





DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LAS PAPAS

- 3 papas
- 1 cda. de aceite de oliva
- · sal y pimienta al gusto

PARA EL RELLENO

- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 taza de **Chorizo Receta Ranchera** (finamente picado)
- 1 taza de cebolla (cortada en pluma)
- 2 chiles jalapeños (en rajas)
- 400 g de Arrachera Black Angus
- sal y pimienta al gusto

PARA EL PICO DE GALLO

- 2 chiles habaneros
- ½ cebolla
- 1 jitomate
- 1/4 taza de jugo de limón

PARA SERVIR

- suficiente queso cheddar (rallado)
- · suficiente crema ácida
- suficiente cilantro (finamente picado)

- 1. En hojas de papel aluminio coloca l as papas agrega aceite de oliva, sazona con sal y pimienta. Envuelve con papel aluminio y hornea por 40 minutos a 200°C.
- 2. En una sartén a fuego medio agrega el aceite y fríe el **Chorizo Receta Ranchera** hasta que suelte su grasa; agrega la cebolla, los chiles, la **Arrachera Black Angus**, sazona con sal y pimienta. Reserva.
- 3. Para el pico de gallo: En una tabla corta finamente los chiles habaneros, la cebolla y el jitomate. Mezcla en un bowl agrega el jugo de limón, mezcla y reserva.
- 4. En una tabla, corta y ahueca las papas. Reserva el relleno.
- 5. Mezcla el relleno de la papa con la preparación de arrachera. Rellena las papas, espolvorea con queso y hornea por 10 minutos.
- 6. Sirve acompañado de pico de gallo, crema ácida y cilantro.





MICHELADA ; cubana ;





TIEMPO: 8 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

PARA ESCARCHAR

- suficiente limón (en rodajas)
- suficiente chile en polvo

PARA LA MICHELADA

- 1/4 taza de jugo de limón
- 3 cdas. de salsa inglesa
- 3 cdas. de salsa maggi
- 1 cdta. de salsa tabasco
- 1 pizca de sal de grano
- 1 botella de cerveza clara

PARA DECORAR

• 1 rodaja de limón verde

- 1. Coloca el tarro boca abajo sobre un plato con rodajas de limón para cubrir el borde con su jugo. Luego escarcha con chile piquín.
- 2. Vierte el jugo de limón en el tarro escarchado, luego la salsa inglesa, el jugo sazonador maggi, la salsa picante y una pizca de sal de grano; mueve con ayuda de una cuchara hasta incorporar, vierte la cerveza y decora con una rodaja de limón.









DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LA CARNE

- 500 g de Carne Molida de Res 90/10
- 500 g de Carne Molida de Cerdo 80/20
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de ajo en polvo
- sal y pimienta al gusto
- 2 huevos
- ½ taza de pan molido
- suficiente **Queso Provolone Ahumado** (cortado en círculos)
- suficiente queso manchego (cortado en círculos)
- suficiente de tocino (cortado en rebanadas)

PARA LA HAMBURGUESA

- 4 bollos de hamburguesa
- suficiente mayonesa, mostaza y cátsup
- suficiente salsa bbq
- suficiente lechuga
- suficiente jitomate
- suficiente cebolla morada

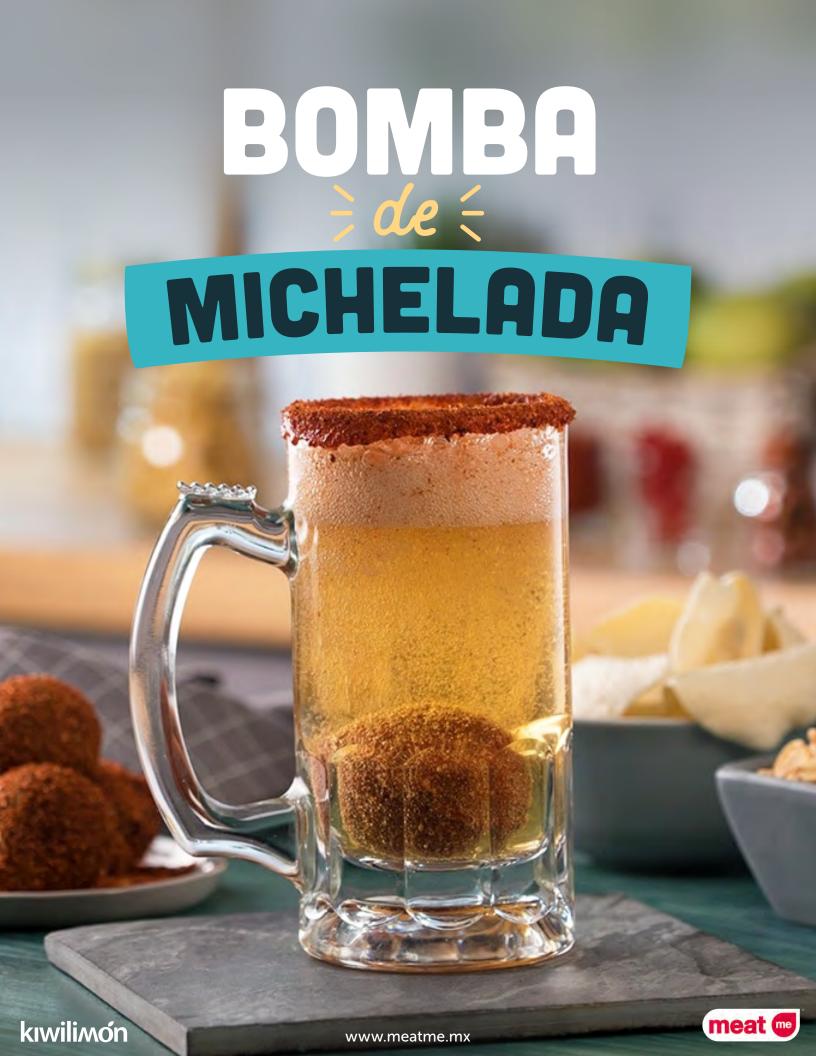
PARA ACOMPAÑAR

• suficientes papas a la francesa

- 1. Mezcla la Carne Molida de Res 90/10 con la Carne Molida de Cerdo 80/20, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la sal, la pimienta, el huevo y el pan molido en un tazón hasta que los ingredientes estén completamente integrados.
- 2. Toma una porción de carne, rellena con un trozo de queso y cierra hasta darle forma de hamburguesa.
- 3. Congela la carne por 15 minutos para que mantenga la forma al cocinarse, luego envuelve por completo la carne con rebanadas de tocino.
- 4. Calienta una parrilla a temperatura alta, sella la carne de hamburguesa por ambos lados y después baja la temperatura para que se termine de cocinar. La cocción de cada pieza de carne tomará aproximadamente 20 minutos.
- 5. Una vez cocida la carne, arma la hamburguesa con el pan, los aderezos, salsa bbq al gusto y los complementos al gusto.
- 6. Acompaña la hamburguesa rellena de queso envuelta en tocino con papas a la francesa.









DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA LA BOMBA

- 1 taza de azúcar
- 2 cdas. de chile en polvo
- 1 cda. de chile en polvo con azúcar
- 2 cdas. de chile en polvo con sal
- 2 cdas. de jugo de limón
- 4 cdas. de chamoy líquido

PARA EL RELLENO

- 10 dulces de tamarindo
- ½ taza de jugo de tomate con almejas
- 1/4 taza de salsa picante
- 3 cdas. de jugo de limón sin semillas
- 1 cda. de jugo sazonador
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 1 cda. de chile en polvo
- 1 cda. de chile en polvo con sal
- suficientes gomitas enchiladas
- suficientes gomitas dulces
- suficiente chile en polvo
- cerveza clara al gusto
- suficiente botana

PARA TERMINAR LA MICHELADA

• cerveza clara al gusto

PARA ACOMPAÑAR

• suficiente botana





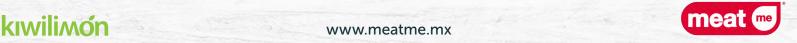


DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

- 1. En una olla de acero inoxidable o antiadherente, vierte el azúcar con el jugo de limón y calienta un par de minutos; agrega el chile en polvo, el chile en polvo con azúcar y el chile en polvo con sal, cocina a fuego medio bajo hasta que el azúcar comience a hacerse líquido por 5 minutos, mueve constantemente con una cuchara de madera. Agrega el chamoy líquido e integra, cocina a fuego bajo hasta que tenga una consistencia espesa. Recuerda que para saber sí la consistencia es la correcta, puedes colocar una gota de la mezcla en un vaso con agua, sí se forma una gota sólida, la mezcla estará lista.
- 2. Vierte la mezcla anterior, con ayuda de una cuchara, en moldes de silicón en forma de media esfera, cuida mucho de hacerlo con cuidado por la temperatura del azúcar, esparce bien cubriendo toda la forma. Congela hasta que las piezas se vuelvan sólidas.

- 3. Mientras se congelan las medias esferas, prepara el relleno. En una olla de acero inoxidable o antiadherente, cocina a fuego bajo los pulparindos, agrega el jugo de tomate y almeja, la salsa picante, el jugo de limón, el jugo sazonador, la salsa inglesa y el chile en polvo, cocina hasta que la consistencia sea semi espesa. Retira del fuego y enfría ligeramente, esta preparación también te ayudará a pegar las esferas.
- 4. Rellena las esferas con la mezcla de salsas, agrega gomitas enchiladas, gomitas dulces y chile en polvo. Cierra la esfera con otra pieza pegando todo con la mezcla del relleno, espolvorea con chile y refrigera nuevamente para mantener solidas las piezas.
- 5. Escarcha un vaso o copa de cerveza con chamoy y chile en polvo, sirve la cerveza hasta la mitad y vierte la bomba, termina de rellenar con mucho cuidado. Disfruta con botana.







TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 3

PARA LAS PAPAS

- 3 Filetes de Media Pechuga de Pollo sin Piel y sin Hueso
- 1/4 taza de miel de maple
- ½ taza de salsa bbq
- 3 cdas. de chile chipotle molido
- 1 cda. de vinagre de manzana
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 1 cda. de aceite de oliva

PARA ACOMPAÑAR

suficiente Elote Entero

- 1. Agrega en un bowl los Filetes de Media Pechuga de Pollo sin Piel y sin Hueso, la miel maple, la salsa bbq, el chipotle molido, el vinagre de manzana, la sal y la pimienta. Mezcla hasta integrar todos los ingredientes. Refrigera por 30 minutos.
- 2. En una parrilla y cocina por ambos lados con aceite, aproximadamente 15 minutos.
- 3. Sobre una tabla corta en fajitas.
- 4. Sirve las fajitas en papel estraza y acompaña con **Elote Entero**.





MICHELADA ; de ;

TAMARINDO





TIEMPO: 8 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

PARA ESCARCHAR

- 1/4 taza de chile en polvo
- 1 cda. de azúcar
- suficiente jarabe de tamarindo

PARA LA MICHELADA

- 1/4 taza de jarabe de tamarindo
- 3 cdas. de jugo de naranja
- 2 cdas. de jugo de limón
- ½ cdta. de salsa maggi
- 1 botella de cerveza clara

PARA DECORAR

- suficiente jícama
- suficientes gomitas de tamarindo
- suficiente chamoy líquido

- 1. Mezcla el chile en polvo y el azúcar en un plato extendido.
 Baña el borde del tarro cervecero con pulpa de tamarindo y luego escarcha con la mezcla de chile y azúcar.
- 2. Vierte el jarabe de tamarindo en el tarro escarchado, agrega el jugo de naranja, el jugo de limón y la salsa maggi; mezcla y añade la cerveza.
- 3. Decora con jícama, gomitas de tamarindo y chamoy líquido.









TIEMPO: 2 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA EL ADOBO

- 8 chiles guajillos (remojados)
- 4 jitomates (asados)
- 1 cebolla (asada)
- 5 dientes de ajo (asados)
- ½ taza de vino blanco
- 1 taza de jugo de naranja
- 2 cdtas. de orégano
- 1 cdta. de sal de mar
- 1 cdta. de pimienta negra

PARA EL POLLO

- 1 Pollo Rock Cornish (limpio, sin vísceras, con piel y abierto en mariposa)
- sal y pimienta al gusto
- ½ taza de mantequilla (pomada, muy suave)
- suficientes Briquetas de Carbón de Mezquite
- ½ taza de cebolla (fileteada)
- 5 chiles serranos
- suficiente jugo sazonador
- suficiente salsa inglesa
- 1/4 taza de jugo de limón
- pimienta al gusto

PARA LOS CHILES TOREADOS

- ½ taza de cebolla (fileteada)
- 5 chiles serranos
- suficiente jugo sazonador
- suficiente salsa inglesa
- 1/4 taza de jugo de limón
- pimienta al gusto







TIEMPO: 2 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

- 1. Para el adobo: Licúa la cebolla, el ajo, el jitomate, los chiles, el vinagre, el jugo de naranja, el orégano, la sal de mar y la pimienta negra. Reserva.
- 2. Coloca el **Pollo Rock Cornish** en un tazón, luego agrega sal y pimienta y barniza con la mantequilla, utilizando tus manos o una brocha. Posteriormente, vierte el adobo por todo el pollo, cubriéndolo perfectamente bien. Deja reposar entre 2 y 24 horas en el refrigerador.
- 3. Coloca las **Briquetas de Carbón de Mezquite** en un quemador a fuego
 directo hasta que esté encendido y
 humeando, pásalo a un recipiente
 resistente al calor y colócalo en la parte
 inferior del horno. Mientras coloca la
 rejilla del horno en la parte superior.
 Hornea el pollo adobado a 200 °C por
 30 minutos, o bien, hasta que esté
 dorado por fuera y cocido por dentro.

- 4. Para los chiles toreados: fríe la cebolla en una sartén hasta que esté dorada, después agrega los chiles serranos y sigue cocinando por 5 minutos o hasta que los chiles estén fritos, retira y escurre en papel absorbente. Coloca los chiles toreados en un tazón y vierte el jugo sazonador, la salsa tipo inglesa y el jugo de limón, luego mezcla hasta integrar todo.
- 5. Sirve el pollo adobado al carbón en una rejilla y acompaña con chiles toreados y papitas.









DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA MARINAR

- 2 cdas. de sal de mar
- 1 cda. de Pimienta Negra Entera
- 2 chiles morita (sin rabo)
- 1.6 kg de Costilla de Cerdo St. Louis ABF (entero, sin excedente de grasa)

PARA COCINAR

- 3 cdas. de aceite vegetal
- 1 cabeza de ajo (a la mitad, asada)
- 5 chiles morita
- 2 ramas de romero fresco
- 1/4 manojo de tomillo fresco
- 3 tazas de cerveza obscura
- 1/4 taza de miel (para barnizar)
- 1 cda. de fécula de maiz
- suficiente tomillo

PARA BARNIZAR

• 1/4 taza de miel (para barnizar)

PARA LA SALSA

• 1 cda. de fécula de maiz

PARA DECORAR

• suficiente tomillo







DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

- 1. En un molcajete o mortero tritura la sal de mar junto con la **Pimienta Negra Entera** y el chile morita hasta obtener una mezcla de polvos.
- 2. Baña la **Costilla de Cerdo St. Louis ABF** con la mezcla de polvos hasta cubrir por completo. Marina por 15 minutos y reserva.
- 3. Precalienta el horno a 200 °C.
- 4. En una sartén o cacerola suficientemente grande, vierte el aceite vegetal y calienta a fuego medio; una vez caliente, coloca el **Costillar de Cerdo St. Louis** condimentado y sella la carne por completo.
- 5. Coloca la carne sellada en una charola profunda apta para hornear, agrega el ajo asado, el chile morita, el romero y el tomillo. Vierte la cerveza y tapa con papel aluminio. Hornea a 200 °C por 40 minutos.

- 6. Pasado el tiempo, retira la carne del horno y quita el papel aluminio, barniza la carne con miel y regresa al horno por 20 minuto más. Utiliza el termómetro para verificar la cocción de la carne, que deberá de ser de 72 °C temperatura interna.
- 7. Una vez que la carne esté suave o haya alcanzado la temperatura y el dorado deseados, retira nuevamente la charola del horno; con mucho cuidado y con ayuda de una cuchara, toma los chiles, el ajo asado, las especias al gusto y la cerveza de la cocción. Licúa junto con la fécula de maíz hasta obtener una salsa homogénea. Cocina la salsa por unos minutos a fuego medio bajo hasta que obtengas una consistencia semi espesa.
- 8. Corta el costillar en piezas individuales. Sirve en un platón con la salsa de cerveza y decora con tomillo.







CANTARITOS : locos :

TIEMPO: 6 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 20

PARA ESCARCHAR

- 1 taza de pulpa de tamarindo líquida
- 1/2 taza de chile en polvo

PARA LA BEBIDA

- 1 naranja (en gajos)
- 1 toronja (en gajos)
- suficiente hielo
- 2 limones sin semillas
- 1 cdta. de sal
- 1/4 taza de jugo de naranja (sin semillas)
- ¼ taza de jugo de toronja (sin semillas)
- 1/4 taza de tequila blanco
- suficiente refresco de toronja

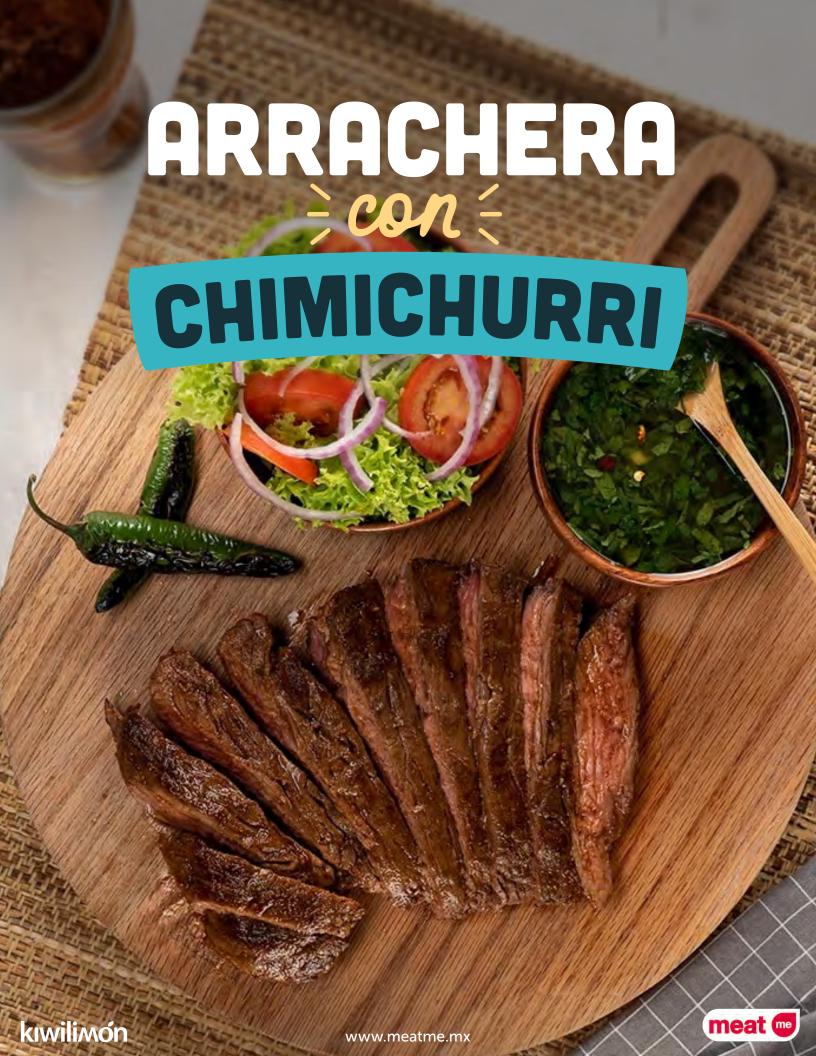
PARA DECORAR

- suficiente naranja (en cuartos, escarchada con chile)
- suficiente toronja (en cuartos)

- 1. Coloca la pulpa de tamarindo en un plato extendido, enseguida pasa el cantarito boca abajo hasta cubrir la orilla perfectamente. Posteriormente, pasa el cantarito sobre un plato con chile en polvo para escarchar. Reserva.
- 2. Corta cada extremo de la naranja y retira la cáscara, luego desliza el cuchillo cuidadosamente por cada gajo para obtener solo la fruta y repite el mismo procedimiento con la toronja. Reserva.
- 3. Coloca el hielo en el cantarito ya escarchado con tamarindo y chile, exprime el limón, agrega la sal, el jugo de naranja, el jugo de toronja, el tequila, los gajos de naranja y toronja al gusto y rellena con el refresco de toronja. Finalmente, mezcla muy bien con ayuda de una cuchara o agitador.
- Decora el cantarito con más rodajas de naranja escarchada y toronja.
 Disfruta.









DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

PARA EL CHIMICHURRI

- 2 dientes de ajo
- 1/4 manojo de cilantro fresco
- 1/4 manojo de perejil
- 1 pimiento verde
- 2 chiles de árbol
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta negra entera
- 3 cdas. de vinagre

PARA MARINAR

- 600 g de Arrachera de Res Sonora
- 1 cda. de pimentón
- 1/4 taza de aceite de oliva

- 1. Pica el ajo, el cilantro, el perejil, el pimiento verde y el chile de árbol finamente. Mézclalos en un tazón con el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el vinagre. Reserva.
- 2. En un bowl marina la **Arrachera de Res Sonora** con el aceite de oliva y el pimentón durante 30 minutos en refrigeración.
- 3. Calienta una sartén a fuego medio y cocina la carne al término deseado, sazona a tu gusto con un poco más de sal.
- 4. Corta la carne y sirve con el chimichurri que preparaste con anterioridad.



