

kiwilimón

10 RECETAS
para consentir
a mamá



PRESENTADO POR:



MERCADO DE CARNES

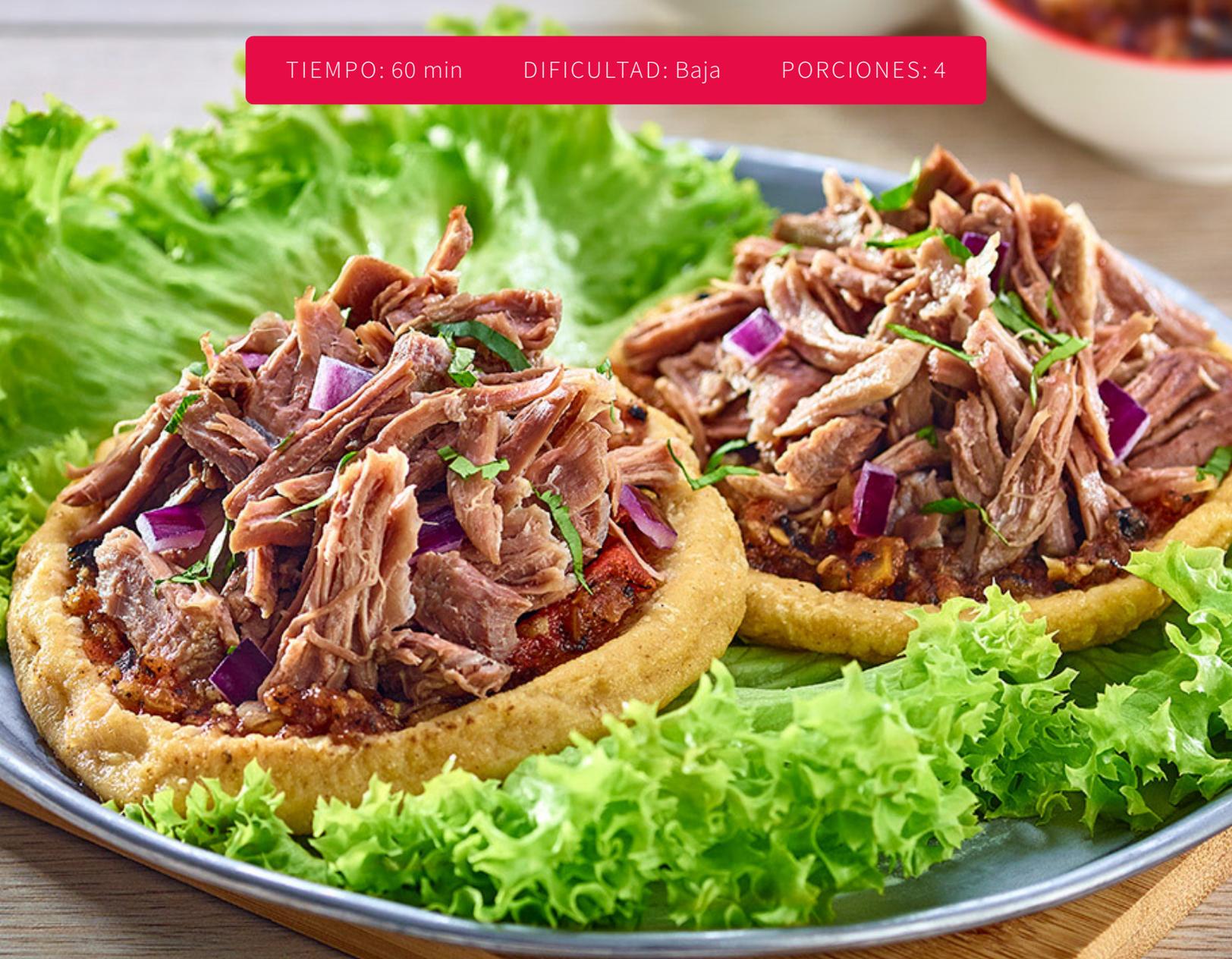
SOPES

de cola de res

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4



SOPES

de cola de res

INGREDIENTES

PARA LA CARNE

- 1 bolsa de cola de res meatme® (1 kg)
- 8 tazas de agua
- 1 ½ tazas de cebolla en trocitos meatme®
- 3 granos de pimienta gorda
- sal de mar meatme® (al gusto)
- 5 ramitas de tomillo
- 2 hojas de laurel

PARA LA SALSA

- 1 jitomate
- ¼ de taza de cebolla (en trocitos)
- 2 dientes de ajo
- 1 chile serrano
- 2 cdas. de agua

PARA LOS SOPES

- 8 sopos de maíz
- ¼ de taza de aceite
- 1 taza de frijoles refritos
- ¼ de taza de cebolla morada (picada)
- 4 cdas. de cilantro picado

PREPARACIÓN

1. Descongela la cola de res y cuécela en una olla de presión con el agua, la cebolla, la pimienta gorda, la sal, el tomillo y el laurel durante 45 minutos. Deshebra y reserva.
2. En una sartén asa el jitomate, la cebolla, el ajo y el chile serrano. Machaca la salsa en la licuadora con un poco de agua.
3. Calienta el aceite en una sartén y fríe ligeramente los sopos, escurre para quitar el exceso de grasa. Unta los sopos con los frijoles calientes, la salsa martajada, la carne deshebrada y decora con la cebolla picada y el cilantro.

ALITAS

adobadas con esquites

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6



ALITAS

adobadas con esquites

INGREDIENTES

- 2 cdas. de mantequilla
- ½ taza de cebolla en trocitos meatme®
- 1 chile jalapeño
- 1 bolsa de mezcla de elote meatme® (500 g)
- 1 cda. de sazón cajún meatme®
- 1 paquete de alitas de pollo adobadas meatme® (700 g)
- 1 rama de epazote
- 2 tazas de agua

PARA DECORAR

- 4 cdas. de mayonesa
- 3 limones
- chile piquín al gusto

PREPARACIÓN

1. En una olla caliente derrite la mantequilla. Agrega la cebolla y muévela constantemente hasta que esté dorada.
2. Añade el chile jalapeño picado, la mezcla de elotes y el sazón cajún. Saltéalo por 5 minutos y añade el agua.
3. Agrega las alitas y la rama de epazote. Déjalo hervir por 15 minutos y retira la rama de epazote.
4. Sirve acompañado de mayonesa, limón y chile piquín.

TACOS

de camarón estilo baja

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

TACOS

de camarón estilo baja

INGREDIENTES

PARA LA CEBOLLA ENCURTIDA

- ¼ de cebolla blanca
- ¼ de taza de vinagre blanco

PARA LOS CAMARONES

- ¾ de taza de harina
- ½ taza de fécula de maíz
- 1 pizca de sal de mar con cebolla meatme®
- 1 pizca de ajo en polvo meatme®
- 1 pizca de sazón de hierbas finas estilo italiano meatme®
- 1 pizca de sazón cajún meatme®
- 1 pizca de polvo para hornear
- 1 taza de agua fría
- 1 cedita. de mostaza
- 1 bolsa (1 kg) de camarón 51-60 meatme® (limpios, sin cola y descongelados)

PARA LOS TACOS

- 1 taza de col fileteada
- ½ taza mayonesa con chipotle
- 2 jitomates (en cubos)
- 4 ramas de cilantro (picado)
- 12 tortillas de maíz
- ¼ de taza de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Filetea la cebolla blanca finamente y mézclala con el vinagre blanco y el aceite de oliva. Deja reposar por 30 minutos.
2. Para hacer la cubierta de los camarones mezcla la harina, la fécula de maíz, la sal de mar con cebolla, el ajo en polvo, el sazón de hierbas finas, el sazón cajún y el polvo para hornear. Mézclalos bien hasta que se incorporen. Agrega el agua fría y la mostaza, mezcla hasta formar una masa.
3. Sumerge los camarones en la masa anterior y fríelos en aceite hasta que estén crujientes. Escúrrelos sobre papel absorbente.
4. Calienta las tortillas y arma los tacos colocando primero un poco de mayonesa de chipotle, 3 piezas de camarón, col, jitomate y cebolla encurtida. Espolvorea con cilantro y acompaña con limón.

SÁNDWICH

de pollo adobado

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4



SÁNDWICH

de pollo adobado

INGREDIENTES

- 1 bolsa de fajitas de pollo adobadas meatme® (700 g)
- aceite al gusto
- ½ taza de cebolla en trocitos meatme®
- 1 bolsa de espinaca (500 g)
- 1 taza de crema
- sal de mar con ajo meatme® al gusto
- 4 mini baguettes naturales
- 2 jitomates bola
- 4 cdas. de salsa de chile jalapeño meatme®

PREPARACIÓN

1. Corta las fajitas en trozos pequeños. Saltéalas en un sartén caliente con aceite. Retíralas y reserva.
2. En el mismo sartén saltea la cebolla hasta que esté doradita. Agrega la espinaca y la crema. Deja hervir por 5 minutos y sazona con sal de mar con ajo.
3. Corta los panes de manera horizontal y retírales el exceso de migajón. En la base coloca dos cucharadas de espinacas. Coloca encima dos rebanadas de jitomate y fajitas de pollo. Unta la tapa con salsa de chile jalapeño y cierra el sándwich.

FILETE

de res hojaldrado

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4



FILETE

de res hojaldrado

INGREDIENTES

PARA EL FILETE

- 1 paquete de centro de filete de res meatme® (350 g)
- sal marina con pimienta al gusto meatme®
- 1 cda. de aceite

PARA LAS ESPINACAS

- 1 cda. de aceite
- ½ taza de cebolla en trocitos meatme®
- ½ paquete de espinaca (250 g)
- sal marina con pimienta al gusto meatme®
- 1 cda. de ajo en polvo meatme®

PARA ARMAR

- 400 g de pasta hojaldre
- 1 huevo

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 220°C.
2. Sazona los medallones de filete con la sal y pimienta. En un sartén a fuego alto pon una cucharada de aceite, cuando esté bien caliente, sella los filetes 3 minutos por cada lado.
3. Una vez sellados los medallones, retíralos del sartén y reservalos en un plato.
4. En la misma sartén pon otra cucharada de aceite y agrega la cebolla, saltéala por unos minutos moviendo constantemente. Cuando tenga color dorado agrega las espinacas congeladas y saltea hasta que no quede líquido. Cuando estén listas déjalas enfriar. Sazona con sal de mar con pimienta y ajo en polvo.
5. Extiende la masa hojaldre con un rodillo y corta cuadros del doble de tamaño del filete. Pon una cucharada de las espinacas al centro del cuadro y coloca encima un medallón sellado.
6. Bate el huevo con un tenedor. Unta las orillas de la masa con el huevo y pega los bordes cubriendo por completo el filete. Una vez cerrada la masa, barniza toda la pieza. Hornea durante 10 minutos.
7. Retira del horno y deja reposar 10 minutos.

SPAGHETTI

cremoso con salmón

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4



SPAGHETTI

cremoso con salmón

INGREDIENTES

- aceite al gusto
- 2 bolsas de cubos de salmón meatme® (400 g, descongelados)
- 1 bolsa de tocino de cerdo en cubos meatme® (250 g, descongelado)
- ½ taza de cebolla en trocitos meatme®
- 1 taza de crema
- 1 taza de queso parmesano
- 2 tazas de calabaza meatme® (descongelada)
- sal de mar al gusto
- pimienta negra entera al gusto
- 1 taza de agua
- 2 paquetes de spaghetti cocido
- 1 cda. de perefil
- 1 limón amarillo

PREPARACIÓN

1. Saltea en una cazuela caliente con aceite los cubos de salmón, sazónalos con sal y pimienta. Resérvalos.
2. Dora los cubos de tocino en un sartén a fuego alto, cuando esté bien dorado agrega la cebolla y mueve constantemente. Agrega la crema, la mitad del parmesano y las calabazas. Hierva por 10 minutos. Sazona al gusto. Agrega agua hasta obtener la consistencia deseada.
3. Incorpora el spaghetti cocido a la salsa y los cubos de salmón, mezcla suavemente. Sirve y espolvorea con queso parmesano, perejil picado y unas gotas de limón amarillo.

COSTILLAS

con verdolagas en salsa verde

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4



COSTILLAS

con verdolagas en salsa verde

INGREDIENTES

- 12 tomates verdes
- 2 tazas de agua
- ½ taza de cebolla en trocitos meatme®
- 4 dientes de ajo
- 1 cda. de aceite
- 3 ramas de cilantro
- sal de mar con pimienta meatme® al gusto
- sazónador para carne de cerdo meatme® al gusto
- 1 empaque de St. Louis ribs de cerdo meatme® (1.5 kg)
- 2 tazas de verdolagas

PREPARACIÓN

1. Hierve el tomate verde con el agua hasta que esté cocido. Licúa y reserva.
2. Licúa la cebolla con el ajo y un chorrito de agua. Vuelca esta mezcla en una cazuela con una cucharada de aceite, deja hervir por 2 minutos y agrega el tomate licuado, las ramas de cilantro y sazón con la sal y el sazónador para carne de cerdo. Deja hervir a flama baja por media hora.
3. Sumerge las costillas en la olla de la salsa. Tapa la olla y deja hervir a fuego bajo por 30 minutos.
4. Agrega las verdolagas y apaga el fuego. Deja reposar 10 minutos antes de servir.

RIBEYE

con mantequilla de romero

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

RIBEYE

con mantequilla de romero

INGREDIENTES

PARA LA COL MORADA

- 1 cda. de aceite
- ½ taza de cebolla morada fileteada
- 3 tazas de col morada fileteada
- 2 cdas. de vinagre
- sal marina con pimienta al gusto meatme®

PARA LA MANTEQUILLA

- 1 barra de mantequilla (*suavizada*)
- 1 cda. de sazónador de hierbas finas estilo italiano meatme®
- 1 cda. de ajo en polvo meatme®
- sal marina con pimienta al gusto meatme®

PARA LOS RIBEYES

- 4 filetes de Ribeye de res res Bife ancho/Steak corte grueso meatme® (800 g c/u)
- sal parrillera meatme® al gusto
- 1 cda. de aceite
- 4 dientes de ajo
- 4 ramas de romero

PREPARACIÓN

1. En un sartén caliente con aceite saltea la cebolla morada y la col morada. Agrega el vinagre y cocina hasta que se seque. Sazona con sal y pimienta. Reserva.
2. Mezcla la mantequilla con el sazónador de hierbas finas, el ajo en polvo y sazóna con sal y pimienta. Coloca en un papel aluminio y enrolla para hacer un cilindro. Refrigerar hasta que solidifique.
3. Sazona los ribeye con sal parrillera. En un sartén bien caliente con una cucharada de aceite sella cada ribeye por ambos lados. Agrega un diente de ajo y una ramita de romero.
4. Baña con la mantequilla y sigue cocinando hasta obtener el término deseado.

COLAS

de langosta a la diablo

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 3



COLAS

de langosta a la diablo

INGREDIENTES

- 3 colas de langosta caribeña meatme®
- 40 g de mantequilla
- 125 g de tocino de cerdo en cubos meatme®
- 5 cdas. de cebolla en trocitos meatme®
- 2 jitomates (*picados*)
- 300 ml de salsa tatemada meatme®
- 150 ml de agua
- ½ taza de crema
- sal rosa del himalaya al gusto
- pimienta negra entera al gusto

PARA ACOMPAÑAR

- ensalada verde
- arroz

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de unas tijeras corta la parte inferior de la cola de las langostas y retira la carne.
2. En una cazuela caliente derrite la mantequilla. Agrega el tocino y cocínalo por 5 minutos. Añade la cebolla y mueve constantemente hasta que esté todo dorado.
3. Agrega las colas de langosta, sella por ambos lados. Añade el jitomate y deja cocinar por 2 minutos. Vierte la salsa tatemada, enjuaga el frasco con el agua y añádela, cuando rompa hervor agrega la crema y deja hervir por 5 minutos a fuego bajo.
4. Sumerge los caparazones en la salsa para darles una ligera cocción.
5. Sirve las colas de langosta montadas en los caparazones. Acompaña con ensalada verde y arroz.

HELADO

de tocino

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

HELADO

de tocino

INGREDIENTES

- 1 paquete de tocino en cubos meatme® (250 g)
- 2 tazas de crema para batir Lyncott
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de nuez tostada y picada
- 2 cdas. de miel de maple
- 1 pizca de sal de mar meatme®

PREPARACIÓN

1. Coloca el tocino en un sartén caliente, déjalo a fuego bajo hasta que se descongele. Una vez que puedas separarlo muévelo constantemente y hasta que esté bien dorado.
2. Déjalo escurrir sobre papel absorbente y deja que se enfríe bien.
3. Bate la crema recién salida del refrigerador. Tip: si el bowl y las espas también estén frías, ayuda al aumento de volumen de la crema al batir. Bate hasta que se vea muy espesa y forme picos.
4. Coloca en un bowl grande la leche condensada junto con el tocino y la nuez. Mezcla muy bien con un globo de cocina. Agrega ¼ de la crema batida y mezcla muy bien.
5. Agrega el resto de la crema en 3 tantos. Incorpora con movimientos envolventes con la ayuda de un miserable o espátula.
6. Vacía en un recipiente con tapa y congela durante la noche.
7. Antes de servir déjalo a temperatura ambiente por 10 minutos para que se suavice un poco.