

RECETARIO

VERANO FUTBOLERO 2026





Compartiendo su compromiso con la comida mexicana y el amor de la Familia.





ÍNDICE

PLATILLOS

Nachos mexicanos _____	04
Banderillas de salchicha _____	06
Alitas de pollo picantes o BBQ _____	08
Deditos de queso _____	10
Jalapeños rellenos de queso _____	12

NACHOS MEXICANOS



NACHOS MEXICANOS

🌟 Nivel de Dificultad ★☆☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 min.

INGREDIENTES:

- 2 cdas de Aceite Maravilla
- 1 bolsa de totopos
- 200 g de carne molida de res
- 1/4 cebolla picada
- 1 jitomate picado
- 1 taza de frijoles refritos
- 200 g de queso cheddar rallado
- 1 jalapeño en rodajas
- 1/2 taza de crema
- Guacamole al gusto
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- Calienta el Aceite Maravilla en un sartén y sofríe la cebolla hasta que esté transparente.
- Agrega la carne molida y cocina hasta dorar. Sazona con sal y pimienta.
- Incorpora el jitomate y cocina durante 3 minutos más.
- En un plato grande coloca una cama de totopos.
- Agrega los frijoles refritos, la carne, el queso cheddar y los jalapeños.
- Calienta en microondas o horno hasta que el queso se derrita.
- Decora con crema y guacamole.
- Sirve caliente y disfruta.



BANDERILLAS DE SALCHICHA



BANDERILLAS DE SALCHICHA

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 40 min.

INGREDIENTES:

- 2 tazas de Aceite Maravilla
- 8 salchichas
- 8 palitos de madera
- 1 taza de harina para hot cakes
- 1 huevo
- 3/4 taza de leche
- 1/2 taza de harina de trigo
- Catsup y mostaza al gusto

ELABORACIÓN:

- Inserta las salchichas en los palitos de madera.
- Pasa las salchichas por harina de trigo para que la mezcla se adhiera mejor.
- Mezcla la harina para hot cakes, el huevo y la leche hasta obtener una mezcla espesa.
- Calienta el Aceite Maravilla en una olla profunda.
- Cubre cada salchicha con la mezcla y fríe hasta que estén doradas.
- Coloca sobre papel absorbente.
- Sirve con catsup y mostaza.v

ALITAS DE POLLO PICANTES O BBQ



ALITAS DE POLLO

PICANTES O BBQ

🌟 Nivel de Dificultad ★★★☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 50 min.

INGREDIENTES:

- 3 cdas de Aceite Maravilla
- 1 kg de alitas de pollo
- 1 cdta de ajo en polvo
- 1 cdta de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de salsa BBQ o salsa picante
- 2 cdas de mantequilla

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 200°C.
- Coloca las alitas en un bowl y mezcla con Aceite Maravilla, ajo en polvo, paprika, sal y pimienta.
- Acomoda las alitas en una charola.
- Hornea durante 35 minutos o hasta que estén doradas.
- Derrite la mantequilla y mezcla con la salsa BBQ o salsa picante.
- Baña las alitas con la salsa y mezcla perfectamente.
- Sirve calientes.



DEDITOS DE QUESO



DEDITOS DE QUESO

☆ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora con 10 min

INGREDIENTES:

- 2 tazas de Aceite Maravilla
- 250 g de queso mozzarella en tiras
- 1 taza de pan molido
- 1/2 taza de harina
- 2 huevos
- 1 cda de ajo en polvo
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

- Pasa cada tira de queso por harina.
- Después cubre con huevo batido.
- Empaniza con pan molido mezclado con ajo en polvo y sal.
- Repite el proceso para un empanizado más crujiente.
- Congela los deditos durante 15 minutos.
- Calienta el Aceite Maravilla y fríe hasta que estén dorados.
- Coloca sobre papel absorbente y sirve calientes.



JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO



JALAPEÑOS RELLOS DE QUESO

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 45 min.

INGREDIENTES:

- 500 g de carne de res en cubos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla morada
- 1 calabaza
- 2 cucharadas de Maravilla Zero
- Sal, pimienta y ajo en polvo al gusto

ELABORACIÓN:

- Corta las verduras en cuadros medianos.
- Inserta carne y verduras alternando en los palitos para brochetas.
- Mezcla Maravilla Zero con sal, pimienta y ajo en polvo.
- Barniza las brochetas con esta mezcla.
- Cocina en sartén o parrilla durante 15 minutos, girando constantemente.
- Sirve calientes.





¡Gracias por dejarnos formar parte de tus maravillosos platillos!

