



mi
Recetario
del Sabor

www.recetaselyucateco.com



Quienes Somos

Somos una empresa fundada en 1968 y establecida en la Península de Yucatán, al sureste de México, dedicada a la producción de Salsas, Condimentos y Jarabes. Actualmente somos los líderes en exportación y venta a nivel internacional de salsa habanera; de igual modo, tenemos la visión de ser los líderes en salsas habaneras a nivel nacional.

A lo largo de los años hemos sido galardonados con premios internacionales por mejor sabor en varias de nuestras salsas habaneras.

Índice

Cocteles

- 6 Yucatecan Flatliner
- 7 Spicy Mexican Mojito
- 8 Red Hot Mexican Pineapple
- 9 Mason Jar de Tamarindo y Mezcal
- 10 Beergarita
- 11 Hot Twins
- 12 Spicy Baby
- 13 Smokey Tomato
- 14 Margarita Frappe de Jamaica
- 15 Black Chelada
- 16 Spicy Maiden
- 17 Mexican Hibiscus
- 18 Frappé con Horchata de Coco y Mezcal
- 19 Mezcal con Horchata
- 20 Jalapeno Blast
- 21 Dark Side Horchata



Índice

Con nuestras Salsas

- 22 Cuadros de Pasta de Hojaldre con Jitomate y Anchoas
- 23 Pescado con Papas y Mayonesa de Habanero
- 24 Ensalada de Pollo con Habanero y Curry
- 25 Burritos con Salsa Roja
- 26 Crema de Frijol Negro con un Toque de Habanero
- 27 Queso Panela Enchilado
- 28 Camarones con Cilantro y Habanero
- 29 Pescado con Piña, Mango y Salsa Roja
- 30 Cazón con Salsa Habanero
- 31 Ensalada de Camarón
- 32 Ceviche con Salsa Verde de Habanero
- 33 Bocado de Pepino con Eneldo y Habanero
- 34 Camarones con Mayonesa de Habanero
- 35 Chuletas de Cerdo con Cilantro
- 36 Tacos de Pato con Salsa Verde
- 37 Queso Adobera con Habanero
- 38 Papas con Salsa Verde de Habanero



- #
- 39 Nachos con Dip de Perejil y Habanero
- 40 Piernas de Pollo con Habanero
- 41 Papas Endiabladas
- 42 Salchichas con Habanero
- 43 Dip de Pollo con Habanero
- 44 Crema de Frijol Negro con Salsa Habanero
- 45 Pollo Teriyaki con Habanero
- 46 Dip de Paté Picante
- 47 Ternera con Salsa Habanero
- 48 Aceitunas con Habanero
- 49 Aceitunas con Habanero
- 50 Botana de Cangrejo
- 51 Pollo con Chabacano y Habanero
- 52 Calabazas con Salsa Caribbean
- 53 Albondigas al Chipotle
- 54 Cerdo Deshebrado con Salsa Chipotle
- 55 Callos de Hacha con Salsa Jalapeño



Índice

Condimento Achiote

- 56 Pierna y Muslo de Pollo con Achiote
- 57 Caldo de Cerdo con Achiote
- 58 Pierna de Cerdo Caramelizada con Achiote
- 59 Caldo de Cerdo con Achiote
- 60 Parrillada Yucateca
- 61 Caldo de Cerdo con Achiote
- 62 Tamalitos Yucatecos
- 63 Tacos Dorados de Cazón
- 64 Chamorros con Achiote
- 65 Calabacitas Rellenas con Picadillo Rojo
- 66 Mucbi de pollo
- 67 Cochinita Pibil
- 68 Panuchos
- 69 Tacos de Pescado con Achiote
- 70 Pescado con Plátano Macho

#

- 71 Tacos de Pastor
- 72 Brocheta de Camarón con Achiote
- 73 Lomo con Coca y Achiote
- 74 Pollo con Achiote
- 75 Chamberete con Achiote
- 76 Tostaditas con Cochinita Pibil
- 77 Lomo a la Crema con Achiote
- 78 Pierna de Cerdo con Cerveza y Achiote
- 79 Rack de Costillas con Achiote
- 80 Lengua con Achiote
- 81 Pescado con Piña
- 82 Camarones con Achiote
- 83 Pechuga de Pollo con Achiote



Yucatecan Flatliner



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** (al gusto)
- 15 mililitros de Sambuca Blanco
- 15 mililitros de tequila Jimador Blanco

Preparación:

Se sirve primero el Sambuca en el shot. Después, muy cuidadosa y lentamente se vierte el tequila Jimador Blanco. Se espera a que se separen ambos licores y después se vierte lentamente en el centro del shot la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** sin que se mezclen ninguno de los ingredientes.



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja





Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Spicy Mexican Mojito



PORCIONES

1



PREPARACIÓN

10 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO** (al gusto)
- 120 mililitros de néctar de piña y nopal
- 30 mililitros de tequila Jimador Blanco
- 15 mililitros de jugo de limón
- 15 mililitros de jarabe natural
- 1 pieza de piña miel entera
- Hielo

Preparación:

Se humedece la boquilla del vaso con la **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO** y luego se escarcha con azúcar. Dentro del vaso se vierten las rodajas de limón, la azúcar y se machaca hasta sacar el jugo de limón, retirando la cáscara del limón posteriormente.

Después se vierte la hierbabuena y se machaca 3 veces más. Después se vierte el hielo, el tequila Jimador Blanco, la Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO y se completa con agua mineral.

Se agita hasta que se integren todos los ingredientes y se disuelva la azúcar.



Red Hot Mexican Pineapple



PORCIONES

1



PREPARACIÓN

10 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO** (al gusto)
- 120 mililitros de néctar de piña y nopal
- 30 mililitros de tequila Jimador Blanco
- 15 mililitros de jugo de limón
- 15 mililitros de jarabe natural
- 1 pieza de piña miel entera
- Hielo

Preparación:

Se corta la piña debajo de la penca y se procede a sacar toda la pulpa de la piña cuidadosamente hasta que quede hueca. Des pues en una coctelera se vierte el hielo, la **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**, el néctar de piña y nopal, el jugo de limón, el jarabe natural y el tequila Jimador Blanco, se agita hasta mezclar perfectamente todo. Se vierte el contenido completo dentro de la piña.



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde



Mason Jar de Tamarindo y Mezcal



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
10 Minutos

Ingredientes:

- 45 mililitros de **Concentrado de Tamarindo EL YUCATECO**
- **Salsa Habanera Kutbil-ik de EL YUCATECO** (al gusto)
- 100 mililitros de agua natural
- 60 mililitros de mezcal Pelotón de la muerte
- Hielo

Preparación:

Se humedece la boquilla del mason jar con la **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO** habanera y después se escarcha con sal. Se vierte hielo, el **concentrado de tamarindo EL YUCATECO** junto con el agua, se revuelve hasta que se integre y se vierte el mezcal pelotón de la muerte. Se vuelve a revolver hasta integrar.



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik y
Concentrado de Tamarindo

Beergarita



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- 45 mililitros de Jimador Blanco
- 30 mililitros de jugo de limón
- 45 mililitros de Clamato
- **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** (al gusto)
- 1 cerveza de tu preferencia
- Hielo
- Sal

Preparación:

Se escarcha el vaso con sal. Se coloca el hielo, el tequila, el jugo de limón, el Clamato, la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**. Se sirve la cerveza dejando la botella dentro del vaso.



Esta receta es preparada con:
**Salsa Habanera Roja y
Concentrado de Tamarindo**

Hot Twins



PORCIONES

1



PREPARACIÓN

10 Minutos

Ingredientes:

- 15 mililitros de **Concentrado de Jamaica EL YUCATECO**
- **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO** (al gusto)
- **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** (al gusto)
- 180 mililitros de agua mineral
- 15 mililitros de jugo de limon
- 30 mililitros de ron Flor de Caña Blanco
- 10 gramos de pepino verde
- 30 mililitros de jarabe natural
- 30 mililitros de tequila Jimador Blanco
- Hielo

Preparación:

La receta es para hacer dos cocteles, en el primero se vierte en el vaso hielo, la **Salsa Habanera Verde EL YUCATECO**, el jugo de limón, la mitad del jarabe natural y el ron flor de caña blanco, se completa con la mitad del agua mineral, se revuelve y se decora con rodajas de pepino. El segundo coctel se vierte el hielo en el vaso, la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, el **Concentrado de Jamaica EL YUCATECO**, el resto del jarabe natural, el tequila Jimador Blanco y se completa con el resto del agua mineral, se revuelve y se decora con rodajas de pepino.



11



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde o
Salsa Habanera Roja y
Concentrado de Jamaica

Spicy Baby



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- **Concentrado de Jamaica EL YUCATECO**
- Dos Limones
- Un Chile Jalapeño
- **Salsa de Chile Jalapeño El Yucateco**
- Agua mineral
- Hielos (al gusto)
- Sal
- Tequila
- Un Mason Jar
- Vasos

Preparación:

Vierte en el mason jar Dos caballitos de tequila, El jugo de dos limones, una parte del **Concentrado de Jamaica El Yucateco**. Una parte de agua mineral unas rodajas de chile jalapeño (al gusto). Unas gotas de **Salsa de Chile Jalapeño El Yucateco** (al gusto, dependiendo de que tan picante quieras tu bebida), hielos. Escarcha uno o dos vasos con limón y sal, vierte el contenido del Mason Jar en los vasos.



Esta receta es preparada con:
**Salsa Jalapeño y
Concentrado de Jamaica**



Smokey Tomato



PORCIONES

1



PREPARACIÓN

10 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Habanera Negra EL YUCATECO** (al gusto)
- 120 mililitros de jugo de tomate
- 45 mililitros de mezcal Pelotón de la Muerte
- 30 mililitros de jugo de limón
- 15 mililitros de salsa inglesa
- Sal
- Hielo
- Vaso: largo (highball, copa coctelera)
- Garnitura: sal escarchada

Preparación:

Se escarcha el vaso con sal. Después se vierte el hielo, el jugo de limón, la salsa inglesa, **Salsa Habanera Negra EL YUCATECO**, el mezcal Pelotón de la Muerte y de último el jugo de tomate. Se revuelve todo antes de tomar.

Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Negra



Margarita Frappe de Jamaica



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** (al gusto)
- 45 mililitros de **Concentrado de Jamaica EL YUCATECO**
- 45 mililitros de tequila Jimador Blanco
- 15 mililitros de jugo de limón
- Sal
- Hielo
- Vaso: copa margarita (vaso corto)
- Garnitura: Sal escarchada con **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**

Preparación:

En la licuadora se vierte el **Concentrado de Jamaica EL YUCATECO**, el hielo, el tequila Jimador Blanco y el jugo de limón. Se humedece la orilla de la copa con la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** y se escarcha con sal.



Esta receta es preparada con:
**Salsa Habanera Roja y
Concentrado de Jamaica**



Black Chelada



PORCIONES

1



PREPARACIÓN

5 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Negra

Ingredientes:

- **Salsa Habanera Negra EL YUCATECO**
- 30 mililitros de jugo de limon
- 1 cerveza
- Sal
- Hielo

Preparación:

Se humedece la boquilla del vaso con la **Salsa Habanera Negra EL YUCATECO** y se escarcha con sal. Después se vierte el hielo y el jugo de limón. Se completa con la cerveza de su preferencia.

Spicy Maiden



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- 10 mililitros de **Salsa Jalapeña de EL YUCATECO**
- 30 mililitros de ron Flor de caña Blanco
- 15 mililitros de jugo de limon
- 60 mililitros de jugo de piña
- 15 mililitros de jarabe natural
- 10 gramos de chile jalapeño
- 300 gramos de piña miel
- Sal
- Hielo

Preparación:

Se escarcha el vaso humedeciendo la boquilla con **Salsa Jalapeña de EL YUCATECO** y sal. Los demás ingredientes se ponen en una coctelera (excepto por la piña miel) y se agita para integrarse por completo. Se sirve en el vaso escarchado y se decora con un triángulo de piña.



Esta receta es preparada con:
Salsa Jalapeño

Mexican Hibiscus



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Chipotle de EL YUCATECO** (al gusto)
- 45 mililitros de **Concentrado de Jamaica El Yucateco**
- 30 mililitros de tequila Jimador Blanco
- 100 mililitros de agua natural
- Hielo

Preparación:

Se pone el hielo en el vaso y se vierte el **Concentrado de Jamaica El Yucateco** junto con el agua y se revuelve hasta integrarse. Se vierte la **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**, el tequila el Jimador Blanco y se revuelve hasta incorporarse todo.

Esta receta es preparada con:
**Salsa Chipotle y
Concentrado de Jamaica**



Frappé con Horchata de Coco y Mezcal



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- 30 mililitros de *Concentrado de Horchata de Coco EL YUCATECO*
- 60 mililitros de mezcal Pelotón de la muerte
- Hielo

Preparación:

Se vierte en una licuadora con hielo el *Concentrado de Horchata de Coco EL YUCATECO* y el mezcal Pelotón de la muerte. Cuando la textura quede frappé se vierte en el vaso.



Esta receta es preparada con:
Concentrado de Horchata de Coco



Mezcal con Horchata



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- 15 mililitros de **Concentrado de Horchata EL YUCATECO**
- 15 mililitros de mezcal Pelotón de la muerte
- 43 gramos de canela en polvo
- Hielo

Preparación:

Se vierte en una coctelera con hielo el **Concentrado de Horchata EL YUCATECO** y el mezcal Pelotón de la muerte. Se agita hasta que se integren los dos ingredientes. Se humedece con un hielo la boquilla del shot y se escarcha con canela. Se sirve el contenido de la coctelera.



Esta receta es preparada con:
Concentrado de Horchata



Jalapeno Blast



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- **Salsa Jalapeña de EL YUCATECO** (al gusto)
- 30 mililitros de whiskey Jim Bean
- 90 mililitros de agua sabor sandia
- 15 mililitros de jugo de limón
- 15 mililitros de jarabe natural
- 5 gramos de hierbabuena
- 10 gramos de chile jalapeño en rodajas
- Hielo

Preparación:

Se pone en una coctelera el hielo, la **Salsa Jalapeña de EL YUCATECO**, el Jim Bean, el agua sabor sandia, el jugo de limón, el jarabe natural y la hierbabuena. Se agita hasta incorporar los ingredientes y se sirve todo el contenido al vaso. Se decora con rodajas de chile jalapeño.



Esta receta es preparada con:
Salsa Jalapeño



Dark Side Horchata



PORCIONES
1



PREPARACIÓN
5 Minutos

Ingredientes:

- 5 mililitros de **Concentrado de Horchata EL YUCATECO**
- 15 mililitros de mezcal Pelotón de la muerte
- 15 gramos de chocolate en polvo
- 45 mililitros de mezcal Pelotón de la muerte
- Hielo

Preparación:

Se vierte en la licuadora el hielo, el **Concentrado de Horchata EL YUCATECO**, el chocolate en polvo y el mezcal Pelotón de la muerte. Se sirve en el vaso.

Esta receta es preparada con:
Concentrado de Horchata





Cuadros de Pasta de Hojaldre con Jitomate y Anchoas



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 500 g. pasta de hojaldre
- 1 jitomate grande cortado en rebanadas
- 12 anchoas
- 4 cucharadas de aceitunas negras rebanadas
- 1 cucharada de orégano seco
- **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- Aceite de oliva

Preparación:

Estire la masa con el rodillo a que quede de aproximadamente 1 cm de espesor. Forme un cuadro y colóquela en una charola previamente engrasada con mantequilla. Unte la masa con aceite de oliva. Coloque las rebanadas de jitomate, y sobre éstas las anchoas, las aceitunas unas gotas de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**. Espolvoree el orégano. Hornee a 200 ° C (400 °F) durante 20 minutos aproximadamente, o hasta que la pasta esté dorada. Sáquela del horno y espere 10 minutos a que se enfríe un poco. Parta en cuadros y sirva.



Pescado con Papas y Mayonesa de Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- Aceite para freír
- 8 filetes de pescado cortados en tiras
- 225 grs. harina
- sal y pimienta
- 350 ml. de cerveza fría
- 4 tazas de papas a la francesa congeladas
- 1 taza de mayonesa
- 4 cucharadas de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación:

Calienta el aceite, pasa los filetes de pescado por harina, cierra la harina, mézclala con la cerveza, si la mezcla está muy espesa añade un poco más de cerveza, sumerge los filetes dentro de esta, fríelos de 8 a 10 minutos hasta que estén dorados. Colócalos sobre una servilleta de papel para eliminar el exceso de grasa.

En el mismo aceite fríe las papas hasta que estén doradas. Combina la mayonesa, la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, el jugo de limón y mezcla todo muy bien. Sirve tu pescado con la mayonesa.





Ensalada de Pollo con Habanero y Curry



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de olivo
- 1 pechuga de pollo sin hueso partida en cubos
- 1/3 taza de mayonesa
- 1/3 taza de yogurt
- 2 cucharaditas de curry en polvo
- 2 cucharadas de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/3 taza de pasas
- 1 manzana picada
- 1/2 taza de almendras rebanadas tostadas
- 1 taza de coco tostado
- 1 taza de cilantro picado

Preparación:

Calienta el aceite, fríe los cuadros de pechuga previamente sazonados con sal y pimienta hasta que se doren por todos lados. Combina la mayonesa, el yogurt, el curry, la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, el limón, la sal, mezcla esto muy bien, incorpora el pollo, las pasas, la nuez, el coco, y el cilantro, sirve sobre una hoja de lechuga.



Burritos con Salsa Roja



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de orégano seco
- ½ kg de carne de puerco molida
- 4 jitomates
- 4 cucharadas de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- ¼ de crema ácida
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de lechuga picada
- Tortillas de harina

Preparación:

Hierva en agua tres jitomates por 10 minutos. Licúelos con la mitad de la cebolla, la mitad del ajo y el orégano. Caliente el aceite y fría el resto de la cebolla. Cuando esté traslúcida agregue la otra mitad del ajo y fría por 2 minutos. Incorpore la carne y fría por 6 minutos. Luego agregue los jitomates licuados y la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**.

Mezcle bien y deje cocinar a fuego medio por 30 minutos aproximadamente. Mueva ocasionalmente. Pique en cubos pequeños el jitomate restante, sin semillas. Caliente las tortillas y úntelas frijoles refritos, ponga la carne, lechuga, tomate picado, crema ácida, un poco de jitomate picado, **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** y cierre su burrito.





Crema de Frijol Negro con un Toque de Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 2 tazas de frijoles negros cocidos
- 2 tazas de caldo de los frijoles
- ¼ cebolla cortada en cuadros
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- 1 taza de crema
- 2 tortillas cortadas en tiras
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de aceite

Preparación:

Muela en la licuadora los frijoles, el caldo, la cebolla y el ajo. Caliente el aceite y fría las tiras de tortilla. Deje aparte. Vacíe en el aceite caliente la mezcla y añada la crema. Sazone con sal, pimienta, y deje hervir a fuego lento por 3 minutos. Sirva y adorne con las tiras de tortilla, un poco de crema y **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO** al gusto.



Queso Panela Enchilado



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- ½ kilo de queso panela
- 6 dientes de ajo picados o machacados
- ½ taza de aceite de olivo
- ¼ taza de orégano seco
- ¼ taza de perejil picado finamente
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**

Preparación:

Perfora con un tenedor o cuchillo con punta fina la panela por varias partes, combina el ajo, aceite, orégano, perejil, sal, **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, mezcla todo bien, baña la panela con esta mezcla, deja que repose por lo menos 2 horas, bañándola constantemente. Hornea en una cazuela o refractario a 180°C por 10 minutos, sirve sobre tostadas o pan bolillo. Refrigerar por 2 horas.



Camarones con Cilantro y Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- ½ taza de aceite de olivo
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- 1 taza de cilantro
- ½ taza de jugo de limón
- sal y pimienta
- 1 kilo de camarones pelados sin cabeza

Preparación:

Calienta el aceite, fríe los ajos hasta que se doren, pásalos a la licuadora o a un procesador con todo y el aceite, añade la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, el cilantro, el jugo de limón, sazona con sal y pimienta, muele todo muy bien. En un grill o cazuela fríe con un poco de aceite de olivo los camarones, 4 minutos por cada lado aproximadamente, baña los camarones con la salsa y adorna con cilantro picado.



Pescado con Piña, Mango y Salsa Roja



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado de tu preferencia (dorado, lenguado, blanco)
- 1 taza de mayonesa
- ¼ taza de espinacas picadas crudas
- 3 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de apio picado
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de cebolla picada
- 2 cucharadas de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- 1 cucharada de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 taza de mango picado
- ½ taza de piña picada
- ¼ taza de cilantro picado
- 2 cucharadas de cebolla morada picada finamente
- 1 cucharada de jugo de limón



Preparación:

Licuar mayonesa, espinacas, perejil, apio, ajo, cebolla, **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, sal y pimienta. Sazonar con sal y pimienta el pescado; freír por ambos lados hasta que esté listo (aproximadamente 3-4 minutos por lado). Combinar el mango, la piña, el cilantro, la cebolla morada, el limón, y sazonar. Colocar sobre el pescado la salsa de mango, acompañar con la salsa verde.



Cazón con Salsa Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 1 kilo de cazón en trozos
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de epazote picado
- ½ kilo de jitomate
- ½ cebolla
- ¼ taza de cilantro picado
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**

Preparación:

Cocer el cazón en agua con sal, ¼ de cebolla, el pescado estará listo en 20 minutos, desmenuzar, vaciar el limón, el epazote y dejar aparte. Asar los jitomates, la cebolla restante, los ajos, moler lo asado, añadir la **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**, colar y freír en un poco de aceite; sazonar con sal y pimienta, incorporar el cazón y dejar que se cocine por 5 minutos. Servir con tostadas o galletas saladas.

Ensalada de Camarón



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Roja

Ingredientes:

- 750 Gramos de camarones pelados, cocidos y sin cabeza
- 2 Pepinos con cáscara picados sin semillas
- 2 Tazas de lechuga romana picada
- ¼ Taza de cilantro picado
- 1 Cebolla morada chica picada finamente
- 1 Taza de apio picado finamente
- 1 Taza de mayonesa
- 1 Cucharada de **Salsa Habanera Roja EL YUCATECO**
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 2 Jitomates picados sin semillas

Preparación:

Mezcla todos los ingredientes revolviendo suavemente. Sirve sobre hojas de lechuga, acompaña con tostadas, pan o galletas.





Ceviche con Salsa Verde de Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- 750 gramos de pescado blanco cortado en trozos
- 1¼ tazas de jugo de limón
- 2 cucharadas de alcaparras
- ½ cebolla morada picada
- 2 cucharadas de aceitunas verdes sin hueso
- 2 pepinos picados con cáscara y sin semillas
- 2 cucharadas de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 1 diente de ajo picado finamente
- ¼ taza de cilantro picado
- ¼ taza de aceite de olivo

Preparación:

Baña el pescado con el jugo de limón, deja que se cocine por 15 minutos. Cuela el pescado para retirar el jugo de limón, añade las alcaparras, la cebolla, las aceitunas, los pepinos, la **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**, el ajo, el cilantro, revuelve todo muy bien, incorpora el resto del limón, el aceite de oliva, sazona con sal y pimienta, mezclando. Sirve sobre tostadas o galletas.

Bocadillo de Pepino con Eneldo y Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- 3 pepinos rallados
- 3/4 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de eneldo picado
- 1 cucharadita de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 10 panes blancos sin orillas y cortados por mitad
- sal y pimienta

Preparación:

Combine el pepino con la mayonesa, el eneldo, la **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO** y sazone con sal y pimienta. Refrigere por lo menos 30 minutos. En cada cuadro de pan coloque una cucharada de la mezcla de pepino, cubra con otro pan y sirva.





Camarones con Mayonesa de Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- 1 kilo de camarones pelados y cocidos
- 3 cucharaditas de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 1 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de alcaparras picadas
- 1 diente de ajo picado
- 3 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta

Preparación:

Combina: salsa picante, mayonesa, alcaparras, ajo, perejil, jugo de limón, sal, pimienta, mezcla todo muy bien. Coloca en un plato la mezcla que hiciste y acomoda alrededor de este los camarones.

Tip: Si deseas un sabor más picante puedes añadir unas gotas de **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**.

Chuletas de Cerdo con Cilantro



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
35 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de olivo
- 4 chuletas de cerdo cortadas de 2 centímetros de ancho
- 1 cebolla grande picada
- 1 cucharada **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 2 dientes de ajo
- ½ kilo de jitomates picados
- 1 cucharada de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 tazas de cilantro picado

Preparación:

Calienta el aceite, fríe las chuletas por cada lado, hasta que estén listas (aproximadamente 8 minutos por lado). En el aceite donde freíste las chuletas fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade los ajos, los jitomates, la sal, la pimienta, el cilantro, cocina todo por 5 minutos, añade ½ taza de agua, pásalo a la licuadora, muélelo bien.

Regresa las chuletas y la salsa a la cazuela, calienta y sirve. Acompaña con una deliciosa ensalada de espinacas, aguacate, cebolla morada, aceite de olivo y vinagre.



Tacos de Pato con Salsa Verde



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- ½ kg confit de pato (muslos de pato preparados)
- 1 cebolla chica picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 pimientos verdes picados
- 2 cucharadas de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 1 taza de piña picada
- ¼ taza de cilantro picado
- ½ taza de cebolla roja rebanada
- sal y pimienta
- tortillas de harina

Preparación:

Caliente en un sartén el confit de pato con su propia grasa, agregue cebolla, ajo, pimientos, **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO** y sazone con sal y pimienta. Deje hervir por 15 minutos moviendo constantemente. Incorpore la piña y el cilantro.

Caliente las tortillas de harina, coloque el pato dentro, forme los tacos y coloque sobre ellos la cebolla rebanada y más **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**.



Queso Adobera con Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- ½ kilo de queso adobera
- 1 cucharada de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 1½ tazas de tomate verde crudo picado finamente
- ½ taza de cebolla morada picada finamente
- ½ taza de cilantro picado finamente
- ¼ taza de aceite de olivo
- 1 cucharada de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

Preparación:

Ralla el queso, mézclalo con la salsa verde, el tomate, la cebolla morada, el cilantro, combina todo muy bien, incorpora el aceite combina todo. Sirve sobre pan bolillo tostado.



Papas con Salsa Verde de Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- 6 papas cortadas en gajos
- aceite de olivo
- sal
- ½ botella de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**

Preparación:

Baña las papas con aceite, añádeles sal y **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**, hornéalas a 180° C / 350° F durante 1 hora, dales vuelta de vez en cuando. Espolvorea hojas de cilantro fresco y sirve.



Nachos con Dip de Perejil y Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Verde

Ingredientes:

- 1 Taza de mayonesa
- ½ Taza de crema
- 1 Taza de perejil fresco picado
- ½ Cebolla
- 1 Cucharadita de sal
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1 Cucharada de vinagre
- 3 Cucharadas de **Salsa Habanera Verde de EL YUCATECO**
- 1 Diente de ajo
- 1 Paquete de nachos

Preparación:

Combina todos los ingredientes, excepto los nachos, en la licuadora. Licua todo muy bien y acompaña con tus nachos.





Piernas de Pollo con Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite
- 2 tazas de salsa catsup
- 1 diente de ajo prensado
- ½ taza de azúcar mascabado
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- ¼ taza de mostaza
- 4 cucharadas de **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**
- 8 piernas de pollo
- cebollines

Preparación:

Caliente el aceite y agregue la salsa catsup, el ajo, el azúcar, la salsa Worcestershire, la mostaza, la **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO** y mezcle bien. Deje hervir a fuego lento por 10 minutos.

Coloque las piernas de pollo en una charola para hornear previamente engrasada, bañe las piernas con la salsa preparada previamente, tape la charola y deje cocinar en el horno por 30 minutos a 200°C (450°F). Destape y deje cocinar de 8-10 min más. Adorne con cebollín y sirva.



Papas Endiabladas



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 1 kilo de papas cambray algunas cortadas por mitad
- 8 dientes de ajo
- 1 taza de jugo de limón
- 1 taza de cilantro picado
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de *Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO*
- ¼ taza de agua

Preparación:

Calienta la mantequilla con el aceite, fríe las papas moviendo constantemente, mientras se fríen coloca en la licuadora los ajos, el limón, el cilantro, el consomé, la *Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO*, el agua y muele todo muy bien. Vacía lo que licuaste sobre las papas y deja que hiervan por 5 minutos.



Salchichas con Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 1 kilo de salchichas de pavo de coctel
- 1 taza de salsa cátsup
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 2 cebollas rebanadas finamente
- 1 diente de ajo picado finamente
- ½ taza de aceite
- 1 cucharada de **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**
- 1 cucharada de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

Preparación:

Calienta el aceite, fríe las cebollas por 2 minutos, añade el ajo, las salchichas, cuando estén doradas, incorpora la salsa cátsup, la salsa inglesa, la Salsa Habanera Kutbilik de EL YUCATECO, la sal, la pimienta, cocina todo por 10 minutos. Sirve con palillos a un lado.



Dip de Pollo con Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 1 paquete grande de queso crema
- ¼ taza de crema
- 1 taza de pollo cocido y picado
- ¼ taza de queso roquefort
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 cucharadita de **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**

Preparación:

En la licuadora o en un procesador coloca el queso, la crema, el pollo, la cebolla, la **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**, muele todo muy bien, refrigera por lo menos 30 minutos. Espolvorea un poco de perejil para adornar, sirve sobre pan galletas o pan tostado.





Crema de Frijol Negro con Salsa Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 6 rebanadas de tocino picado
- 1 cebolla chica picada
- 2 jitomates saladet picados
- 1 cucharada de *Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO*
- 5 tazas de caldo de frijoles negros
- 3 tazas de frijoles negros cocidos
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharaditas de sal
- crema para adornar

Preparación:

En la licuadora o en un procesador coloca el queso, la crema, el pollo, la cebolla, la *Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO*, muele todo muy bien, refrigera por lo menos 30 minutos. Espolvorea un poco de perejil para adornar, sirve sobre pan galletas o pan tostado.



Pollo Teriyaki con Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 cebolla picada finamente
- 5 dientes de ajo picados finamente
- ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de salsa teriyaki
- ½ taza de salsa cátsup
- 1 cucharada de **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de mostaza
- 8-10 piernas de pollo con piel limpias

Preparación:

Calienta el aceite, fríe la cebolla por 3 minutos, añade los ajos, deja que se fríen por 4 minutos, incorpora la miel, la salsa teriyaki, la salsa cátsup, **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**, la salsa inglesa, la mostaza, revuelve todo muy bien, deja que hierva, baja el fuego y cocina por 15 minutos. Baña las piernas con la salsa que hiciste, hornea a 200°C por 45 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido. Acompaña con arroz blanco al vapor.



Dip de Paté Picante



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema grande
- ½ taza de crema
- 100 gramos de pate de cerdo
- 1 cucharada de cebolla picada muy finamente
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 2 cucharadas de perejil picado finamente
- ¼ taza de chile pimiento morrón rojo de lata picado
- 1 cucharadita de **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- galletas o pan tostado

Preparación:

Combine la soya, el jugo de limón, el azúcar mascabado, la salsa de pescado y mezcle bien hasta que se disuelva el azúcar. Luego agregue el ajo, la **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**, el aceite, la sal y la pimienta. En un tazón o bolsa sellable mezcle la res con la salsa previamente preparada y deje marinar por lo menos 1 hora. Cocine la res en un sartén hasta que esté cocido y sirva con los cebollines rebanados.



Ternera con Salsa Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
60 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Kutbil-ik

Ingredientes:

- 4 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 5 dientes de ajo finamente picados
- 3 cucharadas de **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**
- 3 cucharadas de aceite de cacahuete o canola
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 800 gr. de filete de res finamente picado
- 2 cebollines rebanados (cabeza y rabo)

Preparación:

Combine la soya, el jugo de limón, el azúcar mascabado, la salsa de pescado y mezcle bien hasta que se disuelva el azúcar. Luego agregue el ajo, la **Salsa Habanera Kutbil-ik EL YUCATECO**, el aceite, la sal y la pimienta. En un tazón o bolsa sellable mezcle la res con la salsa previamente preparada y deje marinar por lo menos 1 hora. Cocine la res en un sartén hasta que esté cocido y sirva con los cebollines rebanados.





Aceitunas con Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Caribbean

Ingredientes:

- 2 tazas de aceitunas combinadas (kalamata, negras, manzanillas, etc.)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharadita de **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**

Preparación:

Combine aceite de oliva, jugo de limón, ralladura, salsa inglesa, **Salsa Caribbean de EL YUCATECO** y mezcle todo muy bien. Añada las aceitunas y sirva.



Ensalada de Pepino con Aderezo de Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Caribbean

Ingredientes:

- 5 pepinos grandes
- 2 cebollas moradas rebanadas
- ¼ taza de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 cucharaditas de **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**
- ¾ taza de aceite de olivo
- 1½ cucharadas de orégano seco

Preparación:

Combine aceite de oliva, jugo de limón, ralladura, salsa inglesa, **Salsa Caribbean de EL YUCATECO** y mezcle todo muy bien. Añada las aceitunas y sirva.



Botana de Cangrejo



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Caribbean

Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema grande
- 1 lata de cangrejo sin agua
- 2 cebollas de cambray picadas finamente con todo y rabo
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharada de **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**
- 1 cucharada de jugo de limón
- ¼ taza de nuez molida
- tostadas o galletas

Preparación:

Combina el queso con el cangrejo hasta que esté suave, añade las cebollas de cambray, rabos, salsa inglesa, **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**, jugo de limón, haz una bola con esta masa. Refrigera por 2 horas envuelta en kleen pack, decórala pasándola por la nuez molida, sirve con galletas o tostadas.



Pollo con Chabacano y Habanero



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Caribbean

Ingredientes:

- 1 taza de mermelada de chabacano
- 1/4 taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1 cucharadita de jengibre rallado fresco
- 1 diente de ajo exprimido
- 1 cucharada de **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**
- 1 pollo entero cortado en piezas limpio

Preparación:

Calienta la mermelada, una vez que se haga líquida añade la salsa soya, el vinagre, el jengibre, el ajo y la **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**, cocina a fuego medio por 5 minutos revolviendo todo muy bien.

Coloca el pollo en una charola o refractario previamente engrasado con aceite o mantequilla, báñalo con la salsa, hornea destapado a 200°C durante 1 hora, o hasta que se dore la piel y el pollo esté cocido. Sirve acompañado con arroz blanco.





Calabazas con Salsa Caribbean



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Habanera Caribbean

Ingredientes:

- 6 Calabazas cortadas en rebanadas
- ½ Taza de harina
- 2 Huevos revueltos
- Pan japonés para empanizar panko
- Aceite para freír
- 2 Cucharadas de **Salsa Caribbean de EL YUCATECO**
- ½ Taza de crema
- ½ Taza de mayonesa
- 2 Cucharaditas de orégano fresco
- 2 Cucharadas de mostaza (de preferencia fuerte)
- Sal y pimienta

Preparación:

Calienta el aceite, pasa las calabazas por la harina, después por el huevo y por último por el panko, fríelas en el aceite caliente, colócalas en un plato con una servilleta de papel para que absorba el exceso de grasa. Combina la **Salsa Caribbean de EL YUCATECO** crema, mayonesa, orégano, mostaza, sal, pimienta, mezcla todo. Sirve tus calabazas acompañadas de la salsa.



Albondigas al Chipotle



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Chipotle

Ingredientes:

- 1 cebolla picada más 2 cucharadas
- 1 tallo de apio
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de tomillo seco
- 5 jitomates cocidos y licuados
- ½ botella de **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**
- 1 litro de caldo de pollo
- 500 grs. de pavo molido
- 1 huevo
- 4 cucharadas de pan molido
- 3 cucharadas de queso parmesano
- 1 cucharada de salsa Worcestershire

Preparación:

Licue la cebolla con el apio y el ajo y agregue un poco de agua. Caliente el aceite y fría la mezcla (apartando 2 cucharadas) y agregue 1 cucharadita de tomillo seco y los jitomates licuados. Ponga a hervir con el caldo de pollo y con la mitad de la **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**.

Combine la carne, el huevo y el resto de la **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**, el pan molido, el queso parmesano y la salsa Worcestershire. Forme albóndigas y colóquelas en el caldo hirviendo. Deje cocinar por 45 minutos y sirva.





Cerdo Deshebrado con Salsa Chipotle



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Chipotle

Ingredientes:

- 800 Grs. carne de cerdo para deshebrar
- 1 Litro de caldo de pollo
- ½ Taza de jugo de naranja
- 5 Cucharadas de vinagre blanco
- 2 Dientes de ajo
- ½ Cebolla
- 1 Cucharadita de comino molido
- ½ Cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- 4 Cucharadas de **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**
- 2 Tazas de col blanca
- 2 Tazas de col morada
- 2 Zanahorias peladas y ralladas
- 1 ½ Tazas de mayonesa
- 1 Cucharada de azúcar
- 8 bollos

Preparación:

Muele en la licuadora: el jugo de naranja, 3 cucharadas de vinagre, el ajo, la cebolla, el comino, la pimienta, la sal, y la **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**, en una olla coloca la carne con el caldo de pollo a fuego alto, incorpora lo que licuaste, cocina la carne por 2 horas, deshébrala.

Combina la col blanca, la morada, las zanahorias, la mayonesa, 2 cucharadas de vinagre y el azúcar, mezcla todo muy bien. Calienta los bollos, coloca un poco de carne, encima ensalada de col y sirve



Callos de Hacha con Salsa Jalapeño



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos



Esta receta es preparada con:
Salsa Chipotle

Ingredientes:

- 1 cucharada aceite de oliva
- 16 callos de hacha
- 1 cucharada de **Salsa Jalapeña de EL YUCATECO**
- hojas de cilantro frescas
- 1 diente de ajo picado finamente
- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharada de **Salsa Chipotle de EL YUCATECO**
- 1 aguacate rebanado y bañado con jugo de limón

Preparación:

Caliente el aceite. Sazónelos callos con sal y pimienta y fríalos en el aceite por 2 minutos de cada lado. Mientras, combine la mayonesa con la salsa de chipotle de EL YUCATECO.

Coloque sobre cada rebanada de aguacate un callo, encima unas hojas de cilantro y bañe con un poco de aceite de oliva, unas gotas de Salsa Jalapeña de EL YUCATECO y sirva.

Pierna y Muslo de Pollo con Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 4 piernas y muslos de pollo sin piel
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 barrita (50g) de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de jugo de piña
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- cebolla morada
- frijoles negros



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Coloque en la licuadora el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, el jugo de piña, el vinagre, la sal y los ajos. Muela todo muy bien. Caliente el aceite y fría las piernas con muslos por ambos lados. Agregue lo licuado, tápelo y deje que se cocine por 30 minutos aproximadamente o hasta que el pollo esté suave. Sirva acompañado de cebolla morada y frijoles negros.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 1.5 Kg. de espinazo de cerdo
- 3 jitomates
- 1 ¼ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- ¼ taza de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- 2 zanahorias rebanadas
- 1 papa pelada cocida y cortada en cubos
- 2 calabazas rebanadas
- sal y pimienta



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

En una cazuela cubra la carne con agua y añada la cebolla. Cocine hasta que la carne esté suave. Coloque en la licuadora los jitomates, la cebolla, los ajos y el **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**. Muela todo muy bien. Caliente el aceite y fría lo licuado por 5 minutos. Incorpore la carne, el caldo y las verduras y deje que hierva por 15 minutos.



Caldo de Cerdo con Achiote



Pierna de Cerdo Caramelizada con Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 5 kg. de pierna de cerdo en trozo
- 1 ½ botellas de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- 4 tazas de jugo de piña
- 1 ½ tazas de azúcar morena
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 2 tazas de caldo de pollo



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Combine **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO** , 2 tazas de jugo de piña, azúcar, canela, comino, ajo, sal y pimienta. Mezcle todo muy bien. Unte la pierna con la mezcla hecha y coloque en el molde. Agregue las 2 tazas restantes de jugo de piña, tape y hornee por 3 horas a 200 ° C (400 ° F). Destape y bañe con los jugos que soltó. Destapada siga horneando por lo menos 1 hora más o hasta que esté cocida. Rebane, sirva y bañe con los jugos que soltó.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
50 Minutos

Ingredientes:

- 100 g. pasta de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1 pollo cortado en piezas
- 2 tazas de jugo de piña
- 1/4 taza de salsa soya
- 1 taza de azúcar moscabado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1 cucharada de sal



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Diluir en el jugo de piña la pasta de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, añadir salsa soya, azúcar, jugo de limón, vinagre, sal, mezclar todo muy bien. Bañar las piezas de pollo de preferencia 1 noche antes.

Calentar el horno a 200 ° C (350 ° F), cocinar las piezas de pollo con la marinada tapadas durante 45 minutos, destapar, bañarlas y hornear durante otros 15 minutos hasta que esté dorada la piel del pollo. Servir acompañado de arroz blanco.



Pollo Pibil



Parrillada Yucateca



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos

Ingredientes:

- 100 g. **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1/2 taza de vinagre blanco
- 4 limones (el jugo)
- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 cebollas blancas
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de sal
- 1 pierna y muslo de pollo
- 2 rebanadas de pierna de cerdo
- 4 rebanadas de lomo de cerdo
- 2 filetes de pescado



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Coloca en la licuadora el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, el vinagre, el jugo de limón, el de naranja, 1/4 de cebolla, orégano, ajos y sal, muele bien todo esto.

Baña con lo que licuaste la pierna y muslo de pollo, la pierna de cerdo, el lomo y los filetes de pescado, deja que reposen por lo menos 15 minutos. En la parrilla coloca las carnes y el pescado, ásalos por ambos lados hasta que estén dorados, sirve acompañado de frijoles y tortillas.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos

Ingredientes:

- 60 g. **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1 filete de huachinango
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/2 taza de jugo de naranja
- sal y pimienta
- 1 cebolla morada rebanada
- 1 jitomate rebanado
- 1/2 chile pimiento morrón rojo rebanado
- 1/2 chile pimiento morrón verde rebanado



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Combina en un procesador de alimentos o en la licuadora, el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, el jugo de limón y el jugo de naranja. Sazona el pescado con sal, pimienta y jugo de limón por ambos lados.

Coloca el pescado (si tienes estos asadores de fierro donde se encierran los pescados o las carnes son ideales), de la parte de la carne unta la pasta que hiciste con el achiote, encima coloca rebanadas de cebolla, de jitomate, de pimiento morrón, cierra tu asador, coloca sobre el carbón y ásalolo por ambos lados, hasta que esté dorado. Lo puedes hacer en un grill en la estufa.



Tikin Xic



Tamalitos Yucatecos



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
60 Minutos

Ingredientes:

- 2 tazas de cochinita pibil (preparada con **Achiote en Pasta EL YUCATECO**)
- 1 kg. masa de maíz
- 1/4 Kg. manteca de cerdo
- 1 cucharada de sal
- hojas de Plátano



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Mezcla la manteca con la masa, añade a esto un poco de caldo de la cochinita, amasa durante 10 minutos para integrar todo, incorpora la sal, amasa por 2 minutos más. Corta las hojas de plátano en forma de cuadro, de aproximadamente 20 X 20 cm. pasa las hojas de plátano sobre la llama de la estufa para que se puedan doblar sin romperse.

Divide la masa en porciones chicas en cada una de las hojas de plátano, como si fuera una tortilla, en el centro añade cochinita pibil, dobla una parte como si fueras a cerrar la masa, con la otra parte doblas y vuelves a doblar la hoja para que la cierres, cocina por una hora y media en una olla al vapor.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
25 Minutos

Ingredientes:

- 50 g. **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1/2 kg. cazón
- 2 jitomates
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1/4 cebolla picada
- sal
- pimienta
- 12 tortillas
- aceite para freír



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Calienta 1 litro de agua, añade el **Achiote en Pasta EL YUCATECO** deja que se deshaga, incorpora 1 cucharada de sal, 2 hojas de laurel, 1 diente de ajo, coloca el pescado deja que se cocine por 15 minutos, una vez cocido retíralo, desmenúzalo y reserva 1 taza del caldo donde lo cocinaste.

Asa el jitomate, el ajo y la cebolla, licúalos, calienta 1 cucharadita de aceite, fríe esto que licuaste, añade 1 taza del caldo donde cociste el pescado, deja que todo hierva por 3 minutos, incorpora el pescado, apaga el fuego y deja que se enfríe.

Rellena las tortillas con el pescado, asegúralos con un palillo, fríelos por ambos lados, sirve acompañado de limón, cebolla morada mezclada con limón, un poco de vinagre y sal.



Tacos Dorados de Cazón



Chamorros con Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 150 g. de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 4 chamorros
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de sal
- hojas de plátano



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

En la licuadora coloca el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, el jugo de naranja, el vinagre, el orégano, los ajos, la cebolla, la sal, muele todo esto muy bien, unta los chamorros con esta mezcla, de preferencia una noche antes.

Calienta el horno a 200 ° C (350 ° F) envuelve los chamorros en hoja de plátano o papel aluminio, cocínalos por 3 horas aproximadamente, destápalos y cocínalos de nuevo hasta que se doren.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos

Ingredientes:

- 50 g. de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 8 calabazas
- 1 cucharada de aceite
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 150 g. chorizo de pavo
- 400 g. carne de puerco molida
- 1 taza de puré de tomate
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 papa cocida y picada
- sal



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Calienta un litro de agua, en cuanto empiece a hervir incorpora una cucharadita de sal, añade las calabazas, deja que se cocinen por 4 minutos, sácalas del agua y déjalas aparte. Disuelve el **Achiote en Pasta EL YUCATECO** en el jugo de naranja y el puré de tomate. Calienta el aceite, fríe la cebolla por 3 minutos, añade el ajo, el chorizo, fríe por 2 minutos, incorpora la carne, mezcla todo muy bien, vacía el puré con el achiote revolviendo bien todo, añade agua, sazona con sal y pimienta, deja que se cocine por 1 hora, mueve de vez en cuando, integra la papa. Corta las calabazas por mitad, con una cuchara retira la parte de en medio, rellena con el picadillo y sirve.



Calabacitas Rellenas con Picadillo Rojo



Mucbi de Pollo



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 120 g. de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1/2 pollo en piezas sin piel
- 1/2 kilo de carne de cerdo en trozos
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de orégano molido seco
- 1 1/2 cucharadas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 4 dientes de ajo
- 5 hojas de laurel
- 2 kilos de masa
- 200g. de manteca de cerdo
- 4 jitomates picados
- hojas de plátano



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Disuelve en un poco de agua 100 g. el achiote. En una olla coloca la carne de cerdo, la cebolla, el orégano, la sal, la pimienta, los ajos, el laurel, tapa esto con agua, cocina el cerdo por 30 minutos, añade el pollo, cuando dé el primer hervor añade el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, deja que todo se cocine durante una hora más. Una vez cocida la carne desmenúzala, añade al caldo un poco de masa para que espese, reservando 1/4 de taza de este caldo, regresa las carnes a el caldo.

Bate la masa con la manteca, los 20 g. de achiote de EL YUCATECO restantes disuélvelos en 1/4 taza de caldo donde cociste la carne y añádeselo a la masa. Coloca en un molde para el horno hojas de plátano, fórralo de masa, en medio rellena con la carne y caldo de esta, los jitomates en trozos, encima coloca de nuevo masa, cierra con las hojas de plátano. Calienta el horno a 200 ° C (350 ° F) hornea tu Mucbi por una y media hora pártelo y sirve.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
40 Minutos

Ingredientes:

- 100 g. **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1 kilo de carne de pierna de cerdo cocida y deshebrada
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/4 taza de vinagre
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/4 cebolla partida
- 1 cucharadita de sal
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de aceite
- 2 tazas de caldo donde se coció la carne
- 1 taza de manteca de cerdo



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Disuelve la pasta de achiote en el jugo de naranja, vinagre, jugo de limón, en la licuadora añade el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, la cebolla, la sal y el ajo, licua todo esto muy bien.

Calienta el aceite, añade lo que licuaste, deja que se fría por 3 minutos, incorpora el caldo que reservaste, deja que hierva por 10 minutos, añade la carne, deja que todo hierva (si es necesario añade un poco de agua o caldo). Retírala de la cazuela, en esta misma derrite la manteca hasta que empiece a humear un poco, regresa la carne, deja que se fría por lo menos 10 minutos. Sirve con frijoles y cebolla morada.



Cochinita Pibil



Panuchos



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 1 taza de cochinita pibil (preparada con **Achiote en Pasta EL YUCATECO**)
- 1/4 taza de aceite
- 8 tortillas de maíz
- 1 1/2 tazas de frijoles refritos para la cebolla
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1 cebolla morada cortada en tiras



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Mezcla los ingredientes para la cebolla, revuelve todo muy bien y déjalos aparte.
Calienta el aceite, fríe las tortillas y levanta la parte más delgada de ésta, calienta los frijoles, rellena con los frijoles las tortillas, encima coloca la cochinita y sobre ésta la salsa que hiciste con la cebolla.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 600 gr. pescado blanco cortado en tiras
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 taza de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de vino blanco
- 12 tortillas de maíz o de harina
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 taza de lechuga romana rebanada
- 1/2 cebolla morada rebanada



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Mezcle el **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO** el vino blanco, el jugo de limón y el ajo con las tiras de pescado. Sazone con sal, pimienta y deje marinar por 15 minutos.

Caliente el aceite y fría las tiras de pescado por 3 minutos de cada lado. Coloque unas tiras de pescado en cada tortilla, un poco de lechuga, y cebolla morada. Sirva.



Tacos de Pescado con Achiote



Pescado con Plátano Macho



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- ½ botella de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- ¼ taza de jugo de piña
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de comino
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre
- 1½ cucharadas de sal
- ¼ taza de aceite
- 1 kilo de filetes de pescado blanco
- 1 plátano macho verde rebanado finamente



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Licua: **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**, jugo de piña, orégano, comino, ajos, vinagre y sal. Unta los filetes con lo que moliste por ambos lados, deja que se marinen por lo menos 30 minutos en el refrigerador. Una vez maridados hornéalos a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Fríe los plátanos en el aceite hasta que estén crujientes por ambos lados. Coloca la fritura de plátano sobre los pescados y sirve con arroz blanco.



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 1 Kilo de cabeza de lomo de cerdo en rebanadas o pierna en rebanadas y picada
- 2 Chiles guajillos cocidos sin semillas y sin venas
- ¼ De barra de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 2 Cucharadas de vinagre
- ½ Taza de jugo de naranja
- 2 Dientes de ajo
- ¼ Cebolla
- ½ Cucharadita de orégano seco
- ½ Cucharadita de comino
- 1½ Cucharadas de sal
- 2 Cucharaditas de aceite



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Muele en la licuadora: los chiles, el **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, el vinagre, el jugo de naranja, el ajo, cebolla, el orégano, la sal y cuéllalo.

Con lo que moliste unta la carne por todos lados, déjala marinar por lo menos 2 horas dentro del refrigerador.

Fríe la carne en el aceite a fuego medio tapada lentamente, moviendo constantemente hasta que esté lista, aproximadamente 1 hora.

Tip: Acompaña tus tacos con cebolla, limón, cilantro y piña.



Tacos de Pastor



Brocheta de Camarón con Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos

Ingredientes:

- 16 palillos para brochetas
- 1 kilo de camarones sin cabeza pelados
- 50 gramos de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- ½ taza de jugo de piña
- 2 cucharadas de vinagre
- 3 dientes de ajo



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Ensarta camarones en cada brocheta. Coloca en la licuadora: **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, jugo de piña, vinagre, ajo, muele todo muy bien.

Con la mezcla del achiote marina los camarones en refrigerador por lo menos 30 minutos, en una cazuela o grill con poco aceite fríe o asa los camarones por ambos lados. Adorna con rabos de cebolla de cambray rebanados.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 kilo de lomo de cerdo
- ½ botella de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- ½ litro de refresco de cola
- 1 ½ cucharadas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de salsa soya
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Unta con la mantequilla el refractario en donde colocarás el lomo. En la licuadora licua: el **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**, el refresco de cola, la sal, la pimienta, la salsa soya, la salsa inglesa, el ajo y la cebolla.

Coloca el lomo en el refractario, báñalo con lo que lo que licuaste, hornéalo a 200°C por una hora aproximadamente tapado, ya cocido rebánalo y baña con el jugo que sobro de la horneada.

Tip: Acompaña tu lomo con un buen puré de papa o papas cocidas.



Lomo con Coca y Achiote



Pollo con Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos

Ingredientes:

- 1 pollo entero lavado
- $\frac{3}{4}$ barra **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de orégano seco
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cominos
- $\frac{1}{4}$ taza de vinagre de manzana o blanco
- 4 dientes de ajo
- $1\frac{1}{2}$ cucharadas de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cebollas partidas



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Licua: **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, jugo de naranja, orégano, cominos, vinagre, ajos, sal y azúcar. Coloca las cebollas dentro del pollo. Con lo que licuaste unta muy bien el pollo, déjalo marinar el mayor tiempo que pueda dentro del refrigerador, hornéalo a 200°C durante 1 hora, tapado, cuando tenga 30 minutos báñalo con el achiote que está debajo de la charola y destápalo. Acompaña el pollo con arroz blanco, frijoles negros y hojas de cilantro.

Tip: Puedes marinar tu pollo una noche antes.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
15 Minutos

Ingredientes:

- 1.5 kg. de chambarete con hueso
- 1/2 cebolla en trozos
- 2 hojas de laurel
- 1/2 litro de jugo de naranja
- 1/2 barra de **Achiote en Pasta**
- EL YUCATECO**
- 3 dientes de ajo
- 1 papa cortada en tiras
- 2 zanahorias cortadas en tiras
- 2 calabazas cortadas en tiras
- sal y pimienta



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Ponga la carne a cocer con la cebolla, el laurel y los ajos. Cocine durante una hora. Añada el jugo de naranja, el **Achiote en Pasta** **EL YUCATECO**, las papas, las zanahorias y siga cocinando por 30 minutos más.

Añada las calabazas y sazone con sal y pimienta. Cocine hasta que la carne esté suave y sirva.



Chamberete con Achiote



Tostaditas con Cochinita Pibil



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos

Ingredientes:

- 1 kilo de pierna de cerdo en trozos
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- ½ barra de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1 cucharada de sal
- ¾ taza de naranja
- ½ taza de manteca de cerdo



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Licua el **Achiote en Pasta EL YUCATECO** la naranja, el vinagre y la sal. En una charola o refractario previamente engrasado con aceite coloca la carne, báñala con lo que licuaste, tápala con papel aluminio, hornea durante 1½ horas a 200°C o hasta que la carne esté muy suave.

Calienta la manteca, fríe la carne moviéndola constantemente por 10 minutos, sirve sobre tostadas o en tacos.

Tip: Acompaña tu cochinita con una salsa de rábanos, cebolla morada, cilantro, jugo de naranja, vinagre y sal.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos

Ingredientes:

- 1 kilo de pierna, maciza o lomo de cerdo picado
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de aceite
- ¼ barra de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- ½ litro de crema
- ½ litro de consomé de pollo
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de vinagre de manzana o blanco
- ¼ cucharadita de pimienta
- ¼ taza de cebolla picada



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Combina en la licuadora el achiote, jugo de naranja, el vinagre, la cebolla y el ajo.

Calienta el aceite, fríe la carne hasta que se dore por todos lados, incorpora lo que licuaste, tápala, a fuego medio bajo deja que se cocine por 50 minutos aproximadamente, una vez que esté suave añade la crema, deja que hierva todo por 4 minutos. Sirve sobre arroz y acompañado de ejotes.



Lomo a la Crema con Achiote



Pierna de Cerdo con Cerveza y Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos

Ingredientes:

- 1 kilo de pierna de cerdo en trozo
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/2 barra de **Achiote en Pasta EL YUCATECO** (aprox. 50 gramos)
- 2 cucharadas de vinagre blanco o de manzana
- 1 lata de cerveza
- 1 taza de azúcar
- moscabado
- 2 dientes de ajo exprimidos
- 1 cucharada de sal



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Combina el jugo de naranja, **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, vinagre, cerveza, azúcar, ajos, sal mezcla todo muy bien. Unta la pierna con la mezcla de achiote por todos lados, colócala en un refractario o charola previamente engrasada con aceite, hornéala tapada con papel aluminio, a 200°C durante 1½ horas aproximadamente, acompaña con frijoles negros refritos y cebolla morada.

Tip: Cubre tus charolas con papel aluminio para evitar que se ensucien cuando horneas.



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos

Ingredientes:

- 1 kilo de costillas de cerdo
- 1 diente de ajo exprimido
- 1 taza de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- 1 cucharada de sal
- 1 taza de jugo de piña
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de vinagre blanco



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Combina el **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**, el jugo de piña, el vinagre, la sal, el ajo, la pimienta, mezcla todo muy bien con un batidor de globo. Baña las costillas con esto, mételas dentro de una bolsa de plástico o un contenedor cerrado, (lo ideal es que se marinen por lo menos 2 horas o más) marínalas dentro del refrigerador por lo menos 1 hora.

Hornea a 200°C por 1 ½ horas en un molde o refractario cubierto con papel aluminio, revísalas cuando tengan 30 minutos y báñalas con el achiote que se encuentre en el refractario.

Tip: Puedes usar la marinada para hacer costillas de res, chuletas de cerdo, pescado.



Rack de Costillas con Achiote



Lengua con Achiote



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos

Ingredientes:

- 1 lengua de res cocida y pelada
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 botella de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de mejorana
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de alcaparras
- 2 cucharadas de pepinillos
- agrios picados
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 taza de vino blanco
- sal y pimienta



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

En un refractario previamente engrasado con mantequilla coloca la lengua ya rebanada. En la licuadora muele el laurel, tomillo, **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**, jugo de naranja, mejorana, ajo, sazona con sal y pimienta.

Con lo que licuaste baña la lengua, encima vacía el vino blanco, hornea a 200°C tapada durante 30 a 45 minutos hasta que la lengua esté muy suave, acompaña con frijoles negros o arroz blanco.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
20 Minutos

Ingredientes:

- 4 pescados huachinangos enteros limpios
- 1 barra de 100 gramos de **Achiote en Pasta EL YUCATECO**
- 1 taza de jugo de naranja
- ¼ taza de vinagre de manzana o blanco
- 1½ cucharadas de sal
- 1 piña entera partida en 4 partes a lo largo
- cilantro fresco



Esta receta fue hecha con:
Achiote en Pasta

Preparación:

Combina **Achiote en Pasta EL YUCATECO**, jugo de naranja, sal, mezcla todo muy bien. Unta los pescados por ambos lados con la mezcla del achiote puedes cocinarlo en un grill por ambos lados aproximadamente 4 minutos por cada lado, o puedes meterlos al horno en una charola forrada de papel aluminio a 200 °C de 15 a 20 minutos.

Unta la piña con aceite y colócala en el grill, por 4 minutos de cada lado. Sirve tu pescado con piña y encima coloca las hojas de cilantro.

Tip: Puedes sustituir el huachinango por cualquier otro tipo de pescado.



Pescado con Piña



Camarones con Achiote y Piña



PORCIONES
4



PREPARACIÓN
30 Minutos

Ingredientes:

- ½ botella de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- ¼ taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 kilo de camarones pelados y sin cabeza
- 1 aguacate hecho puré bañado con jugo de limón
- 1 trozo de piña en rebanadas delgadas
- galletas o pan tostado
- ½ cebolla morada rebanada finamente



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Combina el **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**, el jugo de naranja, el jugo de limón, la sal, e integra todo bien, baña los camarones y deja que se marinen por lo menos 30 minutos dentro del refrigerador. Calienta el aceite, fríe los camarones, coloca galleta, aguacate, piña, encima un camarón y cebolla morada.





PORCIONES
4



PREPARACIÓN
10 Minutos

Ingredientes:

- 4 Pechugas de pollo sin piel
- 1 Cucharadita de sal
- ¾ Taza de **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**
- 1 Cebolla morada rebanada
- ¼ Taza de jugo de naranja
- 2 Cucharadas de vinagre de manzana o blanco



Esta receta fue hecha con:
Achiote Sazonado Líquido

Preparación:

Combina el **Achiote Sazonador líquido EL YUCATECO**, jugo, vinagre y sal. Baña las pechugas con la mezcla del achiote, deja que se marinen una noche antes o unas horas dentro de una bolsa o un contenedor en el refrigerador.

En una charola o un molde para horno previamente engrasada con un poco de aceite, coloca las pechugas, cocínalas a 180°C de 45 a 50 minutos aproximadamente. Acompáñalas con cebolla morada mezclada con orégano y limón o vinagre.



Pechuga de Pollo con Achiote





**EL YUCATECO SALSAS Y
CONDIMENTOS, S.A. DE C.V.**

Calle 53 X 50 No. 100 Hacienda Teya,
C.P. 97370, Kanasín, Yucatán, México.
Tel.(999) 988 0817, (999) 988 081 8

**MARCA REGISTRADA UTILIZADA
BAJO LICENCIA DE
PRIAMO J. GAMBOA S.A. DE C.V.**