

¡VERANO BOTANERO!



La
Costeña[®]

¡por sabor![®]



Costo
Medio



Porciones
4



Preparación
30 min

CAMOTES CRUJIENTES AL HORNO CON ADEREZO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Salsa Catsup La Costeña®
- 1 cda de Mostaza Clásica La Costeña®
- 2 piezas de Camote amarillo
- 2 cdas de Aceite
- Sal y pimienta al gusto
- Pizca de Canela en polvo
- 1 cda de Miel
- 1 cda de Perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

1. Pela y corta el camote en bastones. Reserva.
2. Coloca los bastones en un tazón, agrega el aceite, la sal y la pimienta. Deja marinar y reserva.
3. Coloca los camotes extendidos en una charola y hornéalos a 200 °C por 7 u 8 minutos.
4. Mezcla la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, la Salsa Catsup La Costeña®, la Mostaza Clásica La Costeña®, la sal, la pimienta, la canela en polvo y la miel. Reserva.
5. Sirve el camote con el aderezo y decora con perejil picado.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
30 min

TOSTA DE HUMMUS CLÁSICO CON VEGETALES

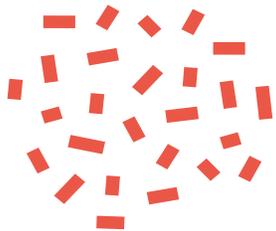
INGREDIENTES

- 4 rebanadas de Pan Rústico
(rebanadas gruesas de 2 centímetros de grosor)
- 4 cucharaditas de Aceite de Oliva
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata de Hummus Clásico La Costeña®
- 8 hojas de Lechuga Italiana
- 2 piezas de Jitomate saladet rebanado
- 1 pieza de Aguacate Hass Rebanado
- Nachos de Jalapeños La Costeña®
(drenados) al gusto

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, rebanadas de aguacate.
3. Terminar con Nachos de Jalapeños La Costeña® al gusto.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
75 min

DEDOS DE PESCADO

MODO DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 240 mls de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1 cda de Salsa Negra La Costeña®
- 4 cdas de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 1/2 cda de Cilantro picado
- 3 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 1 cda de Salsa Picante para Botana La Costeña®
- 2 cdas de Jugo de limón
- 500 g de Filete de tilapia en dedos de 8 x 2 cm
- 70 g de Harina de avena
- 2 pzas de Huevo batido
- 140 g de Pan molido
- 240 mls de Aceite

1. Mezclar Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, Salsa Negra La Costeña® y Salsa Casera con Habanero La Costeña®.
2. Colocar en un tazón la Salsa Negra La Costeña®, la Salsa Picante para Botana La Costeña® y jugo de limón, mezclar.
3. Marinar los filetes con la mezcla anterior por 15 minutos.
4. Pasar los dedos de pescado por harina, huevo y pan molido. Freír los dedos de pescado hasta que estén dorados y completamente cocidos. Retirar del aceite y reposar en papel absorbente.
5. Servir los dedos con la salsa de mayonesa y habanero.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
40 min

AROS DE CEBOLLA RELLENOS

INGREDIENTES

- 1/2 tazas de Pimiento Morrón en tiras La Costeña® picadas
- 12 Aros de cebolla (1 cm de grosor)
- 2 tazas de queso tipo manchego rallado
- 1/3 de tazas de Elote Dorado La Costeña®
- 1 taza de Harina
- 1 pieza de huevo
- 2 tazas de Pan molido
- 1 taza de Aceite
- 1/2 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 1/2 taza de Catsup La Costeña®
- 1/2 taza de Mostaza Clásica La Costeña®

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar el Pimiento Morrón La Costeña® 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 La Costeña® 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 con Jugo de Limón La Costeña®, Catsup La Costeña® y Mostaza Clásica La Costeña® al gusto.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
15 min

CEBICHE DE HONGOS

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 Jalapeños 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 Jalapeños La Costeña®.
3. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Terminar con aceite de oliva y servir con totopos





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
35 min

ESQUITES CON CAMARONES

MODO DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 1 cda de Rajas de Jalapeño La Costeña®
- 2 bolsas de Esquites La Costeña® drenados
- 1/2 frasco de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 tazas de Camarones pacotilla
- 1/2 taza de Salsa Catsup La Costeña®
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 2 cdas de Cilantro picado
- 1 bolsa de Totopos La Costeña®

1. Picar las Rajas de Jalapeño La Costeña® en cubitos.
2. Mezclar los Esquites La Costeña® con la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®.
3. Agregar los camarones, la Salsa Catsup La Costeña®, la cebolla, el cilantro, las Rajas de Jalapeño La Costeña®, mezclar todo y servir con Totopos La Costeña®.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
20 min

JICALETAS

MODO DE PREPARACIÓN

1. Pela la jícama completamente, rebánala en rodajas de 2 cm de ancho y ensarta cada rebanada con 1 palillo grande. Reserva.

2. Mezcla la Salsa Picante para Botana La Costeña®, la Salsa Negra La Costeña®, el chamoy, el jugo de naranja y de limón. Vierte la mezcla en un plato extendido y reserva.

3. En otro plato extiende el Chilito La Costeña® y reserva.

4. Cubre las jícamas completamente con la salsa líquida, pásalas por el chilito y cúbrelas totalmente.

INGREDIENTES

- 1/2 taza de Salsa Picante para Botana La Costeña®
- 3 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 1 bote de Chilito La Costeña®
- 1 pieza de Jícama
- 4 cdas de Chamoy
- 2 cdas de Jugo de Naranja
- 2 cdas de Jugo de limón





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
75 min

MINI ALBÓNDIGAS AGRIDULCES

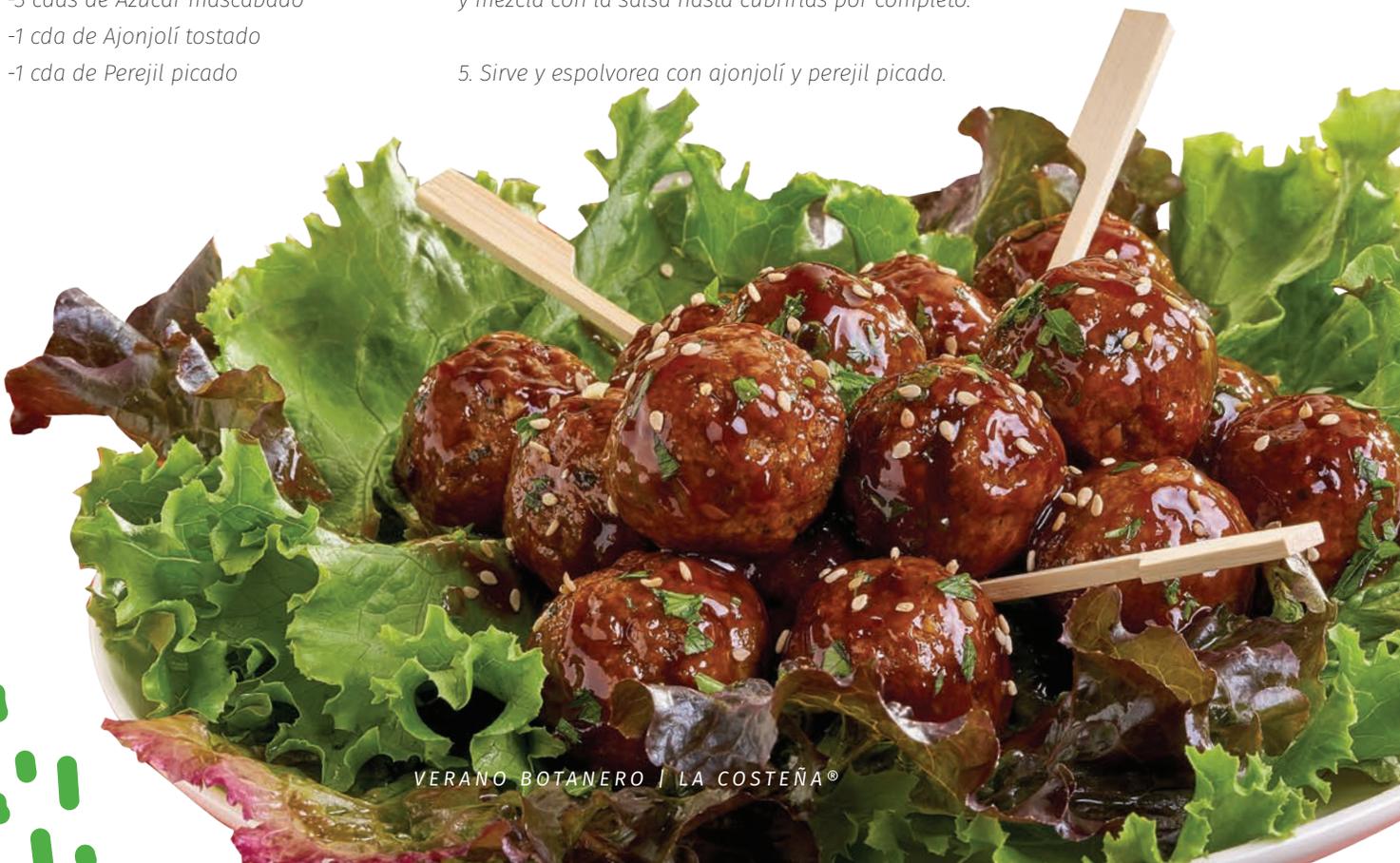


INGREDIENTES

- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 4 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 12 cdas de Salsa Catsup La Costeña®
- 150 g de Carne molida de pollo
- 150 g de Carne molida de res
- 1 pieza de Huevo
- 4 cdas de Pan molido
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 dientes de Ajo picado
- 2 cdas de Perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Aceite
- 3 cdas de Azúcar mascabado
- 1 cda de Ajonjolí tostado
- 1 cda de Perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezcla la carne molida de pollo, la carne molida de res, el huevo, el pan molido, la cebolla picada, el ajo picado, el perejil picado y sazona con la sal y la pimienta.
2. Forma albóndigas de 15 g y fríe en aceite caliente hasta que estén doradas. Reserva.
3. Mezcla el Vinagre de manzana La Costeña®, la Salsa Catsup La Costeña®, Salsa Negra La Costeña®, el azúcar mascabado y la pimienta. Reserva.
4. Calienta otro poco de aceite y vierte la salsa anterior. Incorpora las albóndigas y mezcla con la salsa hasta cubrirlas por completo.
5. Sirve y espolvorea con ajonjolí y perejil picado.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
40 min

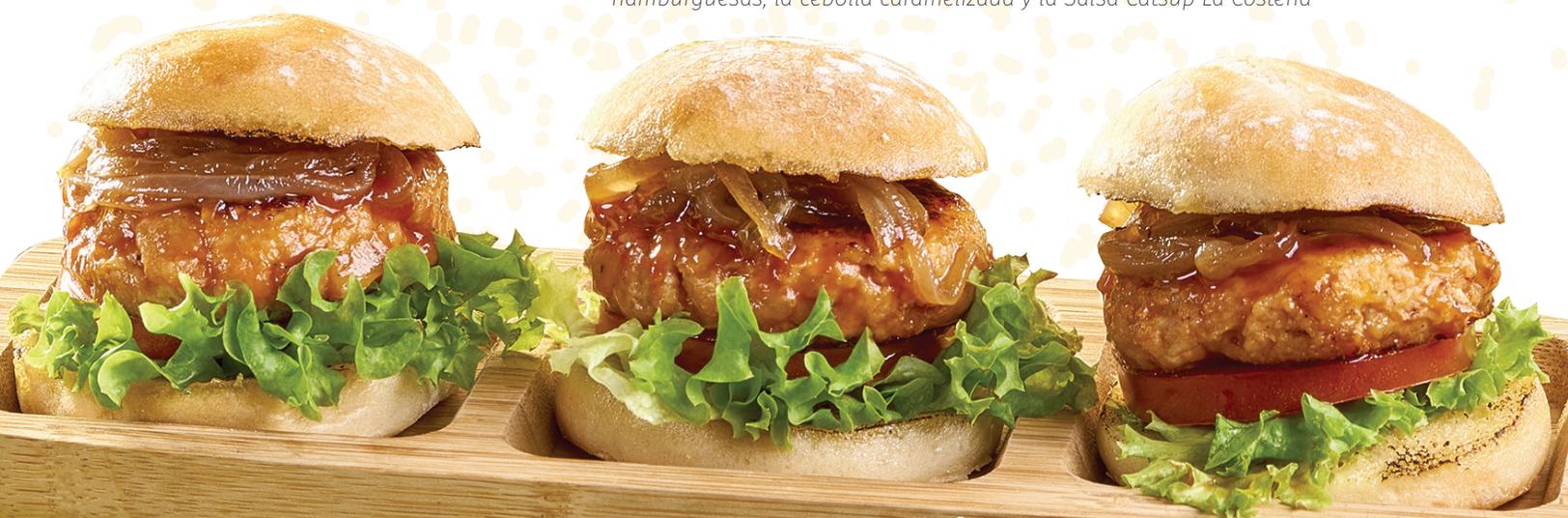
MINI HAMBURGUESAS DE POLLO CON PIÑA

INGREDIENTES

- 2 Piñas en Rebanadas La Costeña®
- 1/2 taza de Catsup La Costeña®
- 250 g de Carne molida de pollo
- 6 cdas de Pan molido
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- Pizca de Comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 6 cdas de Aceite
- 3 cdas de Almíbar de la piña
- 2 cdas de Mantequilla
- 1/2 taza de Cebolla blanca fileteada
- 1 cda de Azúcar refinada
- 1 cda de Agua
- 8 piezas de Mini bollos
- 4 hojas de Lechuga
- 8 rebanadas de Jitomate saladet

MODO DE PREPARACIÓN

1. Drena la Piña en Rebanadas La Costeña®, conserva el almíbar y pícalas en cubos. Reserva.
2. En un tazón coloca la carne de pollo, la piña en cubos, el pan molido, la cebolla, el comino, la sal y la pimienta. Mezcla y reserva.
3. Con la mezcla de pollo forma hamburguesitas de 50 g y fríelas en un sartén con la mitad del aceite hasta dorar. Colócalas en una charola para horno y reserva.
4. Calienta en otro sartén el aceite restante y fríe la cebolla. Añade el azúcar, el agua y cocina hasta que la cebolla esté caramelizada. Reserva.
5. En otro tazón mezcla la Salsa Catsup La Costeña® con el almíbar de la piña. Reserva.
6. Cubre las hamburguesas con la Salsa Catsup La Costeña® y hornéalas a 170 °C por 20 minutos.
7. Arma las hamburguesas colocando sobre el bollo, la lechuga, el jitomate, las hamburguesas, la cebolla caramelizada y la Salsa Catsup La Costeña®





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
20 min

ENSALADA DE CAMARÓN Y PULPO

INGREDIENTES

- 1 taza de Pulpo cocido en trozos
- 1 taza de Camarón pacotilla cocido
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 6 cdas de Jitomate picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 4 cdas de Nachos de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 1 bolsa de Totopos La Costeña®

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar el pulpo con el camarón, la cebolla blanca picada, el jitomate picado y sazonar con sal y pimienta.
2. Agregar la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® y mezclar hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Incorporar los Nachos de Jalapeño en Escabeche La Costeña® y servir con Totopos La Costeña®.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
20 min

BOTANA COCTELERA

INGREDIENTES

- 60 mls de Jugo de limón
- 2 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 1 cda de Salsa Picante para Botana La Costeña®
- 1 lata de Cóctel de Frutas en Almíbar La Costeña®
- 1/2 taza de Cóctel de Tomate y Almeja Kermato®
- 2 cdas de Almíbar del coctel
- 1/2 taza de Apio en cuadritos
- 1/2 taza de Pepino pelado en cuadritos sin semilla
- 1/2 taza de Cacahuates japoneses Nipon®

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar el jugo de limón, Salsa Negra La Costeña®, Salsa Picante para Botana La Costeña® y el almíbar del Cóctel de Frutas La Costeña®.
2. Agregar el apio, pepino, Cóctel de Frutas en Almíbar La Costeña® (drenado), Kermato® y mezclar, incorporar los Cacahuates japoneses Nipon®.
3. Servir y terminar con Salsa Negra La Costeña® adicional al gusto.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
15 min

SALSANDÍA

INGREDIENTES

- 3 cdas de Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®
- 1 taza de Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 3 cdas de Jugo de Limón
- Sal al gusto
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 taza de Sandía picada
- 30 g de Pepino sin semilla y sin cáscara picado
- 1 cda de Cilantro picado
- 1 bolsa de Totopos La Costeña®

MODO DE PREPARACIÓN

1. Picar los Chiles Serranos Enteros en Escabeche La Costeña®, reservar. Picar los Mangos en Almíbar Rebanadas La Costeña® en cubos medianos, reservar.
2. En un tazón mezclar, el jugo de limón, la sal, 2 cucharadas de vinagre de los chiles, los chiles picados, la cebolla blanca, la sandía, el pepino y el mango picado. Mezclar para integrar. Espolvorear el cilantro picado, revolver y acompañar con Totopos La Costeña®.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
30 min

QUESADILLAS FRITAS DE PIMIENTO Y ELOTE

INGREDIENTES

- 2 tazas de Aceite vegetal
- 1 taza de Cebolla blanca fileteada
- 2 latas de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 1/2 taza de Crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 400 g de Masa de maíz
- 4 cdas de Queso fresco desmoronado
- 1 frasco de Salsa Mexicana Casera La Costeña®
- 1 taza de Lechuga fileteada

MODO DE PREPARACIÓN

1. En 2 cucharadas de aceite caliente sofreír la cebolla, agregar el pimiento morrón y el elote dorado (drenado), mezclar, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Hacer tortillas con la maza, rellenar con la mezcla de pimiento y elote, cerrar, freír en el resto del aceite caliente.
3. Servir sobre una cama de lechuga con crema, queso y Salsa Mexicana Casera La Costeña®.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
15 min

JITOMATE RELLENOS[!]

DE ATÚN

INGREDIENTES

- 2 latas de Atún enlatado en agua
- 6 Cdas de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 2 cdas de Perejil picado
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña® (410 g)
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Nachos de Jalapeños La Costeña®
- 4 piezas de jitomate saladet (grandes)
- 4 tazas de Lechuga fileteada

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar el atún con la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® con el perejil, ensalada de verduras, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar los Nachos de Jalapeños La Costeña® y mezclar.
2. Drenar la Ensalada de Verduras La Costeña® 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 Nachos de Jalapeños La Costeña® al gusto.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
20 min

BROCHETAS DE FILETE EMPANIZADO CON SALSA DE GUACAMOLE

MODO DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 2 pzas de huevo batido
- 1 taza de harina
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de pan molido
- 1 taza de filete de pescado en tiras
- Aceite
- 12 palillos para brochetas
- 9 tomates cherry
- Salsa de Guacamole La Costeña®

1. Sazonar el huevo batido con sal y pimienta.

2. Enharinar las tiras de filete, pasar por el huevo batido y empanizar con el pan molido.

3. Freír las tiras empanizadas y escurrir sobre papel absorbente.

4. Colocar en el palillo para brocheta, un tomate cherry y una tira de filete de pescado. Repetir para armar todas las brochetas.

5. Servir Salsa de Guacamole La Costeña® en vasos y sumergir tres brochetas en cada uno.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
30 min

CHALUPAS COMBINADAS

MODO DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 1/2 taza de Aceite
- 1 taza de Carne de cerdo deshebrada
- 4 cdas de Cebolla blanca fileteada
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Mexicana Casera La Costeña®
- 300 g de Masa de maíz
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 2 cdas de Queso Cotija desmoronado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

1. Calentar 2 cucharadas de aceite, freír la cebolla, agregar la carne deshebrada y freír. Reservar.
2. Calentar Salsa Verde La Costeña® y Salsa Mexicana Casera La Costeña® por separado .
3. Formar chalupas con la masa, freír en el resto del aceite. Untar las chalupas con ambas salsas, colocar la carne deshebrada, espolvorear con queso y cebolla morada.
4. Servir acompañadas de Salsa Verde La Costeña® y Salsa Mexicana Casera La Costeña®





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
20 min

DIP DE MAYONESESA CON AJO

MODO DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES

- 1 piezas de pechuga de pollo sin hueso
- ½ taza de harina
- 1 Huevo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de pan molido
- Aceite para freír
- .20g de Chipotle Adobado La Costeña®
- 1 frasco de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 60mi de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 2og de perejil picado

1. Cortar la pechuga de pollo en tiras.
2. Sazonar el huevo con sal y pimienta.
3. Pasar las tiras de pollo por harina, huevo y empanizar con pan molido. Freír en aceite y dejar escurrir en papel absorbente.
4. Cortar los Chiles Chipotle La Costeña®, reservar.
5. Mezclar en un tazón la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, chipotle picado, Vinagre de Manzana La Costeña® y perejil picado. Sazonar con sal y pimienta.
6. Servir el dip en tazoncitos y colocar las tiras de pollo adentro.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
20 min

NACHOS CON SALCHICHA

INGREDIENTES

- 6 pzas de salchicha para asarde
- 2 cdas de aceite vegetal
- 4 tazas de Totopos La Costeña®
- ½ taza de Nachos Jalapeño La Costeña® drenados
- ½ taza Salsa de Guacamole La Costeña®
- ½ taza Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 2 cdas Mayonesa con Jugode Limón La Costeña®
- ½ taza tomates cherry

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar en rodajas las salchichas para asar y freír en un sartén caliente con aceite.
2. Colocar en un platón los Totopos La Costeña®, salsear al centro con Salsa de Guacamole La Costeña®, incorporar las rodajas de salchicha fritas, Nachos Jalapeño La Costeña® y tomates cherry.
3. Rallar con Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® y acompañar con Salsa Casera mexicana La Costeña®.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
20 min



GUACAMOLE' CON ESQUITES

INGREDIENTES

- 2 bolsas Esquites La Costeña®
- ¼ frasco de Salsa de Guacamole La Costeña®
- ¼ taza Queso fresco desmoronado
- Chilito La Costeña® al gusto
- Totopos La Costeña® al gusto
- 4 pzas de limón

MODO DE PREPARACIÓN

1. Calentar en una olla los Esquites La Costeña® hasta llegar al hervor.
2. Mezclar en un tazón los esquites calientes con Salsa de Guacamole La Costeña®
3. Servir en frascos y preparar con queso fresco, agregar Chilito La Costeña®.
4. Acompañar con Totopos La Costeña® y limón.





Dificultad
Baja



Porciones
4



Preparación
20 min

POTATO BITES

INGREDIENTES

- 2 pzas de papa alfa
- 2 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 2 latas de Hummus Clásico La Costeña®
- ½ taza Ensalada de Verduras La Costeña®
- 12 pzas de tomate cherry en mitades
- Hojas de verdolaga al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. Cortar en rodajas 1 pieza papa alfa, colocar sobre una charola para horno. Sazonar con 1 cda de aceite de oliva, sal y y pimienta. Hornear a 180°C durante 15min, dejar enfriar.
2. Preparar cada potato bite colocando 1 cda de Hummus Clásico la Costeña®, encima agregar ½ cda de Ensalada de Verduras La Costeña®, 6 mitades de tomate Cherry y hojas de verdolaga al gusto para decorar.
3. Repetir el proceso con el resto de las potato bites. Servir.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
20 min

HAMBURGUESA CON POLLO FRITO

MODO DE PREPARACIÓN

INGREDIENTES

-2 pzas Pechuga de pollo sin hueso y sin piel

-1 taza de Mostaza Clásica La Costeña®

-1 pieza de huevo batido

-2 tazas de pan molido crujiente

-2 tazas de aceite vegetal

Para el aderezo:

-¼ taza Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®

-¼ taza Jalapeños Picados La Costeña®

-¼ taza Mostaza Clásica La Costeña®

-4 piezas Salsa Cástup La Costeña®

-8 piezas pan brioche para hamburguesa

-8 jitomates rebanados

-8 aros de cebolla blanca

Para el aderezo:

1. Mezclar en un recipiente la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® con los Jalapeños Picados La Costeña®, Mostaza Clásica La Costeña® y Salsa Cástup La Costeña®.

Para la pechuga.

1. Marinar las medias pechugas de pollo con Mostaza Clásica La Costeña® y huevo.

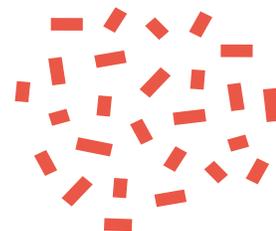
2. Pasar las pechugas por esta mezcla y luego empanizar con el pan molido crujiente. Freír en aceite caliente y dejar escurrir en papel absorbente.

3. Colocar en la base del pan dos hojas de lechuga, dos rebanadas de jitomate, dos aros de cebolla blanca y una media pechuga crujiente.

4. Bañar con el aderezo y tapar. Repetir el proceso con el resto de las hamburguesas.

5. Servir caliente.





Dificultad
Media



Porciones
4



Preparación
20 min

HOT DOG CON BONELESS

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar en un recipiente la Salsa Picante La Costeña®, Salsa C atsup La Costeña® y Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
2. Calentar el pan para hot dog en un sartén caliente y rellenar con boneless.
3. Salsear con el aderezo y decorar con una línea de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®, Salsa C atsup La Costeña® y Mostaza Clásica La Costeña®.
4. Servir y acompañar con pico de gallo, Nachos de Jalapeño La Costeña® y papas a la francesa.

INGREDIENTES

-   taza de Salsa picante La Costeña®
-   taza de C atsup La Costeña®
-   taza de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 2 cdas Mostaza Clásica La Costeña®
- 4 tazas de boneless de pollo precocidos
- 4 piezas de pan para hot dog
-   taza de Nachos de Jalapeño La Costeña®
- Pico de gallo al gusto
- Papas a la francesa al gusto



La Costeña[®]

¡por sabor![®]



LaCostenaMx



@LaCostenaMx



LaCostenaMx