeña® en triángulos y colocar cada una al centro de casa ojito. Servir.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 30 MIN.



Arroz con leche

Ingredientes

- 4 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 1 tza de leche entera
- 1/2 tza de leche de coco
- 60 g de leche condensada
- 50 g de uvas pasas
- 1/2 taza de coco rallado tostado
- 1 cdta de canela molida
- 2 tazas de arroz cocido
- 1/2 taza de almíbar de los Duraznos en Almíbar La Costeña®

Modo de Preparación

1. Picar en cubos pequeños los Duraznos en Almíbar La Costeña®. Reservar el almíbar.
2. Calentar en una olla la leche entera, la leche de coco, la leche condensada, las uvas pasas, el coco tostado y la canela molida, mezclar.
3. Agregar el arroz cocido, el almíbar de los duraznos y los cubos de duraznos. Cocinar por 5 minutos hasta que tome consistencia.
4. Servir y espolvorear con canela molida



DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 35 MIN.



Tinga de cerdo Y CHORIZO AL CHIPOTLE

Ingredientes

- 1 taza de chorizo
- 1 taza de cebolla blanca fileteada
- 2 tazas de carne de cerdo cocida y deshebrada
- 1 frasco de Salsa Casera con Chipotle La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 lata de Frijoles Bayos Enteros La Costeña®

Modo de Preparación

1. Freír el chorizo a fuego medio, agregar la cebolla blanca fileteada cocinar por 2 minutos. Agregar la carne de cerdo deshebrada e incorporar.
2. Agregar la Salsa Casera con Chipotle La Costeña® y sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Calentar en una olla los Frijoles Bayos Enteros La Costeña®. Servir la tinga con los frijoles.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 40 MIN.



Frijol con puerco

Ingredientes

- 60 ml de aceite
- 2 tazas de carne de cerdo cocida en trozos
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1/2 taza de Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- Sal al guto
- 1 pza de rábano en rodajas
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 4 cdas de cilantro picado

Modo de Preparación

1. Calentar el aceite y freír la carne de cerdo a fuego medio hasta que se esté dorada.
2. Añadir los Frijoles Negros Enteros La Costeña® con todo y caldo, verter la Salsa Casera Mexicana La Costeña® y mezclar. Hervir por 2 minutos y sazonar con sal al gusto.
3. Servir con rábano, cebolla y cilantro.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 40 MIN.



RECETARIO

Día de Muertos

La Costeña®

Albondigas ENCACAHUATADAS

Ingredientes

- 3 tazas de carne molida de cerdo
- ¼ pza de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 pza de huevo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- ½ taza de queso asadero rallado
- ¼ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tetrapack de Puré de Tomate La Costeña®
- ¼ taza de Salsa Arriera La Costeña®
- ½ taza de cacahuates tostados sin cáscara
- ¼ taza de de aceite
- 1 hoja de laurel
- 1 lata de Frijoles Enteros La Costeña®
- ½ taza de cacahuates tostados
- 2 cdas de perejil picado

Modo de Preparación

1. Mezclar en un recipiente la cebolla, el ajo, la carne molida y el huevo. Sazonar con sal y pimienta. Formar albóndigas y rellenar con el queso asadero rallado.
2. Licuar la cebolla y el ajo con el Puré de Tomate La Costeña® con la Salsa Arriera La Costeña® y cacahuates.
3. Calentar una olla con aceite y agregar la salsa sazonar. Incorporar las albóndigas. Dejar cocinar durante 15 min aprox a fuego bajo, agregar una hoja de laurel.
4. Calentar los Frijoles Negros Enteros La Costeña®.
5. Servir en un plato las albóndigas encacahuatadas y acompañar con frijoles.
6. Espolvorear con cacahuates tostados y perejil picado.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 60 MIN.

RECETARIO

Día de Muertos

La Costeña®



Horneado de durazno

Ingredientes

- 2 tazas de Duraznos en Almíbar
- La Costeña® drenados
- 2 tazas de leche
- 2 pzas de huevos
- 3 cdas de azúcar
- 1/3 de taza de almíbar de los Duraznos La Costeña®
- 1 cdta de canela en polvo
- 4 piezas de bolillo duro en cubos
- 4 piezas de uva pasa
- 2 cdas de nuez picada
- 2 cdas de almendra fileteada tostada

Modo de Preparación

1. Mezclar en un recipiente la leche con el azúcar, canela y huevo. Reservar.
2. Llenar los refractarios con los cubos de pan, Duraznos en Almíbar La Costeña® drenados, uva pasa, nuez y almendra.
3. Bañar con la mezcla de leche y llevar a hornear a 180°C durante 20min.
4. Servir recién horneado.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 30 MIN.



Tlacoyos hundidos

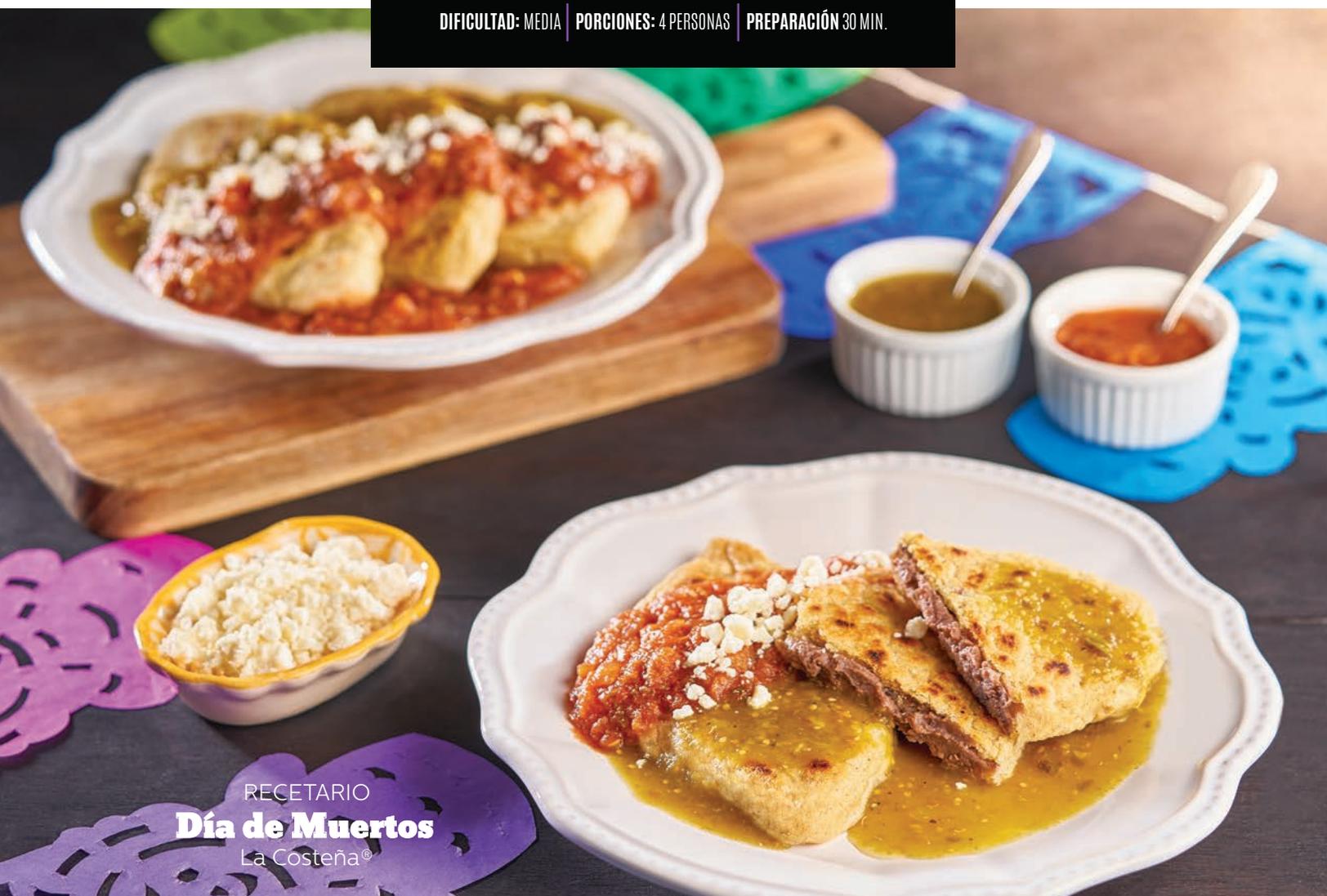
Ingredientes

- 2 tazas de masa de maíz hidratada
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- ½ taza de Salsa Verde La Costeña®
- ½ taza de Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- ½ taza de queso cotija desmoronado

Modo de Preparación

1. Formar los tlacoyos con la masa hidratada, rellenar con Frijoles Negros Refritos La Costeña®.
2. Asar los tlacoyos en un sartén.
3. Calentar ambas salsas La Costeña® por separado.
4. Servir los tlacoyos calientes, salsear con ambas salsas.
5. Espolvorear con queso cotija, servir.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 30 MIN.



Enfrijoladas DE PAPA Y CHORIZO

Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 diente de ajo
- ¼ pza cebolla
- 2 pzas Chipotle Adobado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de aceite vegetal
- ¼ pza cebolla blanca picada
- 1 taza de papa cocida en cubos
- 16 pzas de tortillas
- ½ taza de queso fresco desmoronado
- ¼ pza de cebolla morada fileteada
- Hojas de cilantro al gusto

Modo de Preparación

1. Licuar los Frijoles Negros Enteros La Costeña® con el caldo de pollo, ajo, cebolla y chipotle adobado.
2. Agregar la salsa de frijol a una olla, calentar y sazonar.
3. Sofreír en un sartén caliente con 2 cdas de aceite la cebolla, agregar la papa y el chorizo hasta dorar. Sazonar y reservar.
4. Sancochar las tortillas en un sartén caliente con aceite. Rellenar con el guisado de papas con chorizo.
5. Servir la salsa de frijol, servir las tortillas rellenas y salsear con más salsa de frijol.
6. Terminar de preparar con queso y cilantro.

DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4 PERSONAS | PREPARACIÓN 20 MIN.





La
Costeña®

¡por sabor!®



LaCostenaMx



@LaCostenaMx



LaCostenaMx

www.lacostena.com.mx