



LOS MEXICANOS

jugamos de 
Maravilla[®]
Aceite comestible puro de canola

*¡Apoyemos a
nuestra Selección!*

**RECETARIO
MUNDIAL 2022**



ÍNDICE

JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO	03
DEDITOS DE QUESO	04
ALITAS DE POLLO PICANTES O BBQ	05
BANDERILLAS DE SALCHICHA	06
NACHOS MEXICANOS	07



JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 50 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 8 chiles jalapeños grandes (desvenados y con un agujero en medio para rellenar)
- 150 g de queso tipo manchego, crema o Oaxaca
- 2 huevos
- 1 ½ taza de pan molido

ELABORACIÓN:



- En una olla, coloca Aceite Maravilla. Espera que se caliente.
- Mientras, toma los jalapeños y rellénalos con pedacitos de queso. Con un palillo, ciérralo para que no se habrá.
- Luego, en un plato hondo, coloca los huevos y bate bien.
- Toma los jalapeños y báñalos en el huevo.
- Luego pásalos por el pan molido y empaniza bien.
- Coloca, con cuidado, a la olla con Aceite Maravilla para que se frían muy bien.
- Una vez que estén dorados los jalapeños rellenos, retíralos del aceite y colócalos sobre una Servitoalla para quitar el exceso de aceite.
- Espera a que se enfríen un poco y emplata.
- Acompaña esta deliciosa botana con un dip de aderezo Ranch y ¡disfruta!





DEDITOS DE QUESO

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 2 tazas de pan molido
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de orégano deshidratado
- 450 g de queso mozzarella o manchego (cortado en tiritas)
- 2 huevos
- Salsa de jitomate estilo italiano o catsup

ELABORACIÓN:



- En una olla grande, coloca suficiente Aceite Maravilla para freír los deditos de queso.
- En un palto hondo, coloca los huevos y sazona con sal y pimienta y el orégano seco (revuelve bien).
- En un plato extendido, coloca el pan molido para empanizar los deditos.
- Toma una tirita de queso y remójala en el huevo, luego pásala por el pan molido y repite el proceso una vez más.
- Coloca los deditos de queso empanizados, con mucho cuidado, en el Aceite Maravilla bien caliente.
- Espera a que los deditos estén bien dorados y retíralos.
- Colócalos en un plato con servitoalla para quitar el exceso de aceite.
- Coloca en un platito la salsa de jitomate o cátsup y ¡disfruta!





ALITAS DE POLLO PICANTES O BBQ

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 70 min.

INGREDIENTES:



- 1 Kg de alitas de pollo con hueso
- Aceite Maravilla (para freír)
- ½ cucharada de cayena en polvo
- 100 ml de tu salsa favorita para alitas (BBQ, búfalo, chile, etc.)
- 10 g de mantequilla (derretida)
- Maicena (para empanizar)
- Sal y pimienta al gusto
- Aderezo de queso azul o ranch para sopear las alitas

ELABORACIÓN:



- Deja las alitas a temperatura ambiente por 20 min aproximadamente.
- En un bowl mezcla la salsa búfalo, la cayena molida, la mantequilla derretida, sal y pimienta al gusto. Revolver muy bien y probar. Salpimentar las alitas y rebozarlas en la maicena.
- En un sartén, coloca Aceite Maravilla y espera a que se caliente. Una vez que el Aceite Maravilla esté listo, coloca, con cuidado, las alitas.
- Espera a que queden doradas (ir volteando).
- Ve colocando las alitas en un plato con papel de cocina (servitoallas) para quitar el exceso de grasa y una vez que queden, sirve en un platón y agrega un poco más de salsa búfalo (BBQ, chile, etc.).
- En un platito hondo coloca el aderezo de tu elección
- ¡Listo! Es momento de disfrutar de unas deliciosas alitas de pollo.





BANDERILLAS DE SALCHICHA

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 50 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 6-10 salchichas de pavo
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 200 g de harina de trigo
- ½ vaso de leche
- (entera, light, deslactosada)
- 1 huevo
- Palillos para brochetas

ELABORACIÓN:



- En una olla grande, coloca una buena cantidad de Aceite Maravilla a fuego medio para que se vaya calentando.
- Toma las salchichas y empálasas en un palillo (cada una).
- En un bowl grande, coloca la harina, el huevo, sal, pimienta, levadura y leche. Revuelve muy bien para que no queden grumos en la mezcla.
- La masa debe de quedar lo suficientemente espesa para bañar las salchichas (no líquida).
- En un vaso alto, coloca la masa (sin llenar el vaso).
- Toma el palillo con la salchicha y sumérgela en el vaso. Que quede bien bañada.
- Retira el exceso de masa y, ya con el aceite caliente, coloca las salchichas con masa para freír.
- Una vez que queden con un color dorado y bien fritas. Retira las banderillas.
- Con ayuda de papel absorbente, retira el exceso de Aceite Maravilla.
- ¡Y listo! Emplata las banderillas con una guarnición de papas a la francesa y disfruta.





NACHOS MEXICANOS

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

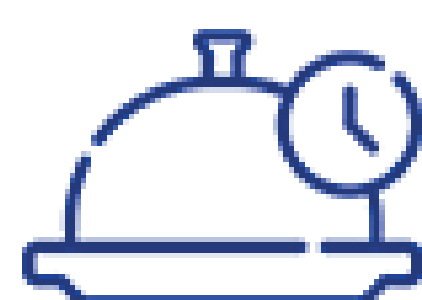
🕒 Tiempo de Preparación: 25 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 300 g de totopos o nachos
- ½ cebolla blanca bien picada
- 2 jitomates bien picados
- 3 jalapeños bien picados
- Cilantro al gusto bien picado
- Sal y pimienta al gusto
- ½ lata de frijoles regritos
- Chorizo rojo al gusto
- Crema fresca

ELABORACIÓN:



- En un sartén, coloca Aceite Maravilla y, una vez caliente, coloca el chorizo (que quede crujiente). Retíralo y reserva.
- En el mismo sartén, coloca un chorrito de Aceite Maravilla y refríe los frijoles. Una vez que estén calientitos, retira y reserva.
- En un plato, coloca los totopos, una capa de frijoles, chorizo y coloca los ingredientes frescos al gusto: cebolla, jitomate, jalapeño, cilantro y crema.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar una gran botana.



***¡GRACIAS POR DEJARNOS FORMAR
PARTE DE TUS PLATILLOS!***

LOS MEXICANOS



Aceite Maravilla



aceitemaravilla



Aceite Maravilla