



LOS QUE SABEN DEL MAR PREFIEREN



INGREDIENTES:

- 1 cerveza oscura
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharada de **Salsa Habanera Roja El Yucateco**
- 1/2 taza de jugo de tomate con almejas
- 1 limón
- 50 gramos de camarones cocidos y pelados.
- 2 ramas de apio cortado en tiras y sin piel
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Chiles piquín al gusto
- Palillos para brochetas suficientes

PREPARACIÓN:

1. Escarcha la boca del tarro con chile piquín y sal.
2. Ensarta los camarones en los palillos para brochas.
2. Coloca todos los ingredientes (excepto la cerveza, el apio y las brochetas de camarones).
3. Añade la cerveza.
4. Coloca los bastones de apio y por último las brochetas de camarón.

MICHELADA VUELVE A LA VIDA CON CAMARONES





LOS QUE SABEN DEL MAR PREFIEREN



AGUACHILE DE CAMARÓN CON MANGO Y HABANERO



INGREDIENTES:

- 500 gramos de camarón mediano limpio
- 15 limones
- 1 mango
- 6 cucharadas de **Salsa Habanera Kutbil-Ik El Yucateco**
- 1 cucharada de sal
- 1/4 de cebolla morada en corte juliana
- 2 chiles habaneros y jalapeños en rodajas
- 1 mango en cubitos para decorar
- Cilantro fresco cortado para decorar
- 4 cucharaditas de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Corta los camarones en mariposa y reserva.
2. Licúa el jugo de limón con el mango, la **Salsa Habanera Kutbil-Ik El Yucateco** y la sal.
3. Marina los camarones con la mezcla anterior alrededor de 20 minutos.
4. Sirve el aguachile con cebolla morada, chile habanero, chile jalapeño, cubitos de mango fresco, hojas de cilantro y termina con unas gotitas de aceite de oliva.
5. Acompaña con pan pita frito o galletas.



LOS QUE SABEN DEL MAR PREFIEREN



TOSTADAS DE PULPO ADOBADO CON HABANERO



PREPARACIÓN:

1. Mezcla en un bowl el pulpo, el aceite, el ajo, la sal, el **Achiote Líquido El Yucateco** y la **Salsa Habanera Caribbean El Yucateco**
2. Calienta un sartén grande a fuego alto, sella el pulpo ya marino por 5 minutos y reserva.
- 3 Pon mayonesa, aguacate, lechuga, arúgula y sobre esto algunas cucharadas del pulpo adobado.

TIP: Deja marinar el pulpo en el refrigerador por al menos 2 horas. Agrega a tus tostadas más **Salsa Habanera Caribbean El Yucateco**

INGREDIENTES:

- 2 tazas de pulpo cocido y cortado en cubos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 1 taza de **Achiote Líquido El Yucateco**
- 6 cucharadas de **Salsa Habanera Caribbean El Yucateco**
- 2 pizcas de sal
- 1 aguacate
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 taza de lechuga fileteada fijamente
- Tostadas suficientes



LOS QUE SABEN DEL MAR PREFIEREN



INGREDIENTES:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 1 cucharadita de ajo finamente picado
- 1 taza de jitomate picado
- 3 cucharadas de **Salsa Habanera Roja El Yucateco**
- 2 tazas de atún en lata drenado
- 1/4 de taza de puré de tomate
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/4 de taza de cilantro
- Tostadas, crema y aguacate suficientes

PREPARACIÓN:

1. En una sartén caliente el aceite de oliva y cocina la cebolla, el ajo, el jitomate, el chile serrano, el atún, el puré de tomate, la sal, la pimienta, el comino, el jugo de limón y la **Salsa Habanera Roja El Yucateco** por 10 minutos, añade el cilantro y reserva.

2. Sirve en una tostada y decora con crema y aguacate.

TOSTADAS DE ATÚN A LA MEXICANA





LOS QUE SABEN DEL MAR PREFIEREN



AGUACATE PICANTE RELLENO DE ATÚN



INGREDIENTES:

- 2 tazas de atún de lata en agua
- 1/2 taza de jitomate cortado en cubitos
- 1 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 1/2 taza de apio finamente picado
- 3 chiles jalapeños finamente picado
- 2 cucharadas de **Salsa Habanera Verde El Yucateco**
- 1/4 de taza de cilantro fresco finamente picado
- 4 aguacates
- Galletas suficientes

PREPARACIÓN:

1. Mezcla el atún con el jitomate, la cebolla, el apio, el chile jalapeño, la **Salsa Habanera Verde El Yucateco** y el cilantro.
2. Corta a la mitad el aguacate y con ayuda de una cuchara, retira el aguacate hasta dejar sólo la cáscara, corta la pulpa de aguacate en cubitos medianos y rellena con la ensalada de atún y decora con el aguacate.
3. Sirve el aguacate acompañado de las galletas. Puedes agregar más **Salsa Habanera Verde El Yucateco**.