



LA MARKETINA  
Productos Delicatessen



RECETARIO

# CRÉDITOS



La información contenida en este recetario puede ser utilizada siempre que se cite la fuente.

## *Autor de Recetas:*

Chef Jose Antonio Aguilar y consumidores fieles.

## *Edición y Revisión de Textos:*

Ana Patricia Lainfiesta de Ruiz

## *Diseño y Diagramación:*

Luisa Fernanda Ruiz Lainfiesta.



## *Pimientos en Escabeche*

Tostis para picar.....	Pg. 03
Nuevo Atún.....	Pg. 03

## *Pepián La Marketina*

Pavo con Salsa de Pepián.....	Pg. 04
Recado de Pepian.....	Pg. 04
Lassagna de Tortilla.....	Pg. 05
Tostadas de Pollo.....	Pg. 05

## *Jocón La Marketina*

Pasta con Salsa Verde.....	Pg. 06
Huevos a La Marketina.....	Pg. 06
Pizza Chapina.....	Pg. 07
Recado de Jocon.....	Pg. 07

## *Jalea de Pimientos*

Marky Carpaccio.....	Pg. 08
Pollo Teriyaki.....	Pg. 08

## *Mole Dulce*

Plátanos en Mole.....	Pg. 09
Sweet Toasts.....	Pg. 09
Pollo en Mole.....	Pg. 10
Bavaresa (Postre).....	Pg. 10

## *Cebollas en Salsa Guaque y Jalapeño*

Desayuno Chapin.....	Pg. 11
Pollo Encebollado.....	Pg. 11

NO DEJES DE PROBAR  
NUESTRO PICANTE VERDE Y  
JALAPEÑOS EN ESCABECHE



Hecho de  
**DIENTE DE PERRO**  
solo para valientes



*Ideal para picar*

## Ingredientes

- 5 onzas de queso ricotta
- Jamón de su preferencia
- 1 baguette
- 1 tomate manzano en rodajas
- 1 Pimientos en Escabeche La Marketina
- Aceite de oliva extra virgen (el necesario)
- Albahaca picada

## Preparación:

Cortar el pan a su gusto y tostarlos hasta obtener el dorado deseado. Untar los panes con el queso ricotta, agregar una o dos rodajas de jamón, una o dos rodajas de tomate y dejar caer los pimientos en escabeche, terminar con gotas de aceite de oliva extra virgen y albahaca picada.



# NUEVO ATÚN



*Atún con Escabeche*

## Ingredientes

- 1 lata de atún light
- 1 limón
- Nachos o galletas (para acompañar)
- 1 Pimientos en Escabeche La Marketina
- 1 aguacate
- Sal y pimienta

## Preparación:

Mezclar el atún con los Pimientos en Escabeche La Marketina con la cantidad necesaria. Agregar el jugo de limón deseado. Cortar el aguacate en cuadritos o rodajas y agregarlo al atún. Sazonar con sal y pimienta.



• Puedes licuar los Pimientos en Escabeche de La Marketina para hacer una salsa para acompañar con carne o pollo a tu elección.



Son deliciosos para combinar con jamones y servirlos en pan tostado con queso crema.





# PEPPAV

## Pavo con Salsa de Pepián

### Ingredientes

- 3 libras de pechuga de pavo
- 1 ajo picado finamente
- ½ cebolla picada finamente
- Ramas de tomillo (la necesaria)
- 1 litro de fondo de ave
- 1 Pepián La Marketina
- ½ vaso de crema
- 8 onzas de cilantro
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de aceite vegetal

### Preparación:

Filetear la pechuga de pavo, sobarla con sal y pimienta y sellarla hasta obtener el dorado deseado. En un sartén sofreír la cebolla, el ajo y el tomillo, agregar fondo de ave y dejar reducir  $\frac{3}{4}$ . Agregar el Pepián La Marketina y el vaso de crema hasta obtener una salsa homogénea. De último rociarlo con el perejil y servir con los filetes de pavo.



# RECADO DE PEPIAN

## La receta tradicional del Pepián

### Ingredientes

- 1 frasco de Recado de Pepián de La Marketina
- 2 libras de pollo, marrano, pavo o res (su elección)
- 2 papas cortadas en rodaja gruesa
- ½ libra de ejotes cortados en dos
- 1 zanahoria cortada en cubos
- 1 güisquil cortado en cubos
- 1 taza de caldo de pollo (al gusto)
- Sal al gusto (se recomienda poca sal)

### Preparación:

 Rinde para 6 porciones

Cocinar 2 libras de la carne de su elección (pollo, marrano, pavo o res) en agua y sal. Cuando ya esté suave agregar zanahoria y güisquil en cubos, ejote cortado en dos y papa en rodaja gruesa. Dejar que se cuezan y agregar el recado de Pepián; espesar con el caldo de la carne a su gusto.



# LASSAGNA DE TORTILLA



Rinde para 6 porciones

## Ingredientes

- 12 tortillas de maíz partidas por la mitad
- ½ frasco de Recado de Pepian de La Marketina
- ½ taza de caldo de pollo
- 1 libra de pechugas de pollo desmenuzada
- ¼ taza de crema
- 100 gramos queso mozzarella

## Preparación:

Poner a cocer las pechugas de pollo con un poco de sal, laurel y tomillo. Cuando estén cocidas, desmenuzar las pechugas y reservar el caldo. Agregar ¼ caldo de pollo a ½ frasco de Recado de Pepian y reservar la salsa.

El otro ¼ taza de caldo de pollo agregarlo a la crema cuando este frío. Colocar una capa de tortillas partidas por la mitad en el fondo de un pyrex. Luego colocar una capa de pollo desmenuzado, un poco de salsa, crema y queso mozzarella. Repetir el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. Se termina con queso.

Poner en el horno por 30 minutos a 350° o hasta que dore un poco el queso.



# TOSTADAS DE POLLO



Rinde para 6 porciones

## Ingredientes

- 1 libra de pechuga de pollo
- ½ frasco de Recado de Pepian La Marketina
- 6 tostadas horneadas
- 1 cda de queso duro
- ½ manojo de perejil picado

## Preparación:

Cocer las pechugas de pollo con laurel, tomillo y sal. Cuando estén listas picar el pollo en cuadritos pequeños. Calentar ½ frasco de Recado de Pepian, ahogar allí las pechugas de pollo en cuadritos pequeños. Dejar reposar.

Colocar las tostadas sobre una bandeja y colocar el pollo sobre cada tostada, terminar con un toque de queso seco y perejil al gusto.





# GREEN PASTA

## Pasta con Salsa Verde



### Ingredientes

- 1 libra de pasta a su elección
- 1 Recado de Jocón La Marketina
- 1 taza de fondo de ave
- ½ cebolla
- 10 onzas de queso mozzarella
- 1 ajo
- 8 onzas de champiñones
- 1 libra de pechuga de pollo

### Preparación:

Preparar la pasta según instrucciones del paquete. En una olla poner el Recado de Jocón, agregar 2 tazas de fondo de ave y dejar hervir. En un sartén sofreír cebolla, ajo y champiñones, dejar que los sabores se unan, agregar las pechugas desmenuzadas de pollo hasta que estén cocidas. Luego agregarlo en la preparación del Jocón, dar un hervor durante 5 minutos más. Agregar a la pasta y por último un poco de queso mozzarella o parmesano.

# HUEVOS

## a La Marketina

### Ingredientes

- ½ frasco de Jocón La Marketina
- 1 filete de pollo desmenuzado tipo fajitas.
- 1 aguacate en cubos
- Cilantro (cantidad necesaria)
- 3 onzas de queso Oaxaca
- 3 onzas de queso provolone
- Nachos de su preferencia
- Chile cobanero (al gusto)
- 4 huevos

### Preparación:

Colocar el Jocón La Marketina en un recipiente, agregue el pollo desmenuzado, aguacate, cilantro y chile cobanero; terminar con queso Oaxaca mezclado con provolone. Verter sobre una cama de nachos semi triturados y luego a los huevos al gusto.



# PIZZA CHAPINA

*La nueva versión de la pizza*

## Ingredientes

- Masa de pizza pre cocida (mediana)
- ½ libra de tocino ahumado
- 1 cebolla en juliana
- 1 ajo picado finamente
- 1 unidad de pimientos verdes
- 1 Jocón La Marketina
- ¾ taza de Pimientos en Escabeche La Marketina
- 1 taza de fondo de ave
- 4 filetes de pollo en fajitas
- 10 onzas de provolone rallado
- 10 onzas de mozzarella rallado
- 3 onzas de queso azul
- 3 onzas de queso de cabra
- Sal y pimienta

## Preparación:

En una olla sofreír cebolla, ajo, pimientos verdes y tocino. Agregar el Jocón la Marketina, dejar hervir por 3 minutos y sazonar si hace falta.

En un sartén sofreír los filetes de pechuga de pollo desmenuzados y agregar los Pimientos en Escabeche La Marketina. Verter la salsa sobre la masa pre cocida y terminar con el pollo.

En un bowl mezclar todos los quesos y servir por encima de la pizza. Cocinar según instrucciones del paquete.

# RECADO DE JOCON

*Rinde de 4 a 6 porciones*

## Ingredientes

- 1 frasco de Recado de Jocon de La Marketina
- 2 libras de pollo
- 1 taza de caldo de pollo
- Sal al gusto (se recomienda poca sal)

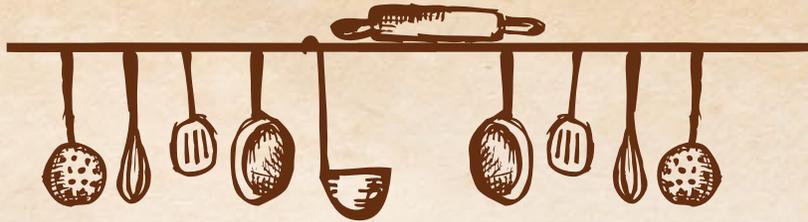
## Preparación:

Cocer las 2 libras de carne de su predilección (pollo, marrano, pavo o res) en agua y poca sal. Luego agregar el recado de Jocon y espesar con el caldo de la carne a su gusto. Dejar hervir por 5 minutos. Servir con arroz.



# MARKY CARPACCIO

Nuestra versión de Carpaccio



## Ingredientes

- Tostas de pan (las necesarias)
- 8 onzas de queso brie
- ½ libra de salmón en lascas (puede ser ahumado)
- Alcaparras baby
- 1 limón
- 1 Jalea de Pimientos La Marketina

## Preparación:

Poner las lasca de salmón en un plato, una a la par de otra, agregar jugo de limón, seguido del queso brie, rociar con las alcaparras y terminar con la Jalea de Pimientos La Marketina. Está listo para compartir. Sirve las tostas de pan para acompañar.



# POLLO TERIYAKI

Pollo en Salsa Agri dulce

## Ingredientes

- 1 frasco de Jalea de Pimientos La Marketina
- 1 libras de pechuga de pollo
- 1 cebolla cortada a la juliana (en tiras)
  - 1 diente de ajo picado
- Aceite de ajonjolí o canola
- Sal y pimienta al gusto
- 1 libra de arroz blanco

## Preparación:

En un sartén agregar el aceite, calentarlo ligeramente. Agregar la mitad de la cebolla y el ajo hasta dorarlos. Sacar y reservar. Agregar al mismo sartén, las pechugas de pollo, sazonadas con sal y pimienta al gusto hasta que estén bien selladas. Luego se agrega la otra mitad de cebolla y dorarlas junto al pollo; agregar la jalea de pimientos de La Marketina y la otra mitad de cebolla y ajo que se doró previamente. Dejar hervir 5 minutos. Servir con arroz blanco.



# PLATANOS EN MOLE



Rinde para 3 plátanos



## Ingredientes

- 3 plátanos maduros
- 1 frasco de Mole Dulce La Marketina
- 1 onza de ajonjolí tostado

## Preparación:

Rodajar los plátanos en lascas medianas, luego freírlas en un sartén hasta que estén doradas. Servir los plátanos en un plato hondo y agregar el Mole Dulce y encima el ajonjolí tostado.



# SWEET TOASTS



Para endulzar la vida

## Ingredientes

- 1 frasco de Mole Dulce La Marketina
- 1 banano
- 2 rodajas de pan de molde
- 1 bola de helado de vainilla
- mantequilla o margarina
- canela al gusto

## Preparación:

Pela el banano y ponlo a dorar en un sartén con la mantequilla hasta que quede dorado, agrega la canela al gusto y luego rodajealo en lascas medianas. Tuesta las 2 rodajas de pan al gusto. Agrega una cama de Mole Dulce al pan tostado, luego una cama de banano y hasta arriba la bola de helado de vainilla.





# POLLO EN MOLE



Rinde para 4 porciones

## Ingredientes

- 1 frasco de Mole Dulce de La Marketina
- 1 pollo entero cortado en piezas
- 1/2 cebolla
- 1/4 cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- aceite de ajonjolí
- sal y pimienta al gusto

## Preparación:

Cocer el pollo en agua con 2 dientes de ajo, cebolla y sal. Reserva el caldo. Luego sofreír el pollo con aceite de ajonjolí, cebolla picada, sal y pimienta al gusto. Agregar el Mole Dulce con 1/4 del caldo de pollo (puede usar más caldo para diluir la salsa de mole a su gusto). Dejar hervir por 5 minutos. Servir.



# BAVARESA



Postre con Mole Dulce

## Ingredientes

- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 4 onzas de agua
- 2 claras de huevo
- 7 onzas de Mole Dulce La Marketina
- melocotones y macadamias

## Preparación:

Asegúrese que las leches estén frías. Hidratar la gelatina con el agua y diluir. Batir las claras a punto de nieve y batir la leche evapora hasta que doble su volumen, después agregar la leche condensada y el Mole Dulce La Marketina. Agregarla a la gelatina y seguir batiendo. Agregar claras batidas de forma envolvente. Verter en un molde y refrigerar hasta que este consistente. Acompañar con melocotones y macadamias.





# DESAYUNO CHAPIN



*sigamos la tradición*

## Ingredientes

- 2 huevos
- ½ tallo de cebollín picado
- 1 taza de frijol negro al gusto
- 3 rodajas de plátano frito
- 1 cuchada de aceite vegetal
- 1 Cebollas en salsa Guaque La Marketina
- Sal y pimienta al gusto
- Pan francés al gusto

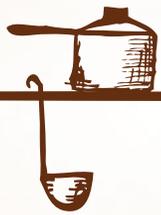
## Preparación:

En un sartén freir el tallo de cebollín picado, luego agregar los 2 huevos bien batidos, sal y pimienta al gusto.

Servir los huevos revueltos con los frijoles de su preferencia con las Cebollas en salsa Guaque de La Marketina y los plátanos fritos. Disfrute con el pan francés.



# ENCEBOLLADO



*Pollo Encebollado*

## Ingredientes

- 2 filetes de pollo
- 1 brócoli pequeño
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 Cebollas en Guaque La Marketina
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

Cocer la zanahoria y el brócoli al dente en agua con poca sal. Dejar enfriar.

Sazonar los filetes con sal y pimienta. En un sartén, freir el ajo, agregar los filetes de pollo y dorarlos, agregar la zanahoria, el brócoli y las Cebollas en salsa Guaque de La Marketina y dejar hervir 10 minutos. Puedes acompañarlo con arroz blanco y ensalada de pepino.



- Las Cebollas en salsa guaque de La Marketina son perfectas
- para comer con nachos como un healthy snack o agregalo a tus hamburguesas o sandwiches favoritos.



