

COCINA CON



DESDE 1991

CHILLI BEANS

INGREDIENTES

- ½ kg de carne molida (Cerdo o res)
- 300g Frijoles Graneados
- 2 bolsas de Chile Colorado El Molcajete Cuu (350ml)
- Aceite necesario
- Sal al gusto



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Calienta el aceite y fríe la carne hasta que esté dorada.
- Agrega las dos bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu, sal al gusto, mezcla, tapa y cocina 10 minutos a fuego bajo moviendo constantemente o hasta que suelte el primer hervor.

Sirve y disfruta



POZOLE ROJO

INGREDIENTES

6 PORCIONES

- 250 g de pollo
- 250 g de carne de puerco
- 1 kg de maíz pozolero (precocido)
- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 2 cdtas de orégano
- 4 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- 4 Hojas de laurel
- Sal al gusto
- ½ Lechuga romana fileteada
- 4 rábanos cortados en rodajas
- ½ cebolla finamente picada
- 2 limones



TIEMPO DE PREPARACIÓN
80 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Cocina la carne de puerco y pollo en ollas por separado, agrega en cada una 2 dientes de ajo, 2 hojas de laurel, ½ cebolla y sal al gusto. (Conserva el caldo de ambas carnes)
- Cuando ya esté suave la carne, retirar de la olla y deshebrar.
- En el caldo de la carne, vierte el maíz pozolero, una bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu y deja hervir.
- Regresa la carne deshebrada a la olla y agrega el orégano.
- Rectifica el sabor y deja que hierva unos minutos más antes de servir.
- Sirve el pozole y acompáñalo con la lechuga, rábanos, cebolla y limón.

¡Y a disfrutar!



DIP DULCE CHIPOTLE

INGREDIENTES

- 125 ml de salsa de chipotle El Molcajete Cuu
- 1 Barra de queso crema
- 2 cdas de mermelada de chabacano
- Galletas de tu elección



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- En la licuadora agregar 125ml de salsa chipotle El Molcajete Cuu junto con la mermelada de chabacano y la barra de queso crema.
- De acuerdo a la consistencia deseada, agrega mayor cantidad de chile chipotle o queso crema.

Sirve y degusta



CHILAQUILES ROJOS

INGREDIENTES

- 1 Bolsa de Totopos
- 2 Bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu (350ml)
- 200 g de queso
- Crema entera
- ½ Cebolla morada
- 1 Rama de cilantro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Vierte la bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu en el sartén y cocina a fuego lento.
- Deja que hierva durante 5 min.
- Una vez caliente el chile colorado, agrega los totopos y mezcla.
- Sirve y agrega crema y queso rallado al gusto. Decora con unas rodajas de cebolla y unas hojas de cilantro.

Listo, vierte en un plato y disfruta



ENCHILADAS ROJAS DE POLLO

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada.
- 16 tortillas
- 2 bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 150 g de queso manchego rallado
- 1 cebolla picada



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Vierte las 2 bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu en el sartén y cocina a fuego lento hasta que tome la consistencia deseada.
- Fríe las tortillas en aceite y humedece cada una en el chile colorado. Rellénalas con queso, pollo y cebolla picada.
- Enrolla las tortillas y cúbreelas con más salsa; adorna con crema entera, rodajas de cebolla y queso.

Listo, vierte en un plato y disfruta



GORDITAS DE CHILE COLORADO

INGREDIENTES

- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 2 tz de Maseca
- 1 tz de Harina blanca.
- 1 cda. de Royal
- 1 tz de Agua
- ½ cda. de Sal
- ½ tz de Aceite



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- En un recipiente mezcla la harina refinada, maseca, royal y sal.
- Agrega la bolsa de chile colorado de El Molcajete Cuu y el agua poco a poco amasando constantemente hasta obtener una masa suave y que se despegue de tus manos.
- Deja reposar la masa por 10 minutos.
- Forma las gorditas ya sea con las manos o con la ayuda de una tortillera.
- Fríe las gorditas en un sartén con aceite caliente.
- Cuando enfríen un poco haz una abertura en cada una y rellénalas a tu gusto.

Listo, sirve en un plato y disfruta



ASADO DE PUERCO

INGREDIENTES

- 1 kg de Lomo de cerdo cortado en cubos pequeños
- 2 Bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- ½ Cebolla picada
- 1 Diente de ajo
- Aceite necesario
- Sal al gusto



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Calienta el aceite, acitrona la cebolla y el diente de ajo.
- Fríe la carne hasta que esté dorada; agrega las 2 bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu.
- Mezcla, tapa y cocina de 15 a 20 minutos a fuego bajo moviendo constantemente hasta que la carne esté cocida.
- Rectifica el sabor con sal al gusto. Puedes acompañar con arroz blanco.

¡Y a disfrutar!



TORTITAS DE CAMARÓN

INGREDIENTES

- 3 cdas. de polvo de camarón
- 5 huevos
- 1 ½ cda. de harina de maíz
- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 1 ramita de cilantro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Mezcla el polvo de camarón con la harina de maíz.
- Bate las claras de huevo a punto de turrón e incorpora las yemas poco a poco.
- Al final envuelve suavemente con la mezcla de polvo de camarón y harina.
- En un sartén con aceite vacía cucharadas de la mezcla para formar las tortitas. Cocina por ambos lados y al sacarlas del fuego colócalas en un plato con servilletas para quitar el exceso de aceite.
- Vierte la bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu en un sartén con poco aceite y deja hervir.
- Con cuidado mete las tortitas de camarón a la salsa de chile colorado.
- Sirve y decora con cilantro picado encima.

¡Y a disfrutar!



RUEDAS DE CALABAZA

INGREDIENTES

- 100 g de Orejones de calabaza
- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 3 huevos
- Sal al gusto
- Aceite el necesario



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Remoja los orejones en agua hirviendo durante 5 min. Aproximadamente hasta que se suavicen. Agrega sal al gusto.
- Escurre y haz un poco de presión para quitar el exceso de agua.
- Para hacer las tortitas. Coloca las claras en la batidora y bate hasta punto de turrón. Añade las yemas y revuelve suavemente.
- Agrega los orejones de calabaza y revuelve suavemente para combinar.
- En un sartén agrega un poco de aceite hasta calentar. Con una cuchara de cocina forma las tortitas y deja cocinar por ambos lados.
- Vierte la salsa de chile colorado en un sartén con poco aceite y deja hervir. Con cuidado mete las tortitas a la salsa.

Sirve y disfruta.



CHACALES

INGREDIENTES

- 1 kg de granos de maíz secos
- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- ¼ de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo
- Sal al gusto
- Cilantro picado al gusto
- Queso chihuahua rallado



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Lava los chacales con suficiente agua y deja reposar hasta que las cáscaras suban a la superficie.
- Una vez limpios, ponlos a cocer en agua por 30 minutos o hasta que estén blanditos.
- En un sartén con poco aceite, acitrona la cebolla y 2 dientes de ajo.
- Una vez listo, agrega los chacales ya cocidos con un poco de agua para que queden caldosos y vierte la bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu. Agrega el queso y cilantro al gusto.
- Deja hervir durante unos minutos. Rectifica la sazón.

Sirve y disfruta



CAMARONES A LA DIABLA

INGREDIENTES

- 1 kg de camarones
- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 1 bolsa de chile de árbol El Molcajete Cuu (250 ml)
- 2 paquetes de puré de tomate (300 g)
- 1 pieza de cebolla mediana
- ½ cabeza de ajo
- 1 barra de mantequilla o margarina.
- 1 cda. de aceite



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Derrite la mantequilla en el sartén, una cucharada de aceite y añade el ajo junto con la cebolla hasta acitronar.
- Para la salsa junta todos los ingredientes líquidos y licúalos.
- Añade los camarones en el sartén y cocínalos hasta que adquieran un tono rosado.
- Después de unos minutos integra la salsa y cocina hasta que suelte el primer hervor.

Listo, vierte en un plato y disfruta



ENCHILADAS QUERETANAS

INGREDIENTES

- 16 tortillas de maíz
- 1 bolsa de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 2 papas picadas en cubos.
- 2 zanahorias picadas en cubos
- ½ cebolla picada
- 1 taza de lechuga fileteada
- ½ taza de crema.
- 200 g de queso fresco
- Aceite suficiente para freír



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- En un sartén calienta la salsa de chile colorado El Molcajete Cuu hasta el primer hervor.
- Aparte en otro sartén dora la cebolla con la papa y zanahoria hasta que estén suaves.
- Fríe las tortillas y sumerge en la salsa. Rellena con la mezcla de papa y zanahoria y enrolla.
- Para terminar, agrega lechuga, queso y crema a tu gusto. ¡Decora a tu elección!

Sirve y disfruta.



CHILAQUILES EN SALSA DE CHIPOTLE

INGREDIENTES

- 1 bolsa de totopos
- 1 bolsa de chile chipotle El Molcajete Cuu (250 ml)
- 1 taza de pollo deshebrado
- 180 g de queso para gratinar
- 200 g de crema ácida
- 3 jitomates
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- Aceite de tu preferencia
- Sal al gusto



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Asa en un comal los jitomates, la cebolla y el ajo; licúa con la salsa de chile chipotle El Molcajete Cuu.
- Cocina la salsa durante 3 minutos y mezcla la salsa junto con la crema.
- Al servir, baña los totopos con la salsa, añade el pollo y el queso a tu gusto.

Sirve y disfruta. ¡Comparte el sabor casero!



ENCHILADAS MINERAS

INGREDIENTES

- 16 tortillas de maíz
- 2 bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu (350 ml)
- 2 tazas de lechuga orejona lavada, desinfectada y picada.
- ½ kg de papa pelada, cocida y picada en cubos.
- ½ kg de zanahoria pelada, cocida y picada en cubos.
- 100 g de queso ranchero desmoronado.
- Chile jalapeño en escabeche
- Aceite de tu preferencia



TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 MINUTOS

PROCEDIMIENTO

- Vierte las dos bolsas de chile colorado El Molcajete Cuu en una olla y calienta.
- Pasa las tortillas por la salsa y fríelas en suficiente aceite. Rápidamente rellena de queso ranchero y enrolla.
- Fríe las papas y zanahorias cortadas en cubitos.
- Monta las enchiladas en un platón, agrega lechuga picada y verduras fritas como toping. Espolvorea queso al gusto y adorna con rajas de chile escabeche.

¡Sirve y disfruta!, Decóralo a tu elección.



BIRRIA ESTILO JALISCO

INGREDIENTES

- 1kg de chamberete, sin hueso
- 1 kg de costilla de res
- 1 litro de salsa de chile colorado El Molcajete Cuu
- Pimienta al gusto
- 4 clavos de olor
- ½ cdas de comino
- ¼ cdas de mejorana
- ¼ cdas de tomillo
- ¼ cdas de jengibre molido
- 7 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña en trozos
- 3 hojas de laurel
- 1 raja de canela
- 1 cda de vinagre de manzana
- 8 jitomates
- Suficiente agua
- Suficiente aceite
- ½ cebolla
- 1 manojo de cilantro



TIEMPO DE PREPARACIÓN
4 HORAS

PROCEDIMIENTO

- En un sartén a fuego lento agrega un poco de aceite y dora la cebolla, el ajo, las especias ligeramente hasta que suelte su aroma y agrega el vinagre de manzana.
- Licúa la preparación anterior con tu salsa de El Molcajete CUU y continúa licuando hasta tener una mezcla homogénea y tersa. Reserva.
- Marina la carne con la preparación anterior por 3 horas, después llévala a hervir con el mismo marinado por 40 minutos en olla express para que quede suavcita. Reserva la carne.
- Para el consomé, asa los jitomates y retira la piel. Licúa con 2 tazas de caldo de la carne.
- En una cacerola a fuego medio calienta un poco de aceite y con ayuda de un colador vierte la mezcla anterior, agrega 1 litro más de caldo y 1 litro de agua y un poco de mejorana molida, rectifica sazón y cocina por 30 minutos.
- ¡Y listo!, tú decides cómo comer tu birria, en consomé, en tacos o en quesibirrias.

Sirve y disfruta.



PAPITAS ENCHILADAS CON SALSA DE ÁRBOL

INGREDIENTES

- 1 kg de papas galeana (papas moradas)
- 125 ml de salsa de árbol El Molcajete Cuu
- 10 limones
- 5 dientes de ajo
- 5 cdas Consomé de pollo
- 1 barra de mantequilla



TIEMPO DE PREPARACIÓN
40 MINUTOS


PROCEDIMIENTO

- Agrega en la licuadora los ingredientes para la salsa: El jugo de los limones, los dientes de ajo, salsa de árbol de El Molcajete Cuu y el consomé de pollo; Licúa hasta integrar.
- Pon a cocer las papas en una olla con suficiente agua, cuando estén lista pásalas a un bowl para enfriar y pelar posteriormente.
- Derrite la barra de mantequilla en un sartén, agrega las papas y acitrona en la mantequilla para después agregar la salsa. Apaga el fuego al primer hervor y listo.

¡A disfrutar!, comparte el sazón casero.





 (614) 422 1065

 ventas@elmolcajetecuu.com

 elmolcajetecuu.com

