



RECETAS PARA  
**CELEBRAR**

La  
**Costeña**<sup>®</sup>

*¡por sabor!*<sup>®</sup>



PREPARACIÓN  
**300 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# BRISKET EN SALSA DE FRUTOS ROJOS

## INGREDIENTES

- 3 kgs de brisket de res
- sal de grano
- pimienta
- 1 rama de romero picado
- 3 tazas de caldo de res
- 30 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 tazas de Mermelada de Fresa La Costeña®
- 60 g de frambuesas
- 60 g de zarzamoras
- 10 g de Chipotle Adobado La Costeña®

## PREPARACIÓN

1. Mezclar la sal de grano, pimienta y romero fresco, cubrir el brisket con esta mezcla y refrigerar por 40min.
2. Verter la mitad del caldo de res en un refractario, colocar el brisket y meter a hornear a 180°C durante 4 horas.
- ★ 3. Licuar la Mermelada de Fresa La Costeña® con el Chipotle Adobado La Costeña®, el resto del caldo de res, sal de grano, ajo y cebolla. Calentar en una olla agregando 1 taza de frutos rojos, dejar cocinar a fuego bajo hasta llegar al hervor.
4. Retirar el brisket del horno y verter la salsa caliente por encima.
5. Reposar por unos minutos fuera del horno, cortar y servir.

RECETAS NAVIDAD

La Costeña®



PREPARACIÓN  
**45 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# EMPANADITAS DE ELOTE Y ESPINACA

## INGREDIENTES

- 2 cdas de aceite
- 30 g de cebolla blanca picada
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 4 tazas de espinacas
- 1/2 barra de queso crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 12 piezas de discos para empanadas
- 1 pieza de huevo batido
- 1 cda de ajonjolí
- 1 frasco de Salsa Casera Mexicana La Costeña®

## PREPARACIÓN

1. Calentar el aceite y acitronar la cebolla, agregar el Elote Dorado La Costeña®, las espinacas y saltear, incorporar el queso crema, sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
2. Rellenar los discos para empanadas con la mezcla de espinacas y elote, barnizar el borde de los discos con huevo batido y sellar con la ayuda de un tenedor. Colocar en una charola para hornear y barnizar la superficie de las empanadas con huevo y espolvorear con ajonjolí.
3. Hornear a 180 °C de 20 a 25 minutos o hasta que estén doradas, retirar del horno y servir con Salsa Casera Mexicana La Costeña® al gusto.

RECETAS NAVIDAD

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
**45 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# ENSALADA TIBIA DE ELOTE AL CHIPOTLE

## INGREDIENTES

- 2 pzas de Chipotles en Adobo La Costeña®
- 2 cdas de aceite
- 1/2 taza de cebolla blanca picada
- 1 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 taza de zanahoria en cubos
- 225 g de calabazas en cuartos de luna
- 80 g de pimiento morrón verde en cubos
- 80 g de pimiento morrón rojo en cubos
- 180 mls de media crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

## PREPARACIÓN

1. Picar los Chipotles Adobados La Costeña®. Reservar
2. Calentar el aceite, y acitronar la cebolla, añadir el Elote Dorado La Costeña® y saltear, incorporar la zanahoria, las calabazas, los pimientos y saltear, cocinar por 3 minutos.
3. Incorporar los chipotles junto con la crema, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y cocinar por 2 minutos más.
4. Retirar del fuego, dejar entibiar y servir.

RECETAS NAVIDAD

La Costeña®



PREPARACIÓN  
**40 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# GELATINA DE PONCHE NAVIDEÑO

## INGREDIENTES

- 8 tazas de agua
- 10 g de jamaica hidratada
- 60 mls de puré de tamarindo
- 1 taza de Cóctel de Frutas en Almíbar La Costeña®
- 60 mls de almíbar
- 1 taza de Guayabas en Almíbar La Costeña®
- 2 tazas de gelatina de leche líquida

## PREPARACIÓN

1. En una ollita a fuego medio calentar el agua, agregar el coctel de Frutas en Almíbar La Costeña®, el puré de tamarindo, la flor de Jamaica y almíbar. Cocinar durante 10 minutos.
2. Agregar las guayabas y dejar cocinar por 10 minutos más.
3. Colar el ponche y reservar la fruta. Agregar la grenetina hidratada al líquido, mover hasta incorporar.
4. Colocar los vasos sobre un plato hondo de manera que estén inclinados a 45°, agrega la fruta del ponche, verter el líquido y dejar refrigerar por 2 horas.
5. Una vez cuajada la gelatina de ponche, vaciar la gelatina de leche líquida hasta llenar el vaso. Dejar enfriar por 1 hora más.
6. Servir con fruta en almíbar La Costeña® al gusto.

RECETAS NAVIDAD

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
**85 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# PANQUÉ NAVIDEÑO DE FRUTA

## INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de harina
- 3 pzas de huevo
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 1/2 tazas de mantequilla
- 1/2 taza de Mermelada de Fresa La Costeña®
- 60 mls de ron
- 2 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 2 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 2 pzas de Peras en Almíbar La Costeña®
- 60 g de cerezas
- 2 cdas de nuez
- 2 cdas de arándanos

## PREPARACIÓN

1. En un bowl y con ayuda de una batidora de mano, acremar la mantequilla con el azúcar, una vez listo agregar los huevos y continuar batiendo hasta que se incorporen los ingredientes, añadir la harina de golpe y mezclar con una pala, añadir 2 cucharadas de mermelada y mezclar nuevamente con una pala.
2. En una tabla cortar una parte de Durazno en Almíbar La Costeña®, Piña en Almíbar La Costeña® y Peras en Almíbar La Costeña® en cuadritos y otra parte en láminas. Reservamos las láminas.
3. En un bowl chico añadimos la fruta picada, el ron y dejamos macerar durante 10 minutos.
4. Posteriormente vaciar en un molde previamente engrasado, una capa de batido para panqué, agregar fruta, nuevamente batido, fruta y terminamos con batido hasta llenar ¾ del molde.
5. Hornear a 160°C, durante 25 minutos aproximadamente. Retiramos, dejamos enfriar. Decorar con mermelada de fresa, fruta en láminas, cerezas enteras, nuez y arándanos.

RECETAS NAVIDAD

La Costeña®



PREPARACIÓN  
**35 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# PASTA CON ELOTE NAVIDEÑA

## INGREDIENTES

- 1/2 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1 taza de crema ácida
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 50 g de aceite vegetal
- 3 cdas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 3 tazas de pasta plumilla cocida
- 150 g de cubos de jamón de cerdo
- 1/2 taza de apio picado
- 50 g de aceitunas en rodajas
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de perejil picado
- Sal fina al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

## PREPARACIÓN

1. Licuar el Chipotles Adobados La Costeña®, Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® y crema.
2. En una sartén calentar el aceite, sofreír la cebolla y el ajo. Agregar la salsa de chipotle calentar por 2 minutos. Sazonar con sal y pimienta.
- ★ 3. Agregar la pasta y mezclar.
4. Agregar los cubos de jamón, el apio picado, las aceitunas, el elote, el perejil picado. Integrar todos los ingredientes.
5. Servir y acompañar con pan.

RECETAS NAVIDAD

La Costeña®



PREPARACIÓN  
**30 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# PASTA NAVIDEÑA

## INGREDIENTES

- 1 cda de mantequilla
- 2 cdas de cebolla picada
- 1 cda de ajo picado
- 1 pza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1 taza de crema para batir
- Sal y pimienta al gusto
- 6 tazas de fettuccini cocido
- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña® (410 g)
- 2 cdas de perejil picado
- 120 g de queso parmesano rallado

## PREPARACIÓN

1. Derretir la mantequilla y saltear la cebolla y el ajo, agregar el Puré de Tomate Machacado La Costeña® y la crema para batir y mezclar. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Integrar el fettuccini cocido, la Ensalada Campesina La Costeña® (drenada) y mezclar.
3. Servir decorando con el queso rallado y agregar perejil por encima.

RECETAS NAVIDAD

La Costeña®



PREPARACIÓN  
**300 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# PICADILLO NAVIDEÑO

## INGREDIENTES

- 220 g de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 220 g de Piña en Almíbar La Costeña®
- 4 cdas de aceite vegetal
- 1 diente de ajo
- 500 g de carne molida de res
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- ¼ taza de pasas
- ¼ taza de aceitunas verdes
- 4 cdas de nuez picada
- 4 cdas de almendra fileteada
- 500 g de masa de hojaldre
- harina de trigo
- 1 huevo

## PREPARACIÓN

1. Picar los Duraznos en Almíbar La Costeña® en cubos pequeños y la Piña en Almíbar La Costeña®
2. En una sartén caliente con aceite freír la cebolla con el ajo, agregar la carne molida, dejar cocinar. Sazonar con sal y pimienta.
3. Agregar las pasas, aceitunas, nuez, almendras y frutas en almíbar. Rectificar sazón y reservar.
4. Estirar la masa hojaldre con harina en una superficie plana, colocar sobre un molde para tarta y el resto utilizarlo para cubrirlo por encima una vez que se coloque el picadillo navideño.
5. Cerrar la tarta y barnizar con huevo. Hornear a 180°C durante 30 min.
6. Retirar del horno, dejar enfriar, cortar y servir.

RECETAS NAVIDAD

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
**30 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# PONCHE PRÁCTICO NAVIDEÑO

## INGREDIENTES

- 7 1/2 tazas de agua
- 3 pzas de piloncillo
- 10 g de jamaica
- 1/2 ramita de canela
- 2 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 3 pzas de Peras en Almíbar La Costeña®
- 5 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 4 cdas de ciruela pasa
- 5 pzas de Guayabas en Almíbar La Costeña®
- 4 pzas de palillos de brocheta

## PREPARACIÓN

1. En una olla vaciar agua, agregar la jamaica, piloncillo y canela. Dejamos hervir hasta que se disuelva el piloncillo y agregar 1 ½ Rebanada de Piña en Almíbar La Costeña®, 2 piezas de pera, 4 piezas de Duraznos en Almíbar La Costeña®, ciruela pasa y 4 piezas de Guayabas en Almíbar La Costeña®. El resto de la fruta la reservamos para elaborar unas brochetas. Dejar hervir el ponche durante 10 minutos.
2. En una tabla cortar la fruta que reservamos para hacer las brochetas.
3. Vaciar el ponche en una jarra.
4. Servir en un vaso acompañado de brochetas de frutas.

RECETAS NAVIDAD

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
**120 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# TARTA DE BACALAO

## INGREDIENTES

- 200 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 20 g de yema de huevo
- 2 cdas de agua
- 1 taza de aceite de oliva
- 100 g de cebolla picada finamente
- 30 g de ajo picado finamente
- 500 g de jitomate sin semillas
- 1 taza de Puré de Tomate La Costeña®
- 750 g de bacalao limpio y desmenuzado
- Perejil picado al gusto
- 500 g de papa en cubos cocida
- 75 g de almendra fileteada
- 15 pzas de aceituna verde sin hueso rebanada
- 190 g de Chiles Largos La Costeña®
- Pimienta al gusto
- 50 g de huevo

## PREPARACIÓN

1. Mezclar la harina con la mantequilla y sal hasta obtener una consistencia arenosa. Agregar la yema y el agua al mismo tiempo.
2. Amasar hasta obtener una masa homogénea. Refrigerar por una hora.
3. Cortar en rodajas 4 Chiles Largos La Costeña®, reservar.
4. Calentar un sartén con el aceite de oliva para acitronar la cebolla y el ajo. Agregar el jitomate y el Puré de Tomate La Costeña®. Cocinar durante 15 minutos a fuego bajo.
5. Añadir el bacalao, las papas, las almendras, las aceitunas y los chiles previamente picados.
6. Cocer durante 30 minutos. Reservar.
7. Extender la masa en una superficie enharinada, cortar en círculos del tamaño del molde para tartas.
8. Colocar en el molde de manera que cubra los bordes y picar la base de la tarta con un tenedor, cortar también estrellas con la masa restante.
9. Hornear por 25 minutos a 180°C, hasta tener la masa dorada y cocida.
10. Una vez horneadas, rellenar con el bacalao, decorar con las estrellas y colocar 1 chile largo sobre cada tarta. Servir.

RECETAS NAVIDAD

La Costeña®



PREPARACIÓN  
40 MIN.

DIFICULTAD  
BAJA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# ATOLE DE DURAZNO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 60 mls de almíbar de los duraznos
- 1 L de agua
- 1 raja de canela
- 1 cda de fécula de maíz disuelta en ¼ taza de agua
- canela molida

## PREPARACIÓN

1. Cortar 1 pza de Durazno en Almíbar La Costeña® en cubos medianos, reservar para decorar.
2. Licuar la leche evaporada, con el almíbar de los duraznos.
3. En una olla poner a calentar el agua con la canela a fuego bajo hasta llegar al hervor, agregar el licuado de durazno y la fécula de maíz hidratada. Dejar calentar a fuego bajo hasta que comience a espesar, retirar.
4. Servir caliente y agregar cubos de durazno.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
45 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# BUDÍN DE PIÑA CON OREJONES

## INGREDIENTES

- 4 rabanadas de Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 3 pzas de bolillos cortados en cubos
- 1 taza de leche
- 1 taza de almíbar de la piña
- 3 cdas de mantequilla derretida
- 4 pzas de huevos
- 135 g de azúcar
- 1/2 cda de canela molida
- 1/2 cda de extracto de vainilla
- 1/2 taza de orejones de fruta mixta picados
- 1 taza de agua

## PREPARACIÓN

1. Cortar la Piña en Almíbar La Costeña® en cubos
2. Mezclar los cubos de bolillo con la leche, el almíbar, la mantequilla, los huevos, el azúcar, la canela y la vainilla. Agregar los orejones picados, los cubos de piña y mezclar.
3. Verter la mezcla en un molde para hornear cubierto con caramelo. Tapar con papel aluminio.
4. Hornear a baño María con el agua a 180 °C por 1 hr, retirar del horno y dejar enfriar. Refrigerar hasta que esté completamente frío y desmoldar.
5. Servir y decorar con cubos de piña y orejones.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
120 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# CUADRITOS CONGELADOS DE YOGURT CON FRESA

## INGREDIENTES

- 200 g de Fresas en Almíbar La Costeña®
- 4 cdas de almíbar de las fresas
- 500 g de yogurt griego sin azúcar
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 cdita de esencia Vainilla
- 3 cdas de azúcar glass
- 2 tazas de galletas de chocolate pulverizadas
- 120 g de mantequilla fundida
- Almendra fileteada al gusto

## PREPARACIÓN

1. Mezclar en un tazón la galleta pulverizada con la mantequilla hasta formar una pasta uniforme.
2. Cubrir el fondo de un molde con la pasta de galleta.
3. Drenar las Fresas en Almíbar La Costeña® y cortar en mitades.
4. Mezclar el yogurt griego con la vainilla y la canela en polvo. Endulzar con 4 cucharadas de almíbar y 3 cucharadas de azúcar glass.
5. Verter sobre la base de galleta y colocar las mitades de fresa sobre la mezcla de yogurt. Espolvorear la almendra fileteada.
6. Congelar durante hora y media.
7. Cortar en cuadritos de 5 x 5 cm. Servir frío

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
**60 MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# ENSALADA DE PAPAS CRUJIENTES

## INGREDIENTES

- 60 mls de aceite de oliva
- 200 g de papa cocida en cubos
- 1 cda de sal en grano
- 1 cdta de pimienta
- 1 cdta de hierbas finas
- 30 g de cebolla morada fileteada
- 60 g de poro rebanado
- 4 cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 60 g de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de Perejil picado

## PREPARACIÓN

1. Freír en una sartén con aceite de oliva las papas a temperatura alta, sazonar con sal, pimienta y finas hierbas.
2. En un tazón mezclar las papas con la cebolla morada, el poro picado, Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, Elote Dorado La Costeña® y perejil picado. Rectificar sazón.
3. Servir.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
**Costeña**



PREPARACIÓN  
20 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# ENSALADA FESTIVA

## INGREDIENTES

- 5 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 4 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 2 tazas de anzana roja picada en cubos
- 1 taza de uvas verdes por mitades
- 50 g de almendra picada
- 50 g de nuez picada
- 65 g de apio picado
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/2 taza de crema ácida
- 1/2 cda de canela en polvo

## PREPARACIÓN

1. Drenar, cortar los Duraznos en Almíbar La Costeña® y Piña en Almíbar La Costeña® en cubos.
2. En un tazón, agregar los duraznos, la piña, la manzana, las uvas, la almendra, la nuez, el apio, la leche condensada, la crema ácida y la canela en polvo. Mezclar todo.
3. Servir y espolvorear con un poco de canela en polvo.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
25 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# ESPAGUETI VERDE CON JALAPEÑOS

## INGREDIENTES

- 8 Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 1 taza de crema
- 1 taza de cilantro
- 6 tazas de espagueti cocido
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 8 cdas de queso cotija desmoronado
- Cilantro (ramitas) al gusto

## PREPARACIÓN

1. Retirar venas y semillas de las rajas y cortar en tiras delgadas.
2. Licuar la salsa verde con la crema y el cilantro, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Calentar la salsa, agregar el espagueti cocido y las rajas, mezclar.
4. Servir el espagueti y espolvorear con queso Cotija. Decorar con una ramita de cilantro.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
80 MIN.

DIFICULTAD  
ALTA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# FILETE HOJALDRADO

## INGREDIENTES

- 240 mls de Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 2 cdas de crema ácida
- 400 g de filete de res
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cdas de aceite para freír
- 1 taza de cebolla
- 2 pzas de dientes de ajo
- 4 tazas de champiñones
- 2 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 240 g de Elote Dorado La Costeña®
- 4 cdas de sal
- 4 cdas de aceite
- 2 g de pimienta
- 2 cdas de harina
- 450 g de masa hojaldré
- 100 g de harina para extender la masa
- 5 pzas de tocino en rebanadas
- 1 pza de huevo

## PREPARACIÓN

1. Salpimentar el lomo de cerdo. Calentar una sartén con aceite y sellar el lomo.
2. Picar en una tabla Chipotles Adobados La Costeña®.
3. Calentar otro sartén con aceite para sofreír ajo y cebolla. Agregar el champiñón picado, una vez sofrito añadir el chipotle picado. Sazonar.
4. En una tabla colocar rebanadas de tocino, una cama de sofrito y Elote Dorado La Costeña®. Posteriormente colocar en una orilla el lomo sellado de forma contraria a las rebanadas de tocino y enrollar.
5. Freír el rollo en una sartén caliente para dorar el tocino. Reservar.
6. Enharinar la mesa para estirar la masa y dejarla de aproximadamente medio centímetro de grosor. Colocar el rollo en medio de la masa y envolver. Con el lomo del cuchillo marcar la masa por arriba formando rombos.
7. Pasar a una charola y llevar a congelación por 10 minutos. Barnizar con huevo batido.
8. Hornear a 180°C durante 25 minutos.
9. En un bowl mezclar Salsa Casera Mexicana La Costeña® y crema ácida.
10. Servir el lomo, rebanar y bañar con la salsa.
11. Se recomienda acompañar con puré de papa y ensalada fresca

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
45 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# LOMO MECHADO CON SALSA DE DURAZNOS Y CHIPOTLE

## INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de cerdo
- 24 pzas de nuez
- 12 pzas de ciruelas pasas sin hueso
- 1/2 taza de tocino ahumado frito y picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de aceite
- 6 pzas de Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®
- 2 pzas de Chipotles en Adobo La Costeña®
- 30 g de cebolla blanca picada
- 180 mls de almíbar de los duraznos
- 1 cda de fécula de maíz
- 60 mls de agua

## PREPARACIÓN

1. Hacer 3 incisiones en el centro del lomo rellenar alternando tocino, ciruelas y nuez. Sazonar el lomo completamente con sal y pimienta al gusto.
2. Calentar una cucharada de aceite y sellar el lomo hasta obtener un color dorado parejo. Colocar en una charola para hornear y asar al horno por 20 minutos a 180 °C o hasta que esté completamente cocido.
3. Cortar los duraznos en cubitos y picar los chipotles.
4. Calentar 1 cucharada de aceite y acitronar la cebolla, incorporar los chipotles y saltear, agregar los Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña® y el almíbar de los duraznos.
5. Disolver la fécula en el agua e incorporarla a los duraznos, calentar hasta espesar, sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
6. Retirar el lomo del horno, rebanar y servir con la salsa.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
30 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# PERAS ASADAS AL VINO TINTO

## INGREDIENTES

- 2 latas de Peras en Almíbar La Costeña®
- 1 taza de almíbar de las peras
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 rama de canela
- 1 pza de anís estrella
- 25 g de ralladura de naranja

## PREPARACIÓN

1. Poner en una olla el vino tinto con el azúcar, canela, anís estrella, ralladura de limón y de naranja. Al llegar al hervor dejar la flama baja hasta reducir a la mitad.
2. En una sartén caliente asar las Peras en Almíbar La Costeña® drenadas.
3. Servir en un plato las peras, bañar con la salsa de vino tinto.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
60 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# POLLO RELLENO

## INGREDIENTES

- 3 rebanadas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 2 tazas de arroz cocido
- 55 g de cebolla picada
- 70 g de nuez en mitades
- 55 g de pasas
- 6 g de perejil picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 kgs de pollo entero
- 3 tazas de Adobo Doña Chonita®

## PREPARACIÓN

1. Cortar la Piña en Almíbar La Costeña® en cubos.
2. En un tazón, mezclar el arroz cocido, la cebolla, la nuez, las pasas, la piña, el perejil, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Colocar el pollo en un refractario para horno y rellenar con la mezcla de arroz.
4. Bañar el pollo con el Adobo Doña Chonita® y hornear a 200°C por 40 min.
5. Servir y decorar con perejil picado

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
60 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TARTA ARTESANAL DE TOMATE

## INGREDIENTES

- 1 taza de harina
- Hierbas finas
- 2 dientes de ajo picado
- 5 cdas de aceite de oliva
- pizca de sal
- 5 cdas de agua
- 100 g de queso de cabra desmoronado
- 30 des cebolla picada
- 1 tetrapack de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 110 g de Jalapeños en Rajas La Costeña®
- 120 g de queso parmesano rallado

## PREPARACIÓN

1. Mezclar la harina con la sal, 1 diente de ajo picado, finas hierbas y el aceite de oliva. Agregar agua poco a poco hasta formar una masa homogénea. Enfriar durante 15 min. Reservar.
2. En una olla sofreír con aceite de oliva la cebolla y el ajo, agregar el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, sazonar con sal, pimienta y hierbas finas. Cocinar a fuego bajo hasta llegar a ebullición.
3. Extender la masa sobre papel encerado dejándola de un grosor de 3cm de ancho, rellenar colocando una capa de queso de cabra, salsear por encima con la salsa de tomate y colocar Chiles Jalapeños en Rajas La Costeña® drenados. Doblar los bordes hacia adentro dejando un hueco al centro.
4. Hornear a 180°C durante 40min. Retirar del horno, colocar más queso de cabra desmoronado. Cortar y servir.

RECETAS AÑO NUEVO

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
45 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# HOJALDRE DE TAMAL



## INGREDIENTES

- 8 cdas de Harina de trigo
- 4 cuadros de Pasta hojaldre (de 20 x 20 cm )
- 4 pzas de Tamal Verde La Costeña®
- 2 pzas de Huevo
- 2 cdas de Ajonjolí
- 6 pzas de Chipotles Adobados La Costeña®
- 4 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 5 g de Ajo picado
- 2 tazas de Crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 4 hojas de Cilantro fresco



## PREPARACIÓN

1. Esparcir el 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 un 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.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La Costeña®



PREPARACIÓN  
**20 MIN.**

DIFICULTAD  
**BAJA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# TAMAL ASADO CON SALSA SUIZA



## INGREDIENTES

- 1 taza de Crema ácida
- 2 tazas de Salsa Verde La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 piezas de Tamal Verde La Costeña®
- 4 cdas de Queso Cotija desmoronado
- 4 piezas de Cebolla cambray en aros

## PREPARACIÓN

1. Licuar la crema ácida con la salsa verde, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar y llevar a ebullición, hervir por 5 minutos.
2. En una sartén caliente asar el tamal por ambos lados, servir con la salsa suiza.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La  
**Costeña**



PREPARACIÓN  
25 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TAMAL CON QUESO Y NUECES



## INGREDIENTES

- 380 g de Queso crema
- 8 cdas de Mermelada de Fresa La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Dulce La Costeña®
- 8 cdas de Nuez picada
- 4 cdas de Almendra fileteada tostada

## 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.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
20 MIN.

DIFICULTAD  
BAJA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TAMAL DULCE CON FRUTOS ROJOS



## INGREDIENTES

- 1 taza de Mermelada de Frutos Rojos La Costeña®
- 1/2 taza de Jugo de arándano ✨
- 2 cdas de Jugo de limón
- 1 cda de Vinagre blanco La Costeña®
- 4 cdas de Fresa picada
- 4 piezas de Tamal Dulce La Costeña®

## PREPARACIÓN

1. Mezclar la mermelada, el jugo de arándano, el jugo de limón, el vinagre, llevar a ebullición, agregar la fresa, mezclar y hervir por 5 minutos.
2. En una sartén caliente asar el tamal por ambos lados, servir con salsa de frutos rojos.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La Costeña®



PREPARACIÓN  
20 MIN.

DIFICULTAD  
BAJA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TAMAL DULCE CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRESA



## INGREDIENTES

- 1 taza de Crema para batir
- 1 taza de Chocolate semiamargo picado
- 120 mls de Mermelada de fresa La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Dulce La Costeña®
- 4 hojitas de Menta fresca

## PREPARACIÓN

1. En una olla, calentar la crema para batir. Una vez caliente (sin hervir) retirar del fuego y agregar el chocolate semiamargo.
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 y por encima más salsa y mermelada de fresa y decorar con hojitas de menta.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La Costeña®



PREPARACIÓN  
25 MIN.

DIFICULTAD  
BAJA

PORCIONES  
4 PERSONAS



# TAMAL ROJO ASADO CON SALSA DE FRIJOL AL CHIPOTLE



## INGREDIENTES

- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 diente de Ajo
- 4 cdas de Cebolla blanca
- 2 cdas de Chile chipotle
- 1/2 taza de Agua
- Sal y pimienta al gusto
- 4 piezas de Tamal Rojo La Costeña®
- 4 cdas de Cebolla morada fileteada
- 2 cdas de Cilantro picado
- 4 cdas de Queso panela en cubos



## PREPARACIÓN

1. Licuar la cebolla, el ajo, los frijoles, el chile chipotle y el agua. Sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar, llevar a ebullición, hervir por 5 minutos.
2. En una sartén caliente asar el tamal por ambos lados, servir con la salsa de frijol.
3. Terminar con queso panela, cebolla morada y cilantro picado.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La Costeña®



PREPARACIÓN  
35 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TAMAL ROJO CON CREMA DE PIMIENTO



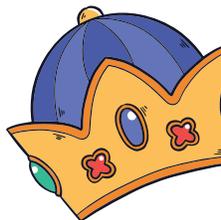
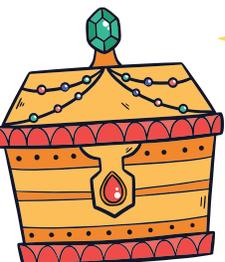
## INGREDIENTES

- 2 pzas de Tamal Rojo La Costeña®
- 1 cda de Mantequilla
- 1/2 cda de Ajo picado
- 1/2 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 cda de Cilantro picado
- 2 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 5 cdas de Pimiento morrón en tiras La Costeña®
- 1 taza de Crema
- 60 g de Elote dorado La Costeña®
- 2 hojas de Cilantro fresco



## PREPARACIÓN

1. En un sartén calentar la mantequilla, agregar ¼ 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 un sartén calentar el aceite y sofreír la cebolla, ¼ 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 ½ Taza de la salsa de pimiento y colocar el tamal por encima. Colocar por encima Servir con 2 Cdas. de la salsa con el pimiento y elote. Decorar con una hoja de cilantro.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La Costeña®



PREPARACIÓN  
25 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS



# TAMAL ROJO CON VERDOLAGAS



## INGREDIENTES

- 1 frasco de Salsa Roja Taquera La Costeña®
- 2 tazas de Verdolagas limpias
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de Frijoles negros enteros La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Rojo La Costeña®

## 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.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
25 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TAMAL TRES LECHES



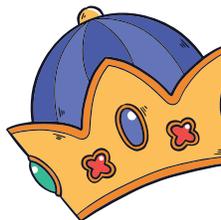
## INGREDIENTES

- 1 taza de Leche entera
- 1 taza de Leche evaporada
- 1 taza de Leche condensada
- 2 cdas de Fécula de maíz
- 1/2 taza de Agua
- 1 cdta de Extracto de vainilla
- 8 pizcas de Canela en polvo
- 4 pzas de Tamal de Elote La Costeña®
- 2 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 4 cdas de Crema batida



## 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 pizca de canela en polvo.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La Costeña®



PREPARACIÓN  
35 MIN.

DIFICULTAD  
MEDIA

PORCIONES  
4 PERSONAS

# TAMALES DIVORCIADOS

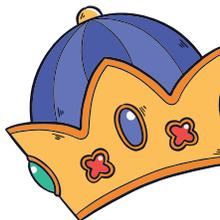


## INGREDIENTES

- 1 frasco de Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Roja La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Rojo La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Verde La Costeña®
- ½ taza de queso desmoronado
- Frijoles Negros Enteros La Costeña® al gusto

## PREPARACIÓN

- 1.- Calentar la salsa verde y salsa roja La Costeña® hasta llegar al hervor.
- 2.- Colocar en un plato un tamal verde y otro rojo, calentar en microondas los durante 60seg.
- 3.- Salsear el tamal rojo con salsa casera mexicana y el tamal verde con salsa verde caliente, espolvorear con queso.
- 4.- Servir y acompañar con frijoles negros al gusto.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La  
Costeña®



PREPARACIÓN  
**35MIN.**

DIFICULTAD  
**MEDIA**

PORCIONES  
**4 PERSONAS**

# TAMALES GRATINADOS



## INGREDIENTES

- 4 pzas de Tamal Verde La Costeña®
- 1 cda de Aceite vegetal
- 40 g de Cebolla blanca fileteada ✨
- 1 diente de Ajo picado
- 2 tazas de Rajas de chile poblano
- 1/2 lata de Elote dorado La Costeña® (410 g)
- 1/2 taza de Crema ácida
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de Queso tipo manchego rallado

## 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 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.



RECETAS DÍA DE LA CANDELARIA

La  
Costeña®



**La  
Costeña<sup>®</sup>**

*¡por sabor!<sup>®</sup>*



LaCostenaMx



@LaCostenaMx



LaCostenaMx

[www.lacostena.com.mx](http://www.lacostena.com.mx)

