EXPLOSIÓN DE SABORES CON El Yucateco®

TRADICIÓN *en cada gota*

¡BIENVENIDOS AL MUNDO del sabor y el picante!

Explosión de Sabores con El Yucateco es un recetario creado para acompañarte durante los primeros meses del año, cuando los propósitos, las tradiciones y el cambio de estaciones invitan a renovar la mesa. Cada receta está pensada para inspirarte a cocinar con frescura, creatividad y ese toque vibrante que distingue a El Yucateco.

A través de celebraciones, temporadas y momentos especiales, este recetario te guía por preparaciones que combinan ingredientes sencillos con sabores intensos, haciéndote descubrir nuevas formas de disfrutar cada ocasión. Desde el inicio del año hasta la llegada de la primavera, encontrarás ideas que transformarán tu cocina en un espacio lleno de energía, color y personalidad.

¡Prepárate para vivir una verdadera explosión de sabor en cada plato!

ÍNDICE

1. Cumple tus propósitos de Año Nuevo con El Yucateco
   - Pan Tostado con Aguacate y Huevo
   - Ensalada Waldorf
   - Brochetas de verduras
2. Celebra el Día de la Candelaria con El Yucateco
   - Tamales Yucatecos
3. Cuaresma con El Yucateco
   - Pescadillas
4. Dale la bienvenida a la primavera con El Yucateco
   - Cóctel de frutas

CUMPLE TUS PROPÓSITOS DE AÑO NUEVO CON El Yucateco®

Iniciar un nuevo año siempre viene acompañado de objetivos que buscan hacernos sentir mejor: comer más fresco, elegir ingredientes naturales, disfrutar sabores auténticos y, claro, agregar el toque picante de El Yucateco. A continuación, te compartimos recetas sencillas, ligeras y llenas de sabor que te ayudarán a mantener tus metas sin renunciar a lo que más disfrutas.

PAN TOSTADO

con Aguacate y Huevo

INGREDIENTES

- 2 rebanadas de pan integral
- 1 aguacate maduro
- Jugo de limón
- 2 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- **Salsa Chipotle El Yucateco**
- **Salsa Jalapeña El Yucateco**

PROCEDIMIENTO

1. Aplasta el aguacate en un tazón y sazona con sal, pimienta y unas gotas de jugo limón.
2. Tuesta el pan hasta obtener una textura crujiente.
3. Unta la mezcla sobre las rebanadas de pan previamente tostadas.
4. Coloca encima los huevos preparados a tu gusto.
5. Sirve de inmediato y agrega **Salsa Chipotle El Yucateco** o **Salsa Jalapeña El Yucateco** al gusto.



ENSALADA WALDORF

INGREDIENTES

- 2 tazas de lechuga o mezcla de hojas verdes
- 1 manzana en rebanadas finas
- ½ taza de apio rebanado
- ¼ taza de nueces picadas
- ½ taza de uvas partidas a la mitad
- ½ taza de arándanos
- 2 cucharadas de yogurt natural o aderezo ligero
- **Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada El Yucateco**
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Coloca en un tazón grande las hojas verdes, manzana, apio, nueces, uvas y arándanos.

2. Mezcla el yogurt o aderezo con la **Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada El Yucateco** al gusto.

3. Vierte sobre la ensalada y mezcla suavemente.

4. Ajusta la sazón y el picor, sirve.



BROCHETAS *de verduras*

INGREDIENTES

- 1 calabacita en cubos
- 1 pimiento rojo en trozos
- 1 pimiento verde en trozos
- 1 cebolla morada en cuartos
- Champiñones enteros
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- **Caribbean Salsa Picante de Chile Habanero El Yucateco**
- Sal y pimienta al gusto
- Palitos para brocheta

PROCEDIMIENTO

1. Ensarta las verduras de manera alternada en los palitos para brocheta.

2. Barniza con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta.

3. Asa en sartén, parrilla o freidora de aire hasta que las verduras estén suaves y ligeramente doradas.

4. Justo antes de servir, añade al gusto **Caribbean Salsa Picante de Chile Habanero El Yucateco** para un sabor tropical y vibrante.

Ya sea que busques comenzar tus días con energía, equilibrar tus comidas o agregar más vegetales a tu rutina, estos platillos te acompañarán en un inicio de año más fresco, más ligero y, por supuesto, más picante. ¡Que este año nuevo esté lleno de sabor y metas cumplidas!



CELEBRA EL DÍA DE LA CANDELARIA CON El Yucateco®

El Día de la Candelaria es sinónimo de fiesta, tradición y, por supuesto, tamales. En México, esta fecha se vive alrededor de la mesa, compartiendo sabores que evocan historia y celebración. A continuación, te invitamos a preparar unos clásicos Tamales Yucatecos, una receta que combina ingredientes tradicionales con el sabor inconfundible de El Yucateco.

TAMALES *Yucatecos*

INGREDIENTES

Cochinita Pibil

- 750 g de pierna de cerdo en trozos medianos
- 40 g de **Achiote en pasta condimentado El Yucateco**
- ¼ de cebolla en trozos
- 1 diente de ajo
- 2 pimientas gordas
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 1 clavo de olor
- ¾ de taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- ½ taza de agua
- Sal al gusto

Masa

- 1 kg de harina de maíz para tamales
- 200 g de manteca de cerdo
- 100 g de manteca vegetal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Caldo de cerdo
- Hojas de plátano



TAMALES *Yucatecos*

PROCEDIMIENTO

Cochinita Pibil

1. Licúa el **Achiote en pasta condimentado El Yucateco**, la cebolla, el ajo, las pimientas, el comino, los clavos de olor, el jugo de naranja, el vinagre, el agua y la sal.
2. Vierte el adobo de achiote sobre la carne y marina en refrigeración por 4 horas.
3. Cocina a fuego medio en una olla de presión durante 40 minutos, después de que la válvula haya soltado vapor.
4. Retira del fuego y enfría. Deshebra la carne y rectifica la sazón.
5. Cocina por 10 minutos más o hasta que haya espesado ligeramente. Deja enfriar.



Tamales

1. Bate ambas mantecas juntas hasta que esponjen. Añade poco a poco la harina de maíz hasta integrar por completo.
2. Integra el polvo para hornear. Vierte poco a poco caldo de cerdo hasta conseguir una masa esponjada. Sazona con más sal de la normal. Reserva.
3. Corta las hojas de plátano en cuadros de 20 x 20 cm aproximadamente, pásalas por la flama de la estufa para que se suavicen y doblen sin romperse.
4. Distribuye en una hoja de plátano una cucharada grande de masa para tamales y extiende ligeramente.
5. Agrega una cucharada de cochinita pibil sobre la masa. Dobla los bordes de la hoja de tamal hacia dentro y dobla hacia adentro los lados restantes, asegurando que el tamal quede cerrado y la masa y el relleno no se salgan.
6. Acomoda los tamales de forma vertical en una vaporera y cocina durante 1 hora.
7. Retira la vaporera del fuego y deja reposar durante 15 minutos antes de servir.
8. Sirve calientes y acompaña con Salsa El Yucateco de tu preferencia.

Celebrar el Día de la Candelaria es aún más especial cuando compartes sabores tradicionales que llenan la mesa de aroma y color. Con estos Tamales Yucatecos y el toque único de El Yucateco, tu celebración tendrá ese auténtico espíritu festivo que nos une. ¡Listos para servir, compartir y disfrutar!

CUARESMA CON El Yucateco®

La Cuaresma es el momento perfecto para reinventar los sabores del mar y disfrutar recetas frescas, prácticas y llenas de personalidad. En esta temporada, El Yucateco te acompaña con salsas que elevan cualquier platillo, aportando ese toque picante, vibrante y lleno de tradición. Prepárate para darle un giro delicioso a tus días con recetas pensadas para compartir y saborear.

PESCADILLAS

INGREDIENTES

- 400 g de pescado blanco (tilapia o merluza), cocido y desmenuzado
- 1 cebolla blanca picada finamente
- 2 jitomates picados
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de aceite
- Tortillas de maíz
- Aceite para freír
- Sal y pimienta al gusto
- Limón al gusto
- **Caribbean Salsa Picante de Habanero El Yucateco**
- **Salsa Picante Negra de Chile Habanero El Yucateco**



PROCEDIMIENTO

1. En una sartén, calienta una cucharada de aceite y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.
2. Agrega el jitomate y cocina hasta que suelte sus jugos.
3. Incorpora el pescado desmenuzado, mezcla y sazona con sal y pimienta. Cocina durante 3 a 5 minutos más.
4. Calienta ligeramente las tortillas para que sean fáciles de doblar.
5. Rellena cada tortilla con la mezcla de pescado y dóblala formando medias lunas.
6. En un sartén con aceite caliente, fríe las pescadillas hasta que estén doradas y crujientes.
7. Escúrrelas en papel absorbente.
8. Sirve las pescadillas acompañadas de limón y elige tu picor favorito: la **Caribbean Salsa Picante de Habanero El Yucateco** para un toque tropical ligeramente dulce, o la **Salsa Picante Negra de Chile Habanero El Yucateco** si prefieres un sabor más intenso y ahumado.

Disfrutar de la Cuaresma es aún más especial cuando cada platillo cobra vida con el sabor auténtico de El Yucateco. Estas pescadillas son la prueba de que la tradición y el picante pueden crear momentos memorables en cada bocado. ¡Que tu temporada esté llena de sabor, frescura y un toque de habanero!

DALE LA BIENVENIDA A LA PRIMAVERA CON El Yucateco®

La primavera llega con colores vibrantes, días más cálidos y antojos frescos que nos invitan a disfrutar sabores llenos de vida. En esta temporada, El Yucateco te acompaña a darle un giro tropical y atrevido a tus recetas, combinando frutas, frescura y un toque picante que despierta los sentidos. Prepárate para celebrar la estación con mezclas únicas que equilibran dulzor, acidez y el inconfundible sabor del habanero.

CÓCTEL DE FRUTAS *Caribeño*

INGREDIENTES

- 1 taza de piña fresca en cubos
- 1 taza de mango en cubos
- 1 taza de sandía en cubos
- 1 taza de melón en cubos
- ½ taza de jugo de naranja natural
- ½ taza de jugo de piña
- ¼ taza de agua mineral (opcional, para hacerlo más ligero)
- 1 cucharadita de **Caribbean Salsa Picante de Habanero El Yucateco**
- 1 cucharadita de **Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada El Yucateco**
- Hielo al gusto
- Rodajas de fruta para decorar



PROCEDIMIENTO

1. En un tazón grande, mezcla la piña, mango, sandía y melón.
2. En un vaso o shaker, combina el jugo de naranja, el jugo de piña y el agua mineral (si decides usarla).
3. Agrega la Caribbean **Salsa Picante de Habanero y la Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada.** Mezcla muy bien hasta integrar los sabores.
4. Llena vasos con hielo y sirve una porción de fruta en cada uno.
5. Vierte encima la mezcla de jugos con salsas y revuelve suavemente.
6. Decora con rodajas de fruta fresca y disfruta al momento.

Con cada sorbo y cada bocado, este cóctel de frutas te recordará por qué la primavera es la temporada ideal para experimentar y jugar con sabores. Las salsas El Yucateco transforman cualquier receta en una explosión vibrante, creando combinaciones frescas que sorprenden y encantan. ¡Atrévete a seguir explorando y dale sabor a tu primavera!

Enciende la fiesta con las

MERAS MERAS

Habaneras

elyucateco.com ElYucatecoMx elyucateco_la @elyucateco_la