

[RECETARIO]

Salsa de MI MADRE

100%
natural



LIBERA EL SABOR, EXPANDE EL AMOR
Y QUE LA SALSA DE MI MADRE TE ACOMPAÑE.



salsa de
MI MADRE

Gracias a su sabor audáz, versátil, noble, picosito y elegante, logra ser la mejor acompañante. Con ella encontrarás un toque de inspiración para volver interesante cualquier guiso y una pizca de pasión en tus platillos.

CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
AHUMADO ARTESANALMENTE



CAMARONES CUCARACHAS

CON SALSA DE MI MADRE

Tiempo en
preparación:
35-40 min.

**Al horno,
parrilla o sartén**

INGREDIENTES

8 piezas de camarón gigante
¼ de taza de **Salsa De Mi Madre** versión picante
1cdita de pimienta molida
¼ taza de mantequilla al tiempo o derretida
2 limones
Sal al gusto

PREPARACIÓN

¡Prepara tu parrillada con estos deliciosos camarones! Si no tienes parrilla o tiempo previo puedes prepararlos en horno o sartén.

Limpia los camarones sin quitar la cascarita, ábrelos muy bien para untarlos de mantequilla, agrega un poco de pimienta molida, sal al gusto y una cucharita de **Salsa De Mi Madre** en el centro de cada uno de ellos.

Ponlos en tu parrilla, sartén u horno (precalentado), déjalos boca arriba hasta que su color se torne a cocido y su cascarita quede doradita. Una vez listos exprime el limón en tus deliciosos camarones.

Ideal como botana o platillo principal.



CHAMPIÑONES PORTOBELLO

CON SALSA DE MI MADRE

Tiempo en
preparación:
40 min.

**Al horno o
Sartén**

INGREDIENTES

6 piezas de champiñones portobello
½ de taza de queso parmesano
½ taza de queso gouda
5 cdas. de **Salsa De Mi Madre** versión original
2 cditas. de paprika
¾ de taza de mayonesa

PREPARACIÓN

Precalienta tu horno en 180°.

Limpia los champiñones retirando todo el pellejito o capita de sus superficie, desprende el tronco de todos los champiñones.

Una vez limpios y separados, pica finamente los troncos, colócalos en un bowl o tazón para mezclar, agrega el queso parmesano, paprika, 3 cdas. de **Salsa De Mi Madre** y la mayonesa, mezcla bien hasta que se incorpore .

Coloca todos tus champiñones boca arriba en una charola, rellenalos con esta mezcla, agrega el queso gouda hasta arriba uno por uno, y por último un pequeño topping de **Salsa De Mi Madre** para terminar. Hornea 25 a 30min.

Disfrútalos como platillo principal o acompañante. Deliciosos!

**También los puedes preparar en sartén a fuego bajito y tapados.*



DIP

CON SALSA DE MI MADRE

INGREDIENTS

1 barra de 200 gr. de queso philadelphia

½ taza de puré de tomate

2 cdas. de **Salsa De Mi Madre** versión original o picante

½ taza de mayonesa

1 cda. de queso de cabra (opcional)

300 gr. de totopos o nachos

*Tiempo en
preparación:*
10 min.

Licuada

PREPARACIÓN

En una licuadora agrega todos los ingredientes, licua hasta que queden mezclados perfectamente, sírvelo en un tazón o plato hondo. Disfrútalo con totopos o nachos preferidos.

SUGERENCIAS:

Prueba este dip con pastas, baguettes y más. ¡Te encantará!



RES O POLLO A LA PARRILLA

CON SALSA DE MI MADRE

Tiempo en
preparación:
20-25 min.

INGREDIENTES

Elige tu filete favorito, res o pollo
2 cdas. de **Salsa De Mi Madre** versión original
1 ó 2 cditas. de sal de grano (dependiendo tu corte)

PREPARACIÓN

Toma tu pieza de filete en crudo, úntala por los dos lados con **Salsa De Mi Madre** y sal de grano (agrega la sal de grano al gusto dependiendo del grosor de tu corte).

SUGERENCIAS

Con pechuga de pollo deja que quede bien asada y monta sobre ensalada y unas gotas de limón.

Con cortes de res te recomendamos la picaña, este corte es delicioso al incorporar su grasa, jugo y sabor con la **Salsa De Mi Madre!**

Si elegiste cualquier otro tipo de corte o carne igual te encantará!.



SALCHICHAS AHUMADAS

CON SALSA DE MI MADRE

Tiempo en
preparación:
15 min.

Al Sartén

INGREDIENTES

396 gr. de mini salchichas ahumadas marca Johnsonville
2 cds. de **Salsa de Mi Madre**
Jugo de ½ limón

PREPARACIÓN

En un sartén calienta las mini salchichas ahumadas, muévelas bien hasta que todas queden selladas o semi doradas, después agrega las 2 cds. de **Salsa De Mi Madre** versión original, mezcla bien hasta que todas se incorporen con la salsa y por último agrega el jugo del limón. Apaga, revuelve, sirve y disfruta!



SALMÓN MARINADO

CON SALSA DE MI MADRE

Tiempo en
preparación:
25 min.

Al Sartén

INGREDIENTES

- 1 pieza de filete de salmón con piel
- 1 cdita de mostaza Dijon
- Jugo de ½ limón
- 1 ½ cda. de **Salsa De Mi Madre**
- 2 cdas. de miel
- ½ cdita de salsa maggi
- 1 diente de ajo finamente picado

PREPARACIÓN

En un plato hondo y amplio agrega la mostaza, la **Salsa De Mi Madre**, el jugo de limón, la salsa maggi, la miel y el ajo, mezcla bien y ya que este bien incorporado baña bien el salmón con esta mezcla, hasta que quede bien cubierto.

Calienta tu sartén y sella el salmón de la parte de arriba y después voltea hasta que la piel de tu salmón quede doradita.

Acompañalo con los vegetales de tu elección.

SUGERENCIA

Si cuentas con tiempo puedes dejar marinando el salmón unos 15 min. antes de pasarlo a cocinar.



STICK

CON SALA DE MI MADRE

Tiempo en
preparación:
35 min.

Al Horno

INGREDIENTES

Masa de pasta hojaldre previamente preparada (puedes comprarla en el super de tu preferencia).

3 cdas. de Salsa de mi madre

¼ de barra de mantequilla

1 clara de huevo

½ taza de harina

PREPARACIÓN

Precalienta tu horno en 180°.

Derrite la mantequilla en baño María o microondas, toma un trozo de pasta hojaldre, (aproximadamente para 30-40 tiritas o stikcs).

En una superficie plana y previamente limpia y desinfectada coloca un poco de harina (para que no se pegue la masa) y con un rodillo aplana hasta dejarla delgada, pareja en un grosor de aprox medio centímetro de ancho. Con un cortador de rodillo o cuchillo haz tiras de 10 cm de largo x 1 cm de ancho. Con un tenedor o cuchara mezcla la clara de huevo con la salsa de mi madre, la mantequilla y una pizca de sal.

Barniza con un pincel todas tus tiras cortadas, una por una pásalas a tu charola previamente engrasada (recuerda colocarlas con aproximadamente 1.5 cm de separación para que no se peguen al inflarse) hornea por aprox 15 min.

Acompáñalos con el dip cremoso de tu presencia, te van a encantar!

SUGERENCIA

Aprovecha el resto de pasta hojaldre para crear empanadas o envueltos tipo calzone rellenos o barnizados de salsa de mi madre más tus ingredientes favoritos. ¡100% te encantarán!



TOAST

ACOMPañADO CON SALSA MI MADRE

Tiempo en
preparación:
15 min.

Al Sartén

INGREDIENTES

- 1 huevo cocido
- 1 cda. de **Salsa De Mi Madre** versión original o picante.
- ½ aguacate
- 4 piezas de jitomate cherry
- 1 rebanada de pan artesanal o baguette de tu gusto.
- Un puñito de perejil picado

PREPARACIÓN

Dora un poco tu rebanada de pan, machaca el aguacate y úntalo en el pan, agrega el huevo cocido previamente cortado en 4-5 piezas, agrega el jitomate cherry en rebanadas, sal al gusto, esparce un poco de perejil picado y por último y para levantar el sabor una cucharada de **Salsa De Mi Madre** versión original o picante.

SUGERENCIAS

El huevo puede ir cocido o estrellado, pruébalo con tus ingredientes favoritos y saludables!



SALSA DE
MI MADRE

original

SALSA DE
MI MADRE

QUE LA SALSA DE MI MADRE
TE ACOMPAÑE

210 gr.

INGREDIENTES

Ajonjolí, aceite
de oliva, chile
ahumado, ajo,
sal y pimienta.

PEDIDOS

322 190 0794
salsademimadre@gmail.com

Síguenos en:



SALSADEMIMADRE

www.salsademimadre.com