

COCINA CON

CREMERÍAS DEL BARRIO



Primavera para

disfrutar

RECETAS RICAS
Y FÁCILES PARA
TODOS LOS DÍAS

Con productos
de alta calidad

Encuentra...



Ricas recetas para
la familia



Deliciosas cenas
rápidas



Botanas en poco
tiempo

ADEMÁS



Unos ricos postres

ÍNDICE

DESAYUNOS

COMIDAS

CENAS

POSTRES

BOTANAS



DESAYUNOS

Chilaquiles Rojos

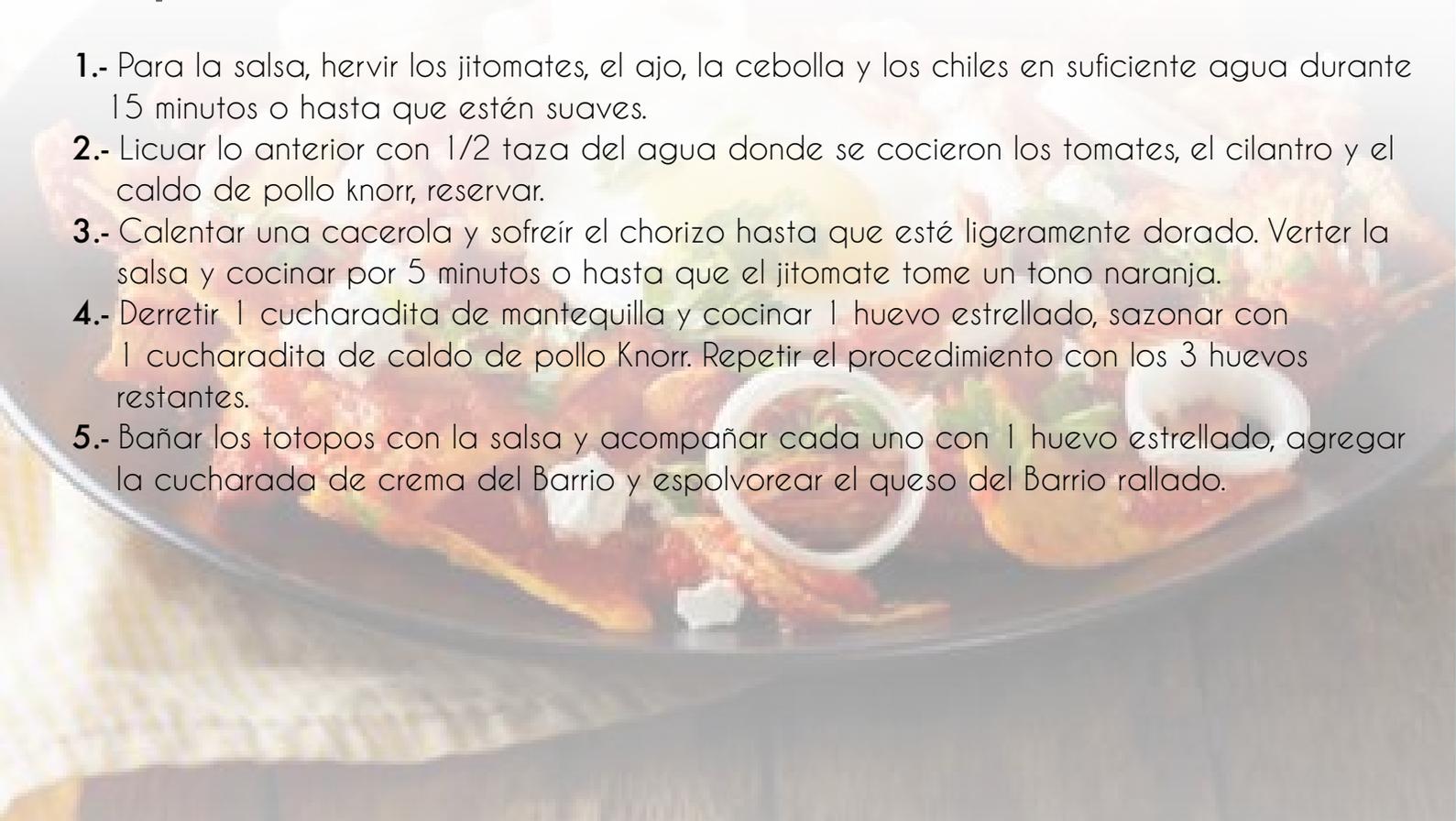
Empieza tu día de la mejor manera preparando unos chilaquiles rojos de huevo con chorizo. Encuentra los esenciales en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 5 tomates
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- 2 chiles serranos sin rabo
- 4 ramitas de cilantro
- 1 cucharada de caldo de pollo Knorr
- ½ taza de chorizo ZWAN
- 6 tazas de maíz de totopos Milpa Real
- 1 chuchardita de mantequilla sin sal
- 4 huevos
- 1 cucharada de crema marca **Cremerías del Barrio**
- ¼ de taza de queso Chihuahua marca **Cremerías del Barrio** rallado

Preparación

- 1.- Para la salsa, hervir los jitomates, el ajo, la cebolla y los chiles en suficiente agua durante 15 minutos o hasta que estén suaves.
- 2.- Licuar lo anterior con 1/2 taza del agua donde se cocieron los tomates, el cilantro y el caldo de pollo Knorr, reservar.
- 3.- Calentar una cacerola y sofreír el chorizo hasta que esté ligeramente dorado. Verter la salsa y cocinar por 5 minutos o hasta que el jitomate tome un tono naranja.
- 4.- Derretir 1 cucharadita de mantequilla y cocinar 1 huevo estrellado, sazonar con 1 cucharadita de caldo de pollo Knorr. Repetir el procedimiento con los 3 huevos restantes.
- 5.- Bañar los totopos con la salsa y acompañar cada uno con 1 huevo estrellado, agregar la cucharada de crema del Barrio y espolvorear el queso del Barrio rallado.



Hot Cakes de Avena

Consientete con un nutritivo y delicioso desayuno, esta receta de Hot Cakes es sencilla e ideal para toda la familia, conoce cómo prepararla y **Cremerías del Barrio** te proporcionará los ingredientes necesarios.

Ingredientes:

- 2 huevos de marca **Cremerías del Barrio**
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar mascabado
- $\frac{3}{4}$ taza de avena molida
- $\frac{3}{4}$ taza de harina integral
- Aceite de maíz en aerosol
- Miel maple
- Mermelada de fresa Mc Cormick
- 1 taza de fresas desinfectadas para decorar
- 1 $\frac{1}{2}$ Latas de leche evaporada

Preparación

- 1.- Licúa 1 $\frac{1}{2}$ lata de leche evaporada con los huevos, el polvo para hornear, la esencia de vainilla, el azúcar, la avena y la harina.
- 2.- Calienta una sartén, rocía un poco de aceite y vierte un poco de la mezcla anterior; cocinar por ambos lados y repite el proceso con el resto de la preparación.



Pan tostado de aguacate

Disfruta algo sencillo y nutritivo para tus desayunos con esta excelente receta de tostadas de aguacate, queda perfecta para quienes buscan cuidar su figura sin dejar de comer cosas ricas, prepáralo con ingredientes que puedes encontrar en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mayonesa reducida en grasa
- 1 pieza de aguacate maduro, pelado y picado en rodajas
- 2 rebanadas de pan artesanal Bimbo
- 2 huevos de **Cremerías del Barrio**
- 1 cucharada al gusto de sal de ajo
- 1 cucharada al gusto paprika
- 1 cucharada sopera de salsa de tomate

Preparación

- 1.- Prepara la mayonesa mezclándola con sal de ajo, paprika, y salsa de tomate.
- 2.- Dora ligeramente los panes en un sartén, reserva, a continuación coloca un poco de mantequilla sobre el sartén y prepara los huevos estrellados.
- 3.- Mientras tanto coloca un poco de la mayonesa preparada sobre las rebanadas de pan tostado y el aguacate en rodajas sobre los huevos.



Sandwich de Omelette

Prepara este delicioso sándwich de huevo al sartén, con ingredientes que encuentras en **Cremerías del Barrio**. Este sándwich es una excelente opción para un desayuno rápido, fácil, ya que está relleno con un omelette que contiene nutrientes esenciales y un delicioso sabor.

Ingredientes:

- 2 huevos marca **Cremerías del Barrio**
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 rebanadas de pan Bimbo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 3 rebanadas de jamón de pavo marca **Cremerías del Barrio**
- ¼ de taza de queso manchego marca **Cremerías del Barrio** rallado

Preparación

- 1.- En un bowl bate el huevo, la leche, sal y pimienta al gusto.
- 2.- En un sartén agrega la mantequilla y el huevo. Cocina por 3 minutos; agrega el pan, mojándolo con el huevo por ambos lados, da la vuelta y cocina por 3 min más; añade el jamón y el queso.
- 3.- Cierra tu sándwich y dora por 3 minutos. Sirve caliente y disfrútalo.





COMIDAS



Calabazas rellenas de queso Oaxaca

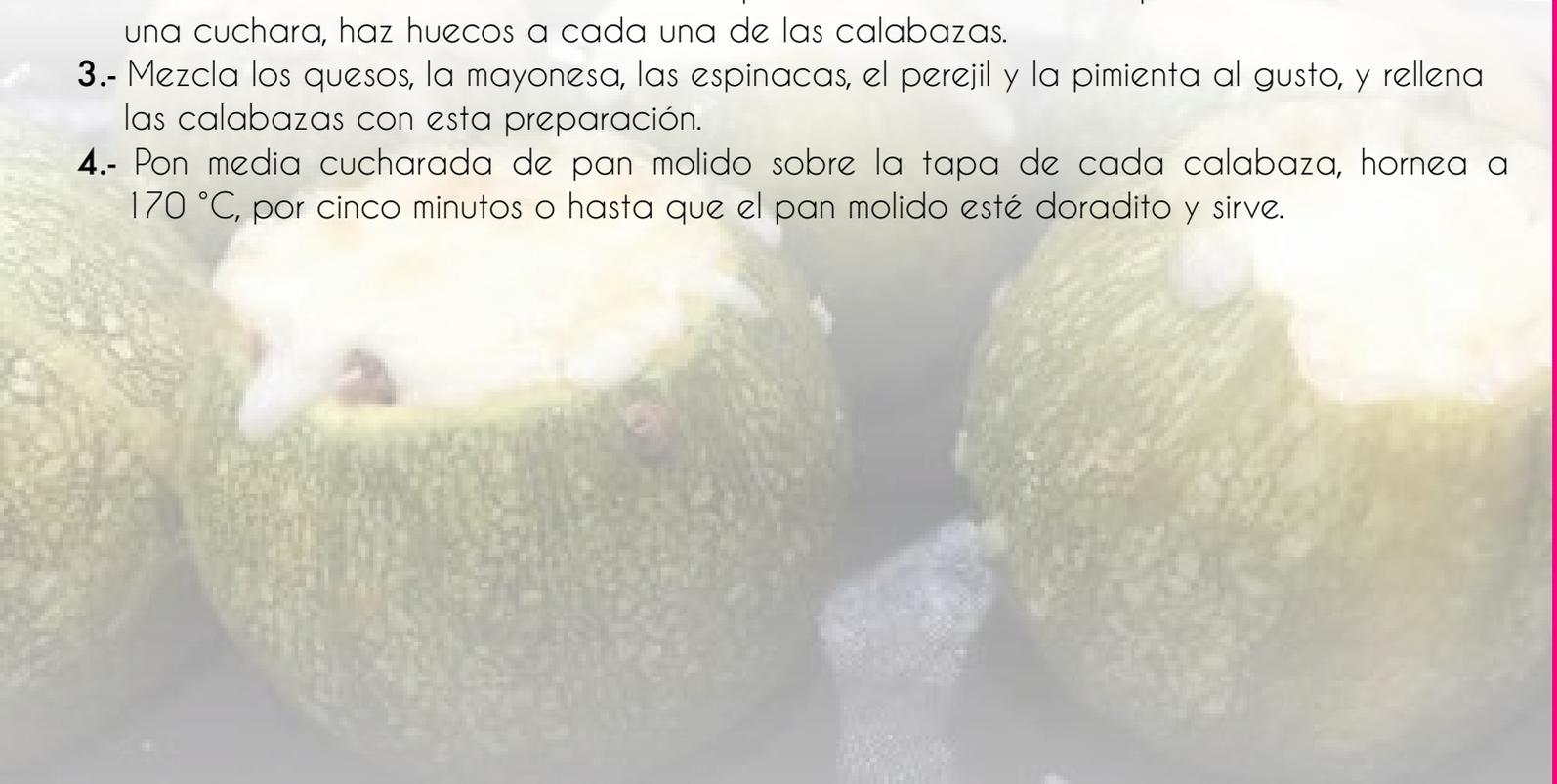
Consiente a toda la familia con esta sencilla y deliciosa receta de unas exquisitas calabacitas rellenas de queso, no olvides que en **Cremerías del Barrio** puedes encontrar lo necesario para la preparación de este sabroso platillo. **tes** esenciales y un delicioso sabor.

Ingredientes:

- 4 piezas de calabacitas redondas
- 100 gr de queso Oaxaca marca **Cremerías del Barrio**
- 1 paquete de queso crema
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de perejil
- 1 taza de espinaca
- Pimienta molida al gusto
- 2 cucharadas de pan molido Bimbo

Preparación

- 1.- Lava y desinfecta las calabazas, corta la tapa de arriba y una pequeña tapita de la parte de abajo, para que puedan sostenerse bien en el plato.
- 2.- Pon a hervir las calabazas en una olla por tres minutos o hasta que estén suaves. Con una cuchara, haz huecos a cada una de las calabazas.
- 3.- Mezcla los quesos, la mayonesa, las espinacas, el perejil y la pimienta al gusto, y rellena las calabazas con esta preparación.
- 4.- Pon media cucharada de pan molido sobre la tapa de cada calabaza, hornea a 170 °C, por cinco minutos o hasta que el pan molido esté doradito y sirve.



Lasaña de Carne

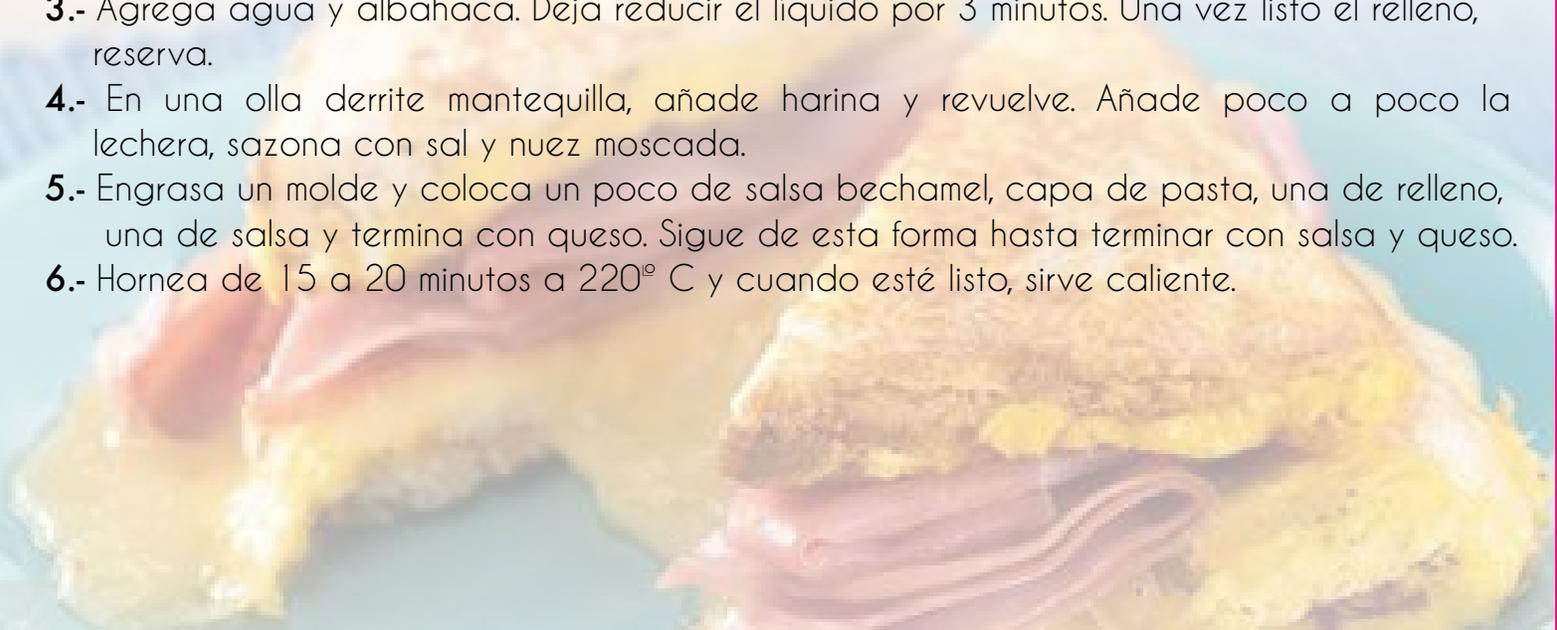
Lucete consintiendo a toda la familia con esta deliciosa receta de Lasaña, aunque parezca difícil de preparar en realidad es super sencilla, no olvides buscar los ingredientes para cocinarla en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 cucharada mantequilla con sal
- 1 ½ litros agua para cocinar la pasta
- 1 ½ tazas queso Mozzarella rallado
- 1 rama de apio cortado en cubos
- ½ unidad pimiento verde picado en cubos pequeños
- ½ unidad pimiento rojo picado en cubos pequeños
- 2 unidades ajo machacados
- 4 cucharadas queso parmesano rallado
- 1 sobre caldo criollita
- 2 cucharadas harina de trigo
- ½ taza agua para el relleno
- ½ taza albahaca fresca finamente picada
- 1 taza de la lechera.
- 1 pizca de nuez moscada
- 4 cucharaditas sal
- ½ unidad cebolla perla picada en cubos pequeños
- ½ taza salsa de tomate
- 3 tazas carne de res molida
- 1 paquete pasta para lasaña

Preparación

- 1.- Cocina la pasta en agua hirviendo con aceite y sal por 10 minutos. Una vez listo retire del agua y reserve.
- 2.- En una sartén con aceite caliente, dora los vegetales y añade la carne molida, cocina hasta que la carne esté casi lista, incorpora el caldo y la salsa de tomate.
- 3.- Agrega agua y albahaca. Deja reducir el líquido por 3 minutos. Una vez listo el relleno, reserva.
- 4.- En una olla derrite mantequilla, añade harina y revuelve. Añade poco a poco la lechera, sazona con sal y nuez moscada.
- 5.- Engrasa un molde y coloca un poco de salsa bechamel, capa de pasta, una de relleno, una de salsa y termina con queso. Sigue de esta forma hasta terminar con salsa y queso.
- 6.- Hornea de 15 a 20 minutos a 220° C y cuando esté listo, sirve caliente.



Queso en Salsa Verde

Disfruta de este guisado de queso en salsa verde ideal para la familia, ya que es sencillo de realizar. Tip: te sugerimos acompañarlo con frijoles y tortillas. Encuentra los ingredientes necesarios para prepararlo en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 chiles serranos
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharada de pimienta
- 8 tomates verdes, cocidos
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- ¼ de manojos de epazote, solo las hojas
- 700 gr de queso panela marca **Cremerías del Barrio**, pídelo en rebanadas gruesas
- 2 cucharadas de aceite Nutrioli
- Sal al gusto
- 2 tazas de nopal
- Cebolla al gusto
- Cilantro al gusto

Preparación

- 1.- Asa la cebolla junto con los dientes de ajo y chile serrano en un comal caliente a fuego medio hasta que tengan un tono oscuro y reserva.
- 2.- Baja la temperatura del comal y sobre este mismo tuesta el comino entero y la pimienta negra entera por un minuto, mueve constantemente. Retira del fuego y reserva.
- 3.- Licúa el tomate verde cocido junto con la cebolla, los ajos y el chile asados, las especias tostadas, el caldo de pollo y el epazote hasta integrar por completo. Reserva hasta su uso.
- 4.- Asa las rebanadas de queso panela en un sartén parrilla a fuego bajo por ambos lados hasta que se doren ligeramente. Reserva.
- 5.- Vierte un poco de aceite en una cacerola a fuego medio, agrega la salsa y sazona con sal. Incorpora los nopales y cocina todo por 6 minutos. Añade el queso asado, deja que suelte el hervor y retira del fuego.
- 6.- Sirve el guisado de queso en salsa verde caliente y acompaña con cebolla y cilantro al gusto.

Tacos dorados de pollo con salsa de tamarindo

Descubre una nueva manera de preparar tus tradicionales tacos dorados de pollo, en esta ocasión te daremos una sabrosa receta para que te luzcas en tus comidas, no olvides que puedes encontrar los productos para prepararlas en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada.
- 1 pieza de chile chipotle
- ½ cubo de consomé de pollo Knorr
- ¼ taza de concentrado de jarabe de tamarindo
- Tortillas de maíz calientes de marca **Cremerías del Barrio**
- Pieza de pollo desmenuzado
- ½ taza de aceite de maíz para freír
- 1 pieza de lechuga

Preparación

- 1.- Licúa la leche evaporada con el chipotle, el consomé de pollo y el jarabe de tamarindo.
- 2.- Prepara los tacos rellinando las tortillas con el pollo y frielos en el aceite caliente.
- 3.- Sirve los tacos bañándolos con la salsa y coloca la lechuga picada encima.



Tostadas con Ensalada Rusa

Cocina unas deliciosas tostadas con ensalada rusa, con ingredientes que encuentras en **Cremerías del Barrio** Ideal para compartir en familia.

Ingredientes:

- 1 Lata de media crema Nestlé
- ½ taza de mayonesa McCormick
- ½ cucharadita de sal
- ½taza de chícharos cocidos
- 2 zanahorias cocidas y cortadas en cubos pequeños
- 2 papas cocidas y cortadas en cubos pequeños
- ½ pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 8 tostadas de maíz
- 1 lechuga romana desinfectada y fileteada
- 2 aguacates rebanados
- 2 ramitas de cilantro fresco desinfectado y picado finamente para decorar

Preparación

- 1.- Mezcla la media crema con la mayonesa, sal, chícharos, zanahorias, papas y el pollo hasta integrar por completo; refrigera por 30 minutos.
- 2.- Coloca un poco de la mezcla anterior sobre las tostadas.
- 3.- Decora con lechuga, rebanadas de aguacate y cilantro.





SNACKS



Coditos de Tomate

En esta ocasión te presentaremos una tradicional opción para comer rico en cualquier hora del día, estos coditos de tomate se pueden preparar de una manera bastante sencilla y en **Cremerías del Barrio** puedes adquirir lo necesario para prepararlos.

Ingredientes:

- 1 cubito de caldo de pollo Knorr
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 1 cucharadita de orégano fresco
- ½ taza cebolla picada en cubitos
- Pasta de codito
- ½ taza de zanahoria rallada
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Barra de achiote
- ½ taza de queso Oaxaca marca **Cremerías del Barrio**

Preparación

- 1.- Cocina la pasta de codito en una olla con agua hirviendo.
- 2.- Aparte, en un sartén caliente con aceite, coloca el achiote, cebolla, zanahoria, pollo, caldo y agua. Deja cocer durante 3 minutos.
- 3.- Incorpora salsa de tomate, queso oaxaca y orégano. Deja cocer por 3 minutos más. Sirve sobre la pasta cocida y agrega el pollo.



Croque madame ligero

Este sándwich está basado en una preparación de Francia llamada croque madame, aquí te dejamos una versión más ligera pero igual de deliciosa que puedes preparar con productos que encuentras en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 taza de queso crema a temperatura ambiente
- 1 cucharada de mostaza McCormick
- 1 cucharada de cebollín picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de mayonesa
- 2 rebanadas de pan integral de granos
- 2 pechugas de pavo
- ½ tazas de queso Oaxaca marca **Cremerías del Barrio**, deshebrado
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 huevo marca **Cremerías del Barrio**
- Al gusto de ensalada, para acompañar

Preparación

- 1.- Mezcla el queso crema con la mostaza, el cebollín, la sal y la pimienta en un tazón.
- 2.- Unta una cucharada del queso crema en una de las tapas y mayonesa en la otra. Luego coloca la pechuga de pavo, el queso Oaxaca deshebrado y tapa el sándwich.
- 3.- Hornea el sándwich a 200 °C por aproximadamente 5 minutos o hasta que el queso se gratine.
- 4.- Mientras se gratina, calienta una sartén a temperatura media-alta, agrega el aceite de oliva, el huevo y cocina por 3 minutos.
- 5.- Sirve el sándwich y coloca el huevo estrellado encima. Acompaña el sándwich con ensalada al gusto.



Molletes con Chorizo

Molletes de chorizo y queso, ideales para la cena y súper fáciles de preparar.

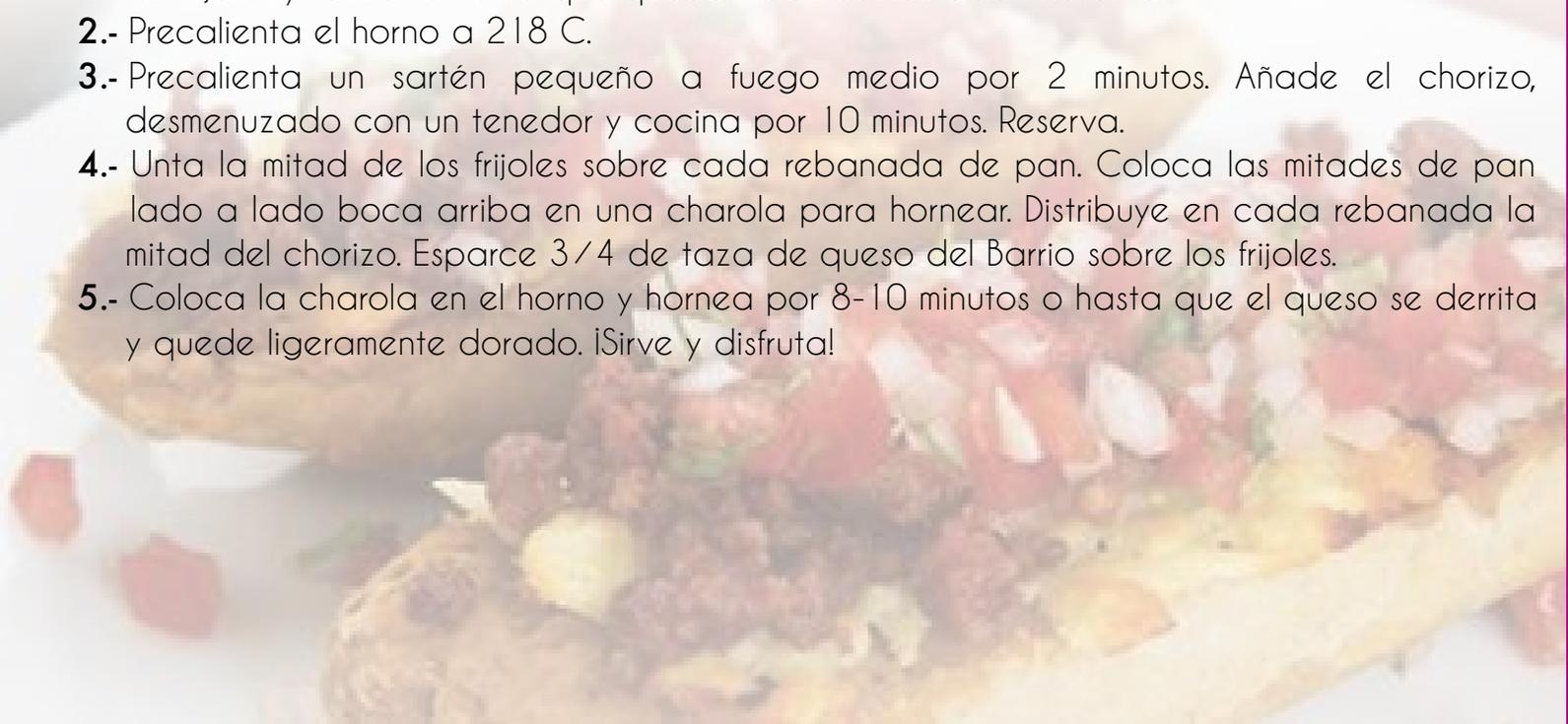
Tip: Acompáñalos con pico de gallo. Encuentra lo necesario para prepararla en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 Bolillo, cortado a la mitad
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de cebolla blanca picada
- ½ cucharadita de ajo picado
- 1 taza de frijoles negros refritos
- 1 paquete de chorizo Argentino SWAN
- 1 ½ taza de queso Chihuahua o queso Oaxaca marca **Cremerías del Barrio**

Preparación

- 1.- Pre Calienta la cucharada de aceite en un sartén pequeño a fuego medio por 2 minutos. Agrega la cebolla y saltea por 1 minuto. Añade el ajo y saltea por 30 segundos. Agrega los frijoles y revuelve hasta que queden bien combinados. Reserva.
- 2.- Precalienta el horno a 218 C.
- 3.- Precalienta un sartén pequeño a fuego medio por 2 minutos. Añade el chorizo, desmenuzado con un tenedor y cocina por 10 minutos. Reserva.
- 4.- Unta la mitad de los frijoles sobre cada rebanada de pan. Coloca las mitades de pan lado a lado boca arriba en una charola para hornear. Distribuye en cada rebanada la mitad del chorizo. Esparce ¾ de taza de queso del Barrio sobre los frijoles.
- 5.- Coloca la charola en el horno y hornea por 8-10 minutos o hasta que el queso se derrita y quede ligeramente dorado. ¡Sirve y disfruta!



Pasta de jamón y chipotle

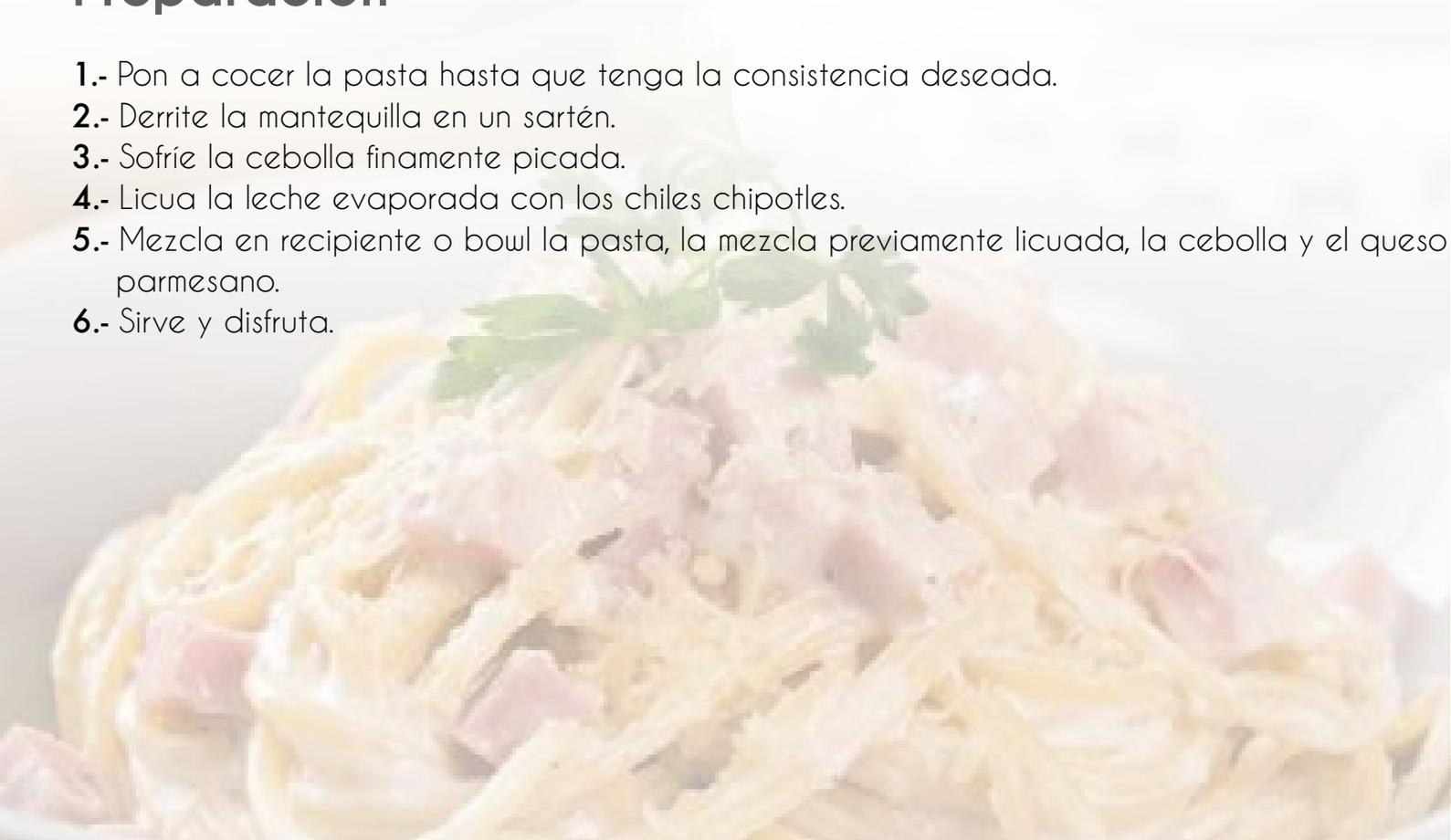
Prepará esta deliciosa pasta fría de jamón y chipotle, ideal para la cena en familia. Es fácil y rápido. Encuentra todo lo necesario para prepararla en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 500 gr de jamón de pierna marca **Cremerías del Barrio** en cubos
- 500 gr de pasta de tu preferencia
- 4 cucharadas de mantequilla Primavera
- ½ cebolla
- 1 ½ taza de crema marca **Cremerías del Barrio**
- ¼ de crema evaporada Nestle
- 2 chiles chipotles adobados
- 1 taza de queso parmesano rallado

Preparación

- 1.- Pon a cocer la pasta hasta que tenga la consistencia deseada.
- 2.- Derrite la mantequilla en un sartén.
- 3.- Sofríe la cebolla finamente picada.
- 4.- Licua la leche evaporada con los chiles chipotles.
- 5.- Mezcla en recipiente o bowl la pasta, la mezcla previamente licuada, la cebolla y el queso parmesano.
- 6.- Sirve y disfruta.



Sopes de nopal con pollo y queso

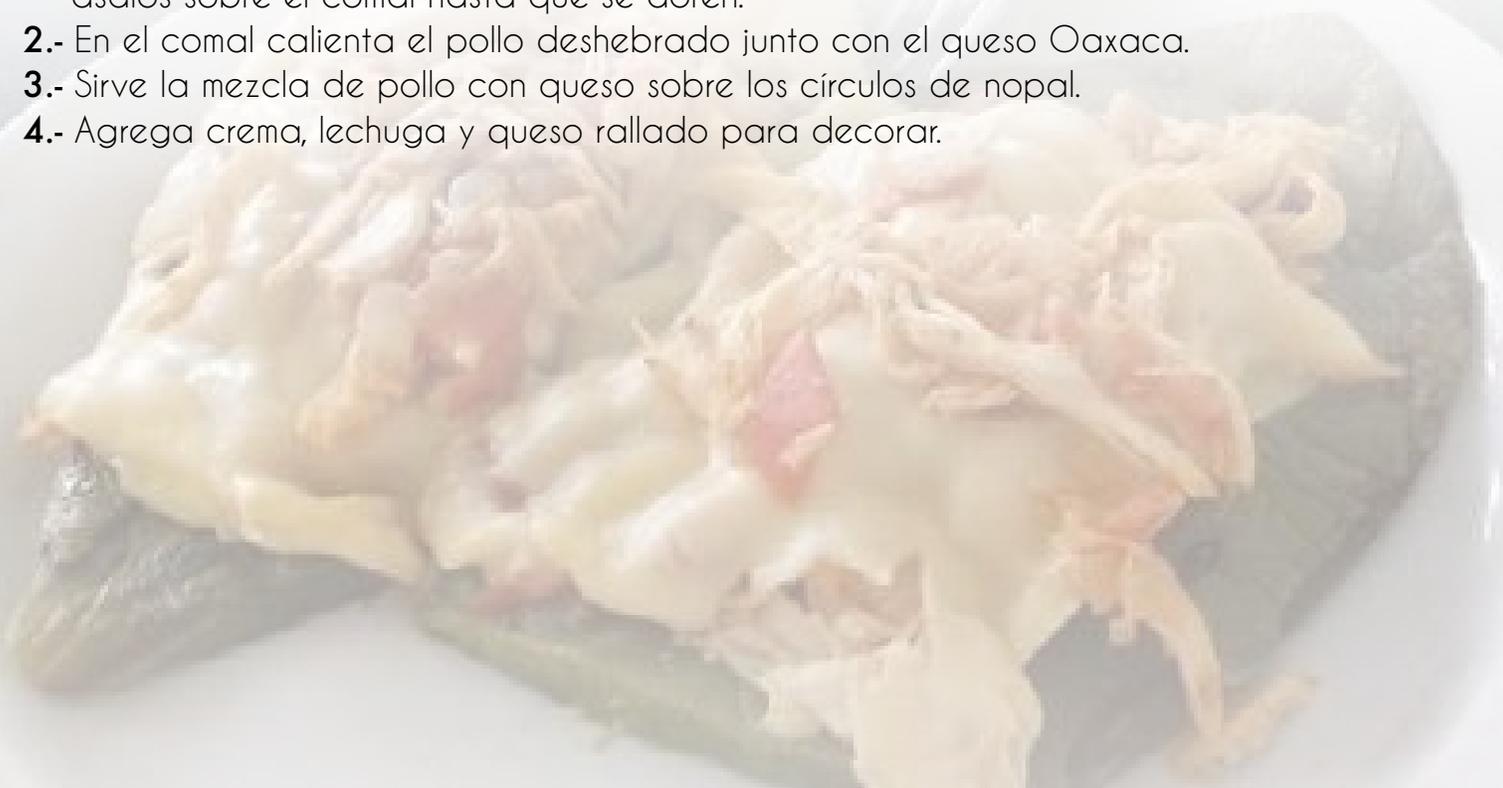
En esta ocasión tenemos una receta extremadamente sencilla pero al mismo tiempo deliciosa, se trata de unos riquísimos sopecitos de nopal con pollo y queso, no olvides incluir el excelente queso de **Cremerías del Barrio** en tu receta.

Ingredientes:

- Piezas pequeñas de nopalitas
- Queso Oaxaca marca **Cremerías del Barrio**
- ½ pechuga de pollo deshebrada.
- Crema pura marca **Cremerías del Barrio**
- Queso rallado
- Lechuga

Preparación

- 1.- Con la ayuda de un cortador para galletas parte los nopales en círculo, posteriormente ásalos sobre el comal hasta que se doren.
- 2.- En el comal calienta el pollo deshebrado junto con el queso Oaxaca.
- 3.- Sirve la mezcla de pollo con queso sobre los círculos de nopal.
- 4.- Agrega crema, lechuga y queso rallado para decorar.





POSTRES

Arroz con leche

Encuentra lo necesario en **Cremerías del Barrio** para preparar un delicioso arroz con leche para disfrutar con familia y amigos.

Ingredientes:

- 4 ½ tazas de agua
- 1 raja de canela
- 1 taza de arroz Valle Verde, remojado en agua caliente por 20 min y escurrido
- 1 lata de leche condensada Nestlé
- 1 lata de leche evaporada
- ½ taza de pasas
- 1 cucharada de canela molida
- 6 hojas de menta fresca

Preparación

- 1.- Calienta el agua con la raja de canela y cuando empiece a hervir, agrega el arroz; cocina durante 20 minutos a fuego alto o hasta que el arroz esté tierno.
- 2.- Vierte la leche condensada y la leche evaporada; mezcla y continúa la cocción a fuego bajo de 20 a 25 minutos hasta que espese ligeramente.
- 3.- Sirve tibio o frío, decora con las pasas, la canela molida y las hojas de menta.



Carlota de Limón

Una fácil y deliciosa opción que le encantará a la familia, recuerda que puedes encontrar los ingredientes en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada Nestlé
- $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón
- 30 galletas Marías
- 1 limón cortado en rodajas para decorar
- 1 ramita de menta fresca

Preparación

- 1.- Licúa la leche condensada junto con la leche evaporada, con la licuadora encendida agrega poco a poco el jugo de limón hasta incorporar.
- 2.- Coloca en un refractario una capa de galletas, un poco de mezcla preparada anteriormente y alterna hasta terminar con todos los ingredientes, refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
- 3.- Decora con rodajas de limón y menta; disfruta.



Gelatina de Mazapán

Cocina una receta de gelatina de mazapán bastante sencilla y rica para consentir a toda la familia, busca los ingredientes para prepararla en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada La Lechera
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- 6 piezas de mazapán de cacahuete
- ½ taza de agua
- 3 sobres de grenetina (7 gr) c/u, hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño maría
- 1 taza de nuez caramelizada picada
- 1 taza de fresas desinfectadas y cortadas a la mitad (opcional para decorar)

Preparación

- 1.- Licúa la leche condensada con la leche evaporada, la media crema, los mazapanes y el agua.
- 2.- Sin dejar de licuar, añade la grenetina previamente disuelta; vierte en un molde y refrigera hasta que cuaje.
- 3.- Desmolda y decora con un poco de nuez, fresas y se encontrará lista para servirla.



Tarta de Chocolate

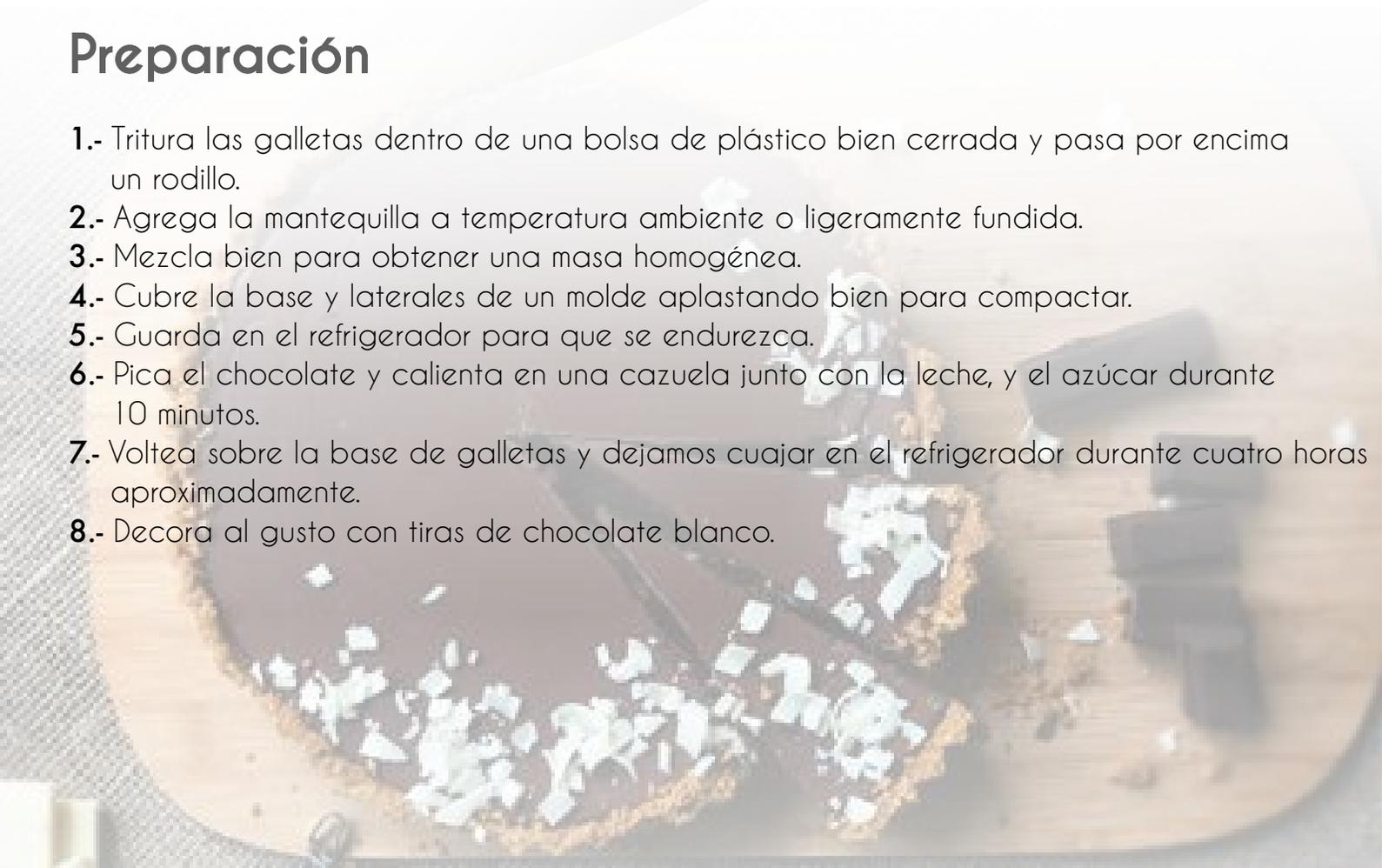
Prepara este delicioso postre con ingredientes que podrás encontrar en **Cremerías del Barrio**. Esta tarta de chocolate es una fácil y deliciosa opción para consentir a toda la familia sin necesidad de ser un experto en la cocina.

Ingredientes:

- 200 gr de galletas Maria de Gamesa
- 100 gr de mantequilla
- 150gr de chocolate oscuro
- 1 litro de leche entera
- 50 gr de azúcar marca **Cremerías del Barrio**
- 100 gr de chocolate blanco para decorar

Preparación

- 1.- Tritura las galletas dentro de una bolsa de plástico bien cerrada y pasa por encima un rodillo.
- 2.- Agrega la mantequilla a temperatura ambiente o ligeramente fundida.
- 3.- Mezcla bien para obtener una masa homogénea.
- 4.- Cubre la base y laterales de un molde aplastando bien para compactar.
- 5.- Guarda en el refrigerador para que se endurezca.
- 6.- Pica el chocolate y calienta en una cazuela junto con la leche, y el azúcar durante 10 minutos.
- 7.- Voltea sobre la base de galletas y dejamos cuajar en el refrigerador durante cuatro horas aproximadamente.
- 8.- Decora al gusto con tiras de chocolate blanco.





BOTANAS



Dip de Atún al Chipotle

Prepara este delicioso dip para tu reunión familiar o de amigos, es una receta fácil y rápida. Encuentra los productos que necesites en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- ½ envase de media crema
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharadita de jugo Maggi
- ½ paquete de queso crema Philadelphia a temperatura ambiente
- 2 latas de atún
- 1 lata de chipotles La Costeña
- 1 paquete de galletas saladas

Preparación

- 1.- Licúa la media crema con la salsa tipo inglesa, el jugo MAGGI, el queso crema, el atún y los chipotles, refrigera durante 10 minutos.
- 2.- Sirve y acompaña con galletas saladas.



Papas cremosas

Prepara una sabrosa botana en solo 10 minutos, estas sencillas papas te encantarán, además de que **Cremerías del Barrio** te facilita las cosas contando con los ingredientes necesarios para prepararlas.

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla con sal
- ½ taza de cebolla picada en cubitos
- 2 cubos de caldo de pollo Knorr
- 1 taza de leche evaporada Nestlé
- 3 papas cocidas, peladas y picadas en cubos
- 1 cucharada de perejil fresco

Preparación

- 1.- En una olla con mantequilla caliente, dora la cebolla y agrega el caldo de pollo.
- 2.- Incorpora la taza de leche evaporada y mezcla bien. Añade las papas previamente cocidas, con el perejil y mezcla bien.
- 3.- Sirve y disfruta.



Pizzaletas

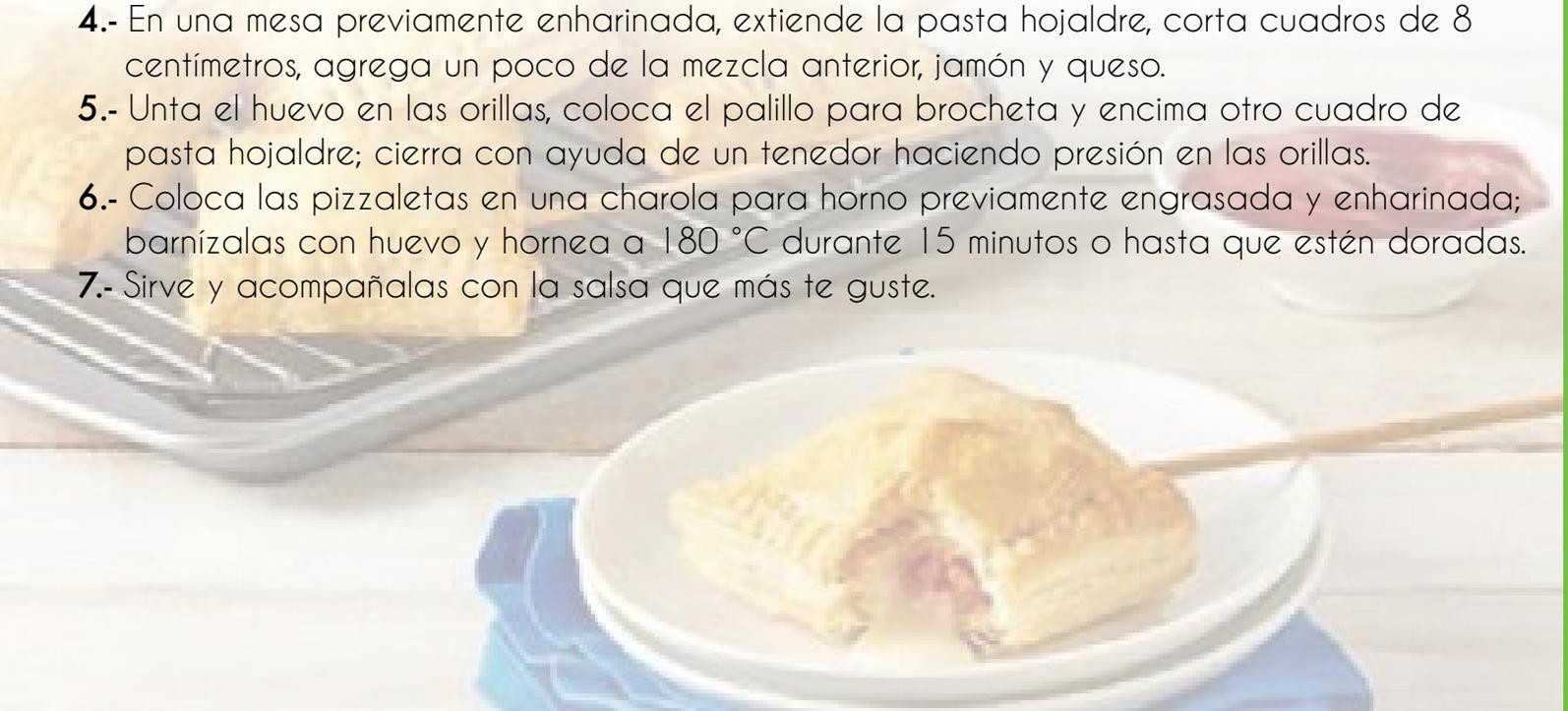
Prepara una deliciosa botana para familiares y amigos con esta simple receta de pizzaletas, conoce cómo se prepara a continuación y no olvides buscar los ingredientes en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 1 lata de media crema Nestlé
- ½ taza de puré de tomate natural
- 1 cubo de concentrado de tomate
- 1 cucharadita de hierbas finas
- 400 gr de pasta hojaldre
- 100 gr de jamón de pavo marca **Cremerías del Barrio**
- 1 taza de queso Mozzarella rallado
- 10 palillos para brocheta
- 1 huevo de marca **Cremerías del Barrio**

Preparación

- 1.- Precalienta el horno a 180°C.
- 2.- Licúa la media crema con el puré de tomate, el concentrado de tomate y las hierbas finas.
- 3.- Calienta en una olla hasta que espese ligeramente y reserva.
- 4.- En una mesa previamente enharinada, extiende la pasta hojaldre, corta cuadros de 8 centímetros, agrega un poco de la mezcla anterior, jamón y queso.
- 5.- Unta el huevo en las orillas, coloca el palillo para brocheta y encima otro cuadro de pasta hojaldre; cierra con ayuda de un tenedor haciendo presión en las orillas.
- 6.- Coloca las pizzaletas en una charola para horno previamente engrasada y enharinada; barnízalas con huevo y hornea a 180 °C durante 15 minutos o hasta que estén doradas.
- 7.- Sirve y acompaña con la salsa que más te guste.



Salchichas Botaneras

Prepara estas salchichas botaneras para sorprender a tus invitados, ¡son fáciles de preparar y deliciosas! Encuentra todo lo necesario en **Cremerías del Barrio**.

Ingredientes:

- 2 tazas de salchicha, cortadas o botaneras FUD
- 2 cucharadas de jugo Maggi
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de salsa Tabasco
- ¼ taza de salsa catsup la Costeña
- ¼ taza de jitomate, picado en cubitos

Preparación

- 1.- Mezcla todos los ingredientes en un bowl, deja reposar por 10 minutos para que sazonen bien, y sirve.



CONTACTO

Celular

(56) 2424 4290

Email

contacto@grupoferzate.com

Dirección

Cumbres de Maltrata # 389 1er. piso Col. Narvarte Oriente
Alcaldía Benito Juárez, CDMX, C.P. 03020

www.grupoferzate.com

   @GRUPOFERZATE

"Se prohíbe la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio sin el previo y expreso consentimiento por escrito de **Grupo Comercial FERZATE** a cualquier persona y actividad que sean ajenas al mismo".

Todos los materiales y contenidos están protegidos por sus respectivos derechos de autor, imagen comercial, marca registrada y / u otros derechos de propiedad intelectual pertenecientes a **Cremerías del Barrio** y/o sus subsidiarias y afiliadas, o a otras partes a las que **remerías del Barrio** le ha otorgado la respectiva licencia. Todos los derechos no expresamente otorgados son reservados y queda expresamente prohibido cualquier uso, goce o disposición de los mismos.