



# RECETARIO

---

## BROCHETAS DE JAMÓN DE PIERNA HORNEADO Y TOCINETA

### INGREDIENTES:

- 250 g de Jamón de pierna horneado en trozo Los Manantiales
- 200 g de Tocineta Los Manantiales\*
- 20 ml Miel
- 3 piezas de pimiento morrón de diferentes colores
- 10 g de estragón seco
- Pimienta negra molida
- Media pieza de piña fresca



### PREPARACIÓN:

Limpiamos los pimientos. Hacemos dos cortes extremos y retiramos toda la semilla. Cortamos en cuadrados los pedazos para que todas las brochetas estén estandarizadas. Picamos el jamón, la tocineta Los Manantiales y la piña en trozos similares al pimiento. Tomamos nuestro palillo y empezamos a introducir los ingredientes; cebolla, tocino, pimiento, jamón y la piña al último. Ponemos nuestras brochetas en la sartén y agregamos pimienta negra. Después agregamos aproximadamente una cucharada de miel por brocheta. Por último ponemos un poco de estragón en cada brocheta y dejamos al fuego hasta que se vean doradas.

*\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.*

- Salchicha, chistorra, chorizo uruguayo

---

## TOSTADA DE ARROZ CON AGUACATE Y JAMÓN VIRGINIA DE CERDO

### INGREDIENTES:

- 250 g de Jamón virginia Los Manantiales
- 12 tostadas de arroz inflado
- 2 piezas de aguacate (preferentemente maduros)
- 180 g de queso crema
- Sal
- Pimienta

### PREPARACIÓN:

Partimos el aguacate en rebanadas finas y las ponemos sobre la tostada de arroz para formar una cama. Doblamos el jamón en rollito y lo colocamos sobre el aguacate. Agregamos unas rebanadas delgadas de queso crema encima, una vez todo integrado salpimentamos al gusto.



*\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.*

- Salmas, tostadas
- Pechuga de pavo natural y ahumado

# BAGEL CON JAMÓN VIRGINIA DE CERDO

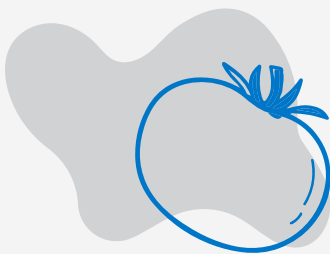
## INGREDIENTES:

- 500 g Jamón virginia de cerdo  
Los Manantiales\*
- 8 piezas de pan tipo bagel\*
- 2 piezas de jitomate
- 1 pieza de cebolla blanca
- 1 lechuga romana
- 200 g de crema
- 250 g de queso doble crema Don Rosalío
- 100 g de chile chipotle

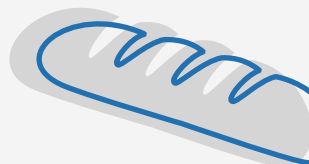


## PREPARACIÓN:

Calentar el pan en una sartén, dando vueltas hasta que esté dorado por ambos lados. Untamos un poco de crema. Añadimos 3 rebanadas de jamón, un trozo de queso doble crema, jitomate, lechuga, cebolla blanca y picante al gusto. Una vez terminado puede calentarse por ambos lados a fuego lento.



- \*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.
- Jamón de pavo, pechuga de pavo natural (gama alta)
  - Tostaditas de arroz, pan de caja o salmas



# ESPALDILLA CON TOMATE Y CHILE DE ÁRBOL

## INGREDIENTES:

- 750 g de Espaldilla de cerdo Los Manantiales\*
- 1 kg de tomate verde
- 1 diente de ajo
- 1 pieza de cebolla blanca
- 60 g de chile chipotle
- Sal
- Pimienta
- 50 ml de aceite vegetal
- 1 pizca de orégano seco
- 1 pieza de aguacate (opcional)



## PREPARACIÓN:

En una cacerola ponemos a freír la cebolla completa picada finamente o en cuadritos. Una vez que haya cambiado de color, añadimos los tomates ya lavados y desinfectados cortados en trozos pequeños y esperamos a que tomen un color más claro, aquí podemos sazonar al gusto. Después añadimos los chiles chipotles e integramos toda la mezcla. Rebanamos el jamón en cubos pequeños e integramos a la cacerola. Unos 7 minutos después retiramos del fuego y servimos cuando todavía está caliente. Podemos agregar un poco de aguacate picado en medias lunas para adornar el plato.



*\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.*

- Mortadela, chorizo uruguayo
- Salmas, tostadas



## ENSALADA CON TOCINETA Y PECHUGA DE PAVO NATURAL

### INGREDIENTES:

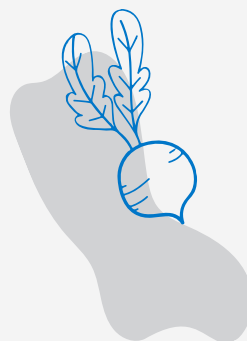
- 150 g de Tocineta rebanada Los Manantiales
- 250g de Pechuga de pavo natural Los Manantiales\*
- 3 piezas de champiñones
- 1 pieza de lechuga italiana
- 1 pieza de lechuga romana
- 150 de Queso Gouda Don Rosalío rebanado
- 2 piezas de jitomates
- 1 pieza de cebolla morada
- 100 g de cacahuates salados
- 20 ml de aceite de olivo
- 30 ml de Miel
- 10 g de mostaza
- 1 pieza de limón
- Salsa inglesa
- Jugo sazonado
- Sal
- Pimienta



### PREPARACIÓN:

Para el aderezo, en un *bowl* o recipiente hondo, agregamos el aceite de oliva, la miel, la mostaza, el jugo de nuestro limón, un chorrito de salsa inglesa y otro de jugo sazonado, revolvemos bien hasta crear una mezcla homogénea. Podemos agregar sal y pimienta al gusto. Para la ensalada, picamos finamente la tocineta, los champiñones y el jitomate en rebanadas. En una sartén agregamos un poco de aceite de oliva y el tocino hasta que se dore, retiramos del fuego y lo ponemos en papel absorbente. Cortamos la pechuga y el queso en cubos pequeños. Deshojamos las lechugas y las ponemos como base en el plato, agregamos la pechuga, el queso, los vegetales y los cacahuates. Al final espolvoreamos un poco del tocino y aderezo a nuestro gusto.

\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.  
- Pechuga de pavo ahumado o jamón de pierna



## LONGANIZA CON PAPAS

### INGREDIENTES:

- 250 g de Longaniza Económica Los Manantiales\*
- 600 g de papas blancas (3 aproximadamente)
- 1 cebolla blanca
- Sal
- 10 ml de aceite de oliva
- Cilantro o romero (opcional)



### PREPARACIÓN:

Partimos las papas en cubos pequeños. Fileteamos la cebolla. En una cacerola con suficiente agua, cocemos las papas a fuego alto por 20 minutos, retiramos del fuego y escurrimos. En una sartén freímos un poco de cebolla y la longaniza, movemos constantemente hasta que se deshaga en trozos pequeños. Agregamos las papas y revolvemos bien. Cocinamos la mezcla por 5 minutos más. Se sugiere servir con un poco de cilantro o romero para adornar el emplatado.

*\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.*

- Chorizo español o chistorra

## MORTADELA EMPANIZADA CON CREMA DE CHIPOTLE

### INGREDIENTES:

- 400 g de Mortadela Delis\*
- 2 piezas de huevo
- 200 g de harina de trigo
- 210 g de pan molido
- 30 ml de aceite de oliva
- 250 g de crema ácida
- 200 ml de leche
- Jugo sazonador
- Sal
- Pimienta
- 220 g de chile chipotle (en lata)



### PREPARACIÓN:

Hacemos una mezcla con leche, huevo, jugo sazonador, pimienta y una pizca de sal, revolvemos bien. Pasamos por unos segundos las mortadelas por la mezcla y enseguida las ponemos sobre harina de trigo hasta que queden impregnadas por completo, luego repetimos el proceso con el pan molido. En una sartén ponemos un poco de aceite de oliva a fuego medio, hay que esperar a que se caliente un poco, sumergimos cada mortadela y dejamos freír durante unos 5 minutos a fuego bajo. Para la salsa, mezclamos la lata de chipotle con la crema, leche, sal y pimienta, revolvemos bien. Una vez terminada, dejar a fuego lento, cuando esta hierva, agregamos las mortadelas a la mezcla y servimos.

*\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.  
- Espaldilla, chuleta, jamón de pierna.*



# TAPAS DE PECHUGA DE PAVO AHUMADA

## INGREDIENTES:

- 500 g de Pechuga de pavo Los Manantiales\*
- 4 piezas de pan tipo *baguette* reposada
- 1 diente de ajo
- 10 aceitunas rellena de pimienta
- 250 g de Queso gouda Don Rosalío
- 20 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 10 palillos pequeños de madera



## PREPARACIÓN:

Cortamos la baguette en diagonal, rebanadas delgadas. Ponemos aceite de oliva, sal, pimienta y ajo picado en una sartén a fuego bajo. Cuando se hayan integrado bien los ingredientes, procedemos a dorar un poco las rebanadas de pan, agregamos un poco de aceite encima y retiramos del fuego. Para servir colocamos en un plato junto con los restos de ajo, después colocamos el queso gouda sobre el pan y enrollamos la pechuga de pavo ahumada sobre el queso, con un palillo podemos unir todos los ingredientes. Como paso final, podemos poner una aceituna en la punta del palillo a modo de adorno.

\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.

- Chistorra frita, chorizo español, uruguayo, jamón de pierna. Productos con más proteína

# EMPANADAS DE JAMÓN Y QUESO GOUDA

## INGREDIENTES:

- 250 g de jamón americano Los Manantiales
- 200 g de Queso gouda Don Rosalío
- 300 g de pan de caja (10 piezas)
- 130 ml de aceite de Oliva
- 250 ml de agua

## PREPARACIÓN:

Aplanamos el pan y retiramos las orillas. Picamos el jamón y el queso en cubos pequeños y los revolvemos. Ponemos la mezcla sobre el pan y luego lo doblamos por la mitad para formar un triángulo, mojamos con un poco de agua las orillas del pan para sellar las empanadas. Con ayuda de un tenedor cerramos completamente cada una, picando la parte húmeda. En un sartén caliente ponemos un poco de aceite de oliva y procedemos a freír cada una. Una vez terminadas de freír pueden pasarse por una toalla absorbente para retirar la grasa excedente y estarán listas para servir.



*\*Ingredientes que se pueden suplir por otro producto.*

- Chistorra, chorizo, español, uruguayo y jamones de baja proteína

## CHILES RELLENOS DE QUESO GOUDA ENVUELTOS EN TOCINETA

### INGREDIENTES:

- 250 g de Tocineta Los Manantiales (12 tiras)
- 150 g de Queso Gouda Don Rosalío
- 12 chiles jalapeños
- 50 ml de aceite de Oliva
- 10 palillos de madera
- Sal
- Pimienta

### PREPARACIÓN:

Hacemos un corte en los chiles jalapeños de manera vertical y retiramos las semillas. Si quieres que tengan picor puedes dejar algunas. Cortamos el queso gouda en bastones y los introducimos en los chiles, podemos adaptar el corte según el tamaño. Envolvemos cada chile con una tira de Tocineta Los Manantiales y la aseguramos con ayuda de los palillos. Freímos en una sartén con ayuda de un poco de aceite de oliva para disfrutar todo el sabor de esta receta.



# CEVICHE DE SALCHICHA

## INGREDIENTES:

- 500 g Salchicha de pavo Los Manantiales
- 2 piezas de mango verde
- 1 pieza de aguacate
- 1 pieza de cebolla morada
- 125 ml de jugo de tomate con almeja
- Chile piquín en polvo
- 10 limones
- Un manojo de cilantro
- 20 ml de aceite de oliva
- 2 piezas de pepino



## PREPARACIÓN:

Picamos la salchicha en trozos pequeños, retiramos las semillas a los limones y los exprimimos en el recipiente con la salchicha ya picada. Cortamos el mango en cuadros dentro de su cáscara, luego desprendemos los trozos con una cuchara. Rebanamos la cebolla en julianas, el pepino en cubos finos (sin cáscara), cortamos finamente el cilantro y revolvemos todos los ingredientes en el mismo recipiente de las salchichas. Por último integramos chile piquín, aceite de oliva y el jugo de tomate con almeja al gusto. Es necesario revolver hasta que se mezclen los sabores. Servir en frío con galletas saladas.



## AGUACHILE DE JAMÓN

### INGREDIENTES:

- 500 g de jamón de pierna Los Manantiales\*
- 2 piezas de tomate verde
- 10 piezas de limón
- 1 pieza de cebolla morada
- 2 a 4 piezas de chile habanero (según el nivel de picor deseado)
- Sal
- Pimienta
- 1 ramita de cilantro
- 2 dientes de ajo



### PREPARACIÓN:

Cortamos el jamón en triángulos de buen tamaño, los chiles habaneros y los tomates en trozos delgados y pequeños, rebanamos la cebolla en julianas (delgadas de preferencia); también el cilantro y los ajos lo más fino posible. En un recipiente agregamos el jugo de los limones, agregamos el ajo, chile habanero, sal y pimienta para reservar. En el recipiente donde vayamos a preparar el platillo colocamos el jamón, junto al tomate y habanero picados, así como las julianas de cebolla. Bañamos la mezcla con el jugo de los limones. Para decorar y dar un toque agregamos el cilantro encima, se recomienda servir con totopos o galletas saladas.