



RECETAS DE TEMPORADA CON



TRADICIÓN
en cada gota



¡BIENVENIDOS AL MUNDO *del sabor y el picante!*

A continuación, encontrarás recetas que despiertan tus sentidos y llevan el fuego y la tradición de la cocina mexicana directo a tu mesa. Desde platillos clásicos hasta creaciones innovadoras, cada receta está diseñada para que disfrutes del picante que encanta, sorprende y une a todos en la mesa. Prepárate para cocinar, saborear y dejarte llevar por la pasión de El Yucateco en cada mordida y sorbo.

ÍNDICE

- 1.** Calabaza terroríficamente picosa
- 2.** Envolturas del Terror: Momias de Salchicha
- 3.** De la Cocina Mexicana a tu mesa: Sopa de Tortilla
- 4.** Mucbipollo: Sabor y tradición del Hanal Pixán
- 5.** Fuego en cada mordida: Sándwich de Pollo con Chipotle
- 6.** Fiesta en cada mordida: Recalentado con El Yucateco
- 7.** La mezcla que enciende y sorprende:
Habanero Espresso Martini

CALABAZA terroríficamente PICOSA

INGREDIENTES

- 250 g queso crema a temperatura ambiente
- 200 g queso cheddar rallado
- 100 g queso mozzarella rallado
- 3 cucharadas de **Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada El Yucateco**
- ½ taza de crema ácida
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 calabacita o pimiento verde pequeño (para el “tallo”)
- Palitos de pan, galletas saladas o verduras para acompañar



PROCEDIMIENTO

1. En un tazón grande, combina el queso crema con la crema ácida hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
2. Agrega los quesos rallados (cheddar y mozzarella) y mezcla bien.
3. Incorpora la **Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada El Yucateco** poco a poco, probando para ajustar el nivel de picante según tu gusto.
4. Añade el ajo en polvo, la cebolla en polvo, sal y pimienta. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
5. Con la mezcla de queso, forma una bola grande sobre un plato de servir.
Con un cuchillo, dibuja líneas verticales superficiales alrededor de la bola para simular la forma de una calabaza.

6. Coloca la calabacita o pimiento verde en la parte superior de la bola de queso para simular el tallo de la calabaza.
7. Acompaña tu Calabaza Terroríficamente Pícota con palitos de pan, galletas saladas o verduras crudas para dpear.

¡Advertencia! Su sabor cremoso engaña... hasta que llega el picante de la Salsa Picante de Chile Habanero y Piña Asada El Yucateco, dejando a todos con un susto delicioso.

ENVOLTURAS DEL TERROR

Momias de Salchicha

INGREDIENTES

- 12 salchichas tipo hot dog
- 250 g pasta de hojaldre
- Harina de trigo
- 1 huevo
- Mostaza (para “ojos”)
- Salsa catsup
- **Salsa Picante de Chile Habanero y Ghost El Yucateco**
- **Salsa Picante de Chile Habanero y Café El Yucateco**

PROCEDIMIENTO

1. Descongela la pasta de hojaldre según las instrucciones del paquete.
2. Extiendela sobre una superficie ligeramente enharinada y córtalo en tiras delgadas, aproximadamente de 1 cm de ancho.
3. Envuelve cada salchicha con las tiras de hojaldre de manera irregular, dejando pequeños espacios libres para que se vean como momias reales.
4. Coloca las momias en una bandeja para horno previamente engrasada o con papel para hornear.
5. Barniza cada momia con huevo batido para que queden doradas y brillantes.
6. Hornea a 200°C durante 15 a 20 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.
7. Retira del horno y coloca pequeños puntos de mostaza para crear los ojos de las momias.
8. Sirve y acompaña tus momias con salsa catsup, **Salsa Picante de Chile Habanero y Ghost El Yucateco** y **Salsa Picante de Chile Habanero y Café El Yucateco**.



Crujientes por fuera, jugosas por dentro y con un toque infernal de sabor gracias a las salsas El Yucateco, estas botanas son perfectas para asustar... y deleitar.

DE LA COCINA *Mexicana* A TU MESA *Sopa de Tortilla*

INGREDIENTES

- 4 jitomates
- ½ cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 litro de caldo de pollo o de vegetales
- 4 tortillas de maíz cortadas en tiras
- ½ taza de queso fresco desmoronado
- 1 aguacate en cubos
- Aceite vegetal para freír
- Sal y pimienta al gusto
- Cilantro
- Limón
- Salsa Picante Verde de Chile Habanero El Yucateco
- Salsa Picante Roja de Chile Habanero El Yucateco
- Exxxtra Picante Salsa Picante Kutbil-Ik de Chile Habanero El Yucateco

PROCEDIMIENTO

1. Asa los jitomates, la cebolla y los dientes de ajo hasta que estén ligeramente dorados.
2. Licúa con un poco de caldo hasta obtener una mezcla homogénea
3. En una olla, calienta un poco de aceite y vierte la mezcla de tomate. Cocina a fuego medio durante 10 minutos.
4. Agrega el resto del caldo, sazona con sal y pimienta, y deja hervir suavemente por 15 minutos.
5. Mientras el caldo se cocina, corta las tortillas en tiras y fríelas en aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes. Escúrrelas sobre papel absorbente.
6. Sirve la sopa caliente en platos hondos.
7. Añade las tiras de tortilla, el queso fresco y los cubos de aguacate.



8. Decora con cilantro y agrega jugo de limón si lo deseas.
9. Acompaña la Sopa de Tortilla con **Salsa Picante Verde de Chile Habanero El Yucateco** o **Salsa Picante Roja de Chile Habanero El Yucateco**. Si disfrutas el picante extremo, acompaña con **Exxxtra Picante Salsa Kutbil-Ik de Chile Habanero El Yucateco**.

Con esta receta, llevas la esencia de México directamente a tu mesa: tradición, sabor y ese toque picante que solo El Yucateco puede brindar. ¡Disfruta de cada cucharada!

MUCBIPOLLO

Sabor y tradición DEL HANAL PIXÁN

INGREDIENTES

- Agua
- 120 g **Achiote El Yucateco**
- ½ pollo sin piel en piezas
- ½ kg carne de cerdo en trozos
- ½ cebolla
- 1 cucharada de orégano molido seco
- 1 ½ cucharadas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 4 dientes de ajo
- 5 hojas de laurel
- 2 kg masa
- 200 g manteca de cerdo
- 4 jitomates picados
- Hojas de plátano

PROCEDIMIENTO

1. Disuelve 100 g de **Achiote El Yucateco** en un poco de agua.
2. En una olla coloca la carne de cerdo, la cebolla, el orégano molido seco, la sal, la pimienta, los ajos y las hojas de laurel. Tapa esto con agua y cocina durante 30 minutos.
3. Al primer hervor, añade el pollo y el **Achiote El Yucateco** disuelto en agua, cocina durante 1 hora más.
4. Una vez cocida la carne, desmenúzala con cuidado.
5. Añade al caldo un poco de masa para que espese, reservando ¼ de taza de este caldo, y



- regresa las carnes al caldo.
6. Bate la masa con la manteca.
7. Disuelve el **Achiote El Yucateco** restante, el ¼ de taza de caldo previamente reservada y añádelo a la masa.
8. Coloca en un molde para el horno hojas de plátano, fórralo de masa, rellena con la carne y caldo de esta, los jitomates en trozos y encima coloca de nuevo la masa, cierra con las hojas de plátano.
9. Calienta el horno a 200 ° C, hornea tu Mucbipollo por una y media hora.
10. Retira del horno, corta y sirve.

FUEGO EN CADA MORDIDA SÁNDWICH DE POLLO con Chipotle

INGREDIENTES

Pollo

- 2 pechugas de pollo, deshuesadas y sin piel
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva

Aderezo de Chipotle

- **3 cucharadas de Salsa Chipotle El Yucateco**
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 pizca de sal

Sándwich

- 4 rebanadas de pan para sándwich de tu elección
- Hojas de lechuga fresca
- Rodajas de jitomate
- Cebolla en rodajas finas

PROCEDIMIENTO

Pollo

1. Mezcla el ajo en polvo, la paprika, la sal y la pimienta, y frota las pechugas de pollo con esta mezcla.
2. Calienta el aceite de oliva en un sartén a fuego medio y cocina las pechugas de pollo durante 5 a 7 minutos por lado o hasta que estén doradas y cocidas por dentro.
3. Retira del fuego y deja reposar 5 minutos antes de rebanar el pollo en tiras.

Aderezo de Chipotle

1. En un tazón pequeño, mezcla la **Salsa Chipotle El Yucateco** con la mayonesa, el jugo de limón y una pizca de sal hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.



Un sándwich que combina la suavidad del pollo con el picante único de la Salsa Chipotle El Yucateco, creando un aderezo cremoso y lleno de sabor que hará que cada mordida sea un verdadero fuego de sabor

Sándwich

1. Tuesta ligeramente las rebanadas de pan para darle textura crujiente.
2. Unta una capa generosa de Aderezo de Chipotle en ambas rebanadas de pan.
3. Coloca las hojas de lechuga y las rodajas de jitomate sobre una de las rebanadas.
4. Añade las tiras de pollo y, si deseas, unas rodajas de cebolla para un toque extra de sabor.
5. Cubre con la otra rebanada de pan y presiona ligeramente.
6. Corta el sándwich por la mitad y sirve de inmediato

FIESTA EN cada mordida

RECALENTADO CON EL YUCATECO

INGREDIENTES

Recalentado

- 2 tazas de Pavo al horno desmenuzado
- 2 tazas de Lomo de cerdo ahumado rebanado o desmenuzado
- 2 tazas de Romeritos con mole
- 2 tazas de Pierna de cerdo deshebrada
- 2 tazas de Cochinita Pibil

Tostadas

- Tostadas de maíz
- 1 taza de lechuga finamente picada
- ½ taza de queso fresco desmoronado
- 1 taza de crema
- Limón al gusto

Salsas

- **Salsa Picante Verde de Chile Habanero El Yucateco**
- **Salsa Picante Roja de Chile Habanero El Yucateco**
- **Exxxtra Picante Salsa Picante Kutbil-Ik de Chile Habanero El Yucateco**
- **Salsa Jalapeña El Yucateco**
- **Salsa Chipotle El Yucateco**

PROCEDIMIENTO

1. Calienta por separado el pavo, lomo de cerdo, romeritos, pierna de cerdo y cochinita pibil en sartenes con un toque de aceite o mantequilla hasta que estén tibios.
2. Sobre cada tostada, coloca una capa de lechuga.
3. Añade una porción generosa del recalentado de tu elección: pavo, lomo, romeritos, pierna o cochinita pibil.
4. Decora con crema y queso fresco.



¡Convierte el recalentado en una experiencia gastronómica única!

Estas tostadas te permiten disfrutar de manera creativa y deliciosa, acompañado de las irresistibles salsas de El Yucateco.

5. Sirve inmediatamente para mantener la textura crujiente de las tostadas.
6. Exprime un poco de limón sobre cada tostada para un toque fresco y equilibrado.
7. Acompaña con las **salsas El Yucateco** al gusto: desde la suave Salsa Jalapeña hasta la potente Exxxtra Picante Salsa Kutbil-Ik.

LA MEZCLA QUE ENCIENDE Y SORPRENDE

Habanero ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTES

- 45 ml de vodka
- 30 ml de licor de café
- 30 ml de café espresso recién hecho
- **10 ml de Salsa Picante de Chile Habanero y Café El Yucateco**
- Hielo al gusto
- Granos de café para decorar (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. Llena una coctelera con hielo hasta la mitad.
2. Agrega el vodka, el licor de café, el café espresso y la **Salsa Picante de Chile Habanero y Café El Yucateco**.
3. Cierra la coctelera y agita energicamente durante 15 a 20 segundos hasta que la mezcla esté bien fría y ligeramente espumosa.
4. Cuela la mezcla en una copa de martini previamente enfriada.
5. Decora con 2 o 3 granos de café en la superficie.
6. Sirve inmediatamente y disfruta de la combinación perfecta de café intenso con un toque picante.

Un cóctel que combina la intensidad del café espresso con el toque audaz y picante de la Salsa Picante de Chile Habanero y Café El Yucateco, ideal para quienes buscan una experiencia única en cada sorbo.





elyucateco.com



ElYucatecoMx



[@elyucateco_la](https://www.instagram.com/elyucateco_la)



@elyucateco_la