UN RECETARIO

MUY MEXICANO

CON QUESOS NAVARRO





Estamos convencidos de que no puede haber una noche mexicana **sin baile, color y comida deliciosa,** es por eso que te traemos un recetario muy especial para que celebres los sabores de México junto con **Quesos NAVARRO.**

¡VIVA MÉXICO!



Estamos convencidos de que no puede haber una noche mexicana **sin baile, color y comida deliciosa,** es por eso que te traemos un recetario muy especial para que celebres los sabores de México junto con **Quesos NAVARRO.**

¡VIVA MÉXICO!



NACHOS

INGREDIENTES:

- **Queso Adobera NAVARRO rallado**
- 200g de carne picada (ternera, cerdo o mixta)
- 290g de frijoles negros
- 1 aguacate en cubos
- 1 tomate en cubos
- 1 lata de chiles jalapeños rebanados
- Cilantro fresco picado
- Pimienta
- Sal
- Ajo en polvo
- Comino
- Orégano seco
- Aceite vegetal
- Crema (opcional)

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar 12 tortillas de maíz en triángulos
2. Calentar el aceite a fuego alto en una olla.
3. Verter los triángulos de tortilla en la olla y freír.
4. Retirar los totopos con mucho cuidado y colocarlos sobre papel absorbente.
5. Picar ½ cebolla y freírla en un sartén
6. Sazonar 200g de carne con una pizca de ajo en polvo, comino, chile en polvo, sal y pimienta.
7. Incorporar la carne sazonada en el sartén junto con la cebolla y saltear por 5 min.
8. Precalentar el horno a 180°C. Colocar en una bandeja para horno una capa de totopos, una de carne y una de **Queso Adobera NAVARRO rallado**. Repetir y agregar encima una capa de frijoles.
9. Hornear durante 15 min o hasta que el queso se haya derretido.
10. Añadir chile jalapeño en rodajas, aguacate, tomate y cilantro al gusto.



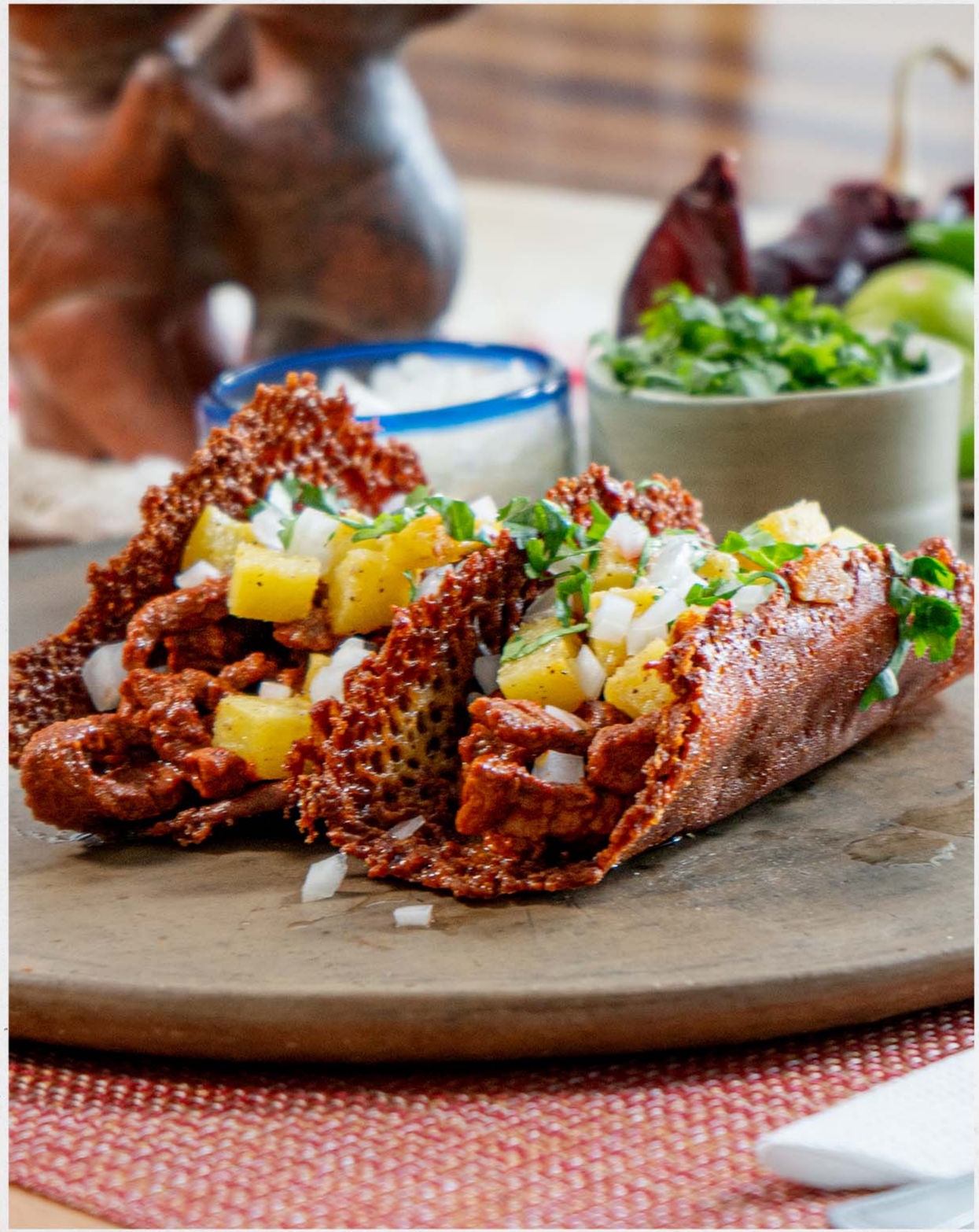
SOPES

INGREDIENTES:

- **Queso Oaxaca NAVARRO**
- 1 taza de frijoles
- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza de pico de gallo
- ¾ de taza de agua
- 3 pizcas de sal

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar la harina de maíz con 3 pizcas de sal.
2. Incorporar poco a poco el agua tibia (hasta formar una masa que no se pegue en las manos y que no se quiebre al presionar).
3. Formar pequeñas bolas de masa y aplanarlas con una plancha para tortillas o con ayuda de dos platos.
4. Presionar para dar la forma de tortilla y pellizcar las orillas con los dedos.
5. Deshebrar el **Queso Oaxaca NAVARRO.**
6. Cocinar los sopes en el comal de 15 a 20 min.
7. Preparar sopes con frijoles, lechuga, Queso Oaxaca y pico de gallo al gusto.



TACOS

INGREDIENTES:

- **2 tazas de Queso Cheddar NAVARRO rallado**
- 4 piezas de bistec en tiras
- 5 ramitas de cilantro fresco picado
- 4 rodajas de piña asada
- 3 chiles guajillo sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 chile morita sin semillas y remojado en agua caliente
- 1 cubo de concentrado de tomate con pollo
- ½ cebolla picada finamente
- 1 chile chipotle adobado
- ½ taza de agua
- ½ taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de aceite de maíz
- 1 pizca de comino

PROCEDIMIENTO:

1. Hervir los chiles morita, guajillo y chipotle.
2. Licuar los chiles junto con el comino, el vinagre de manzana y agua.
3. Colar la salsa sobre la carne para marinar y refrigerar por 30 minutos.
4. En un sartén a fuego bajo, extender ½ taza de **Queso Cheddar NAVARRO** y calentar hasta que se forme una costra ligeramente dorada. Despegar con cuidado y voltear. Retirar la costra antes de que endurezca y colocar sobre un rodillo para formar la tortilla. Reservar.
5. Freír la carne en un sartén con un poco de aceite.
6. Agregar la carne sobre la tortilla de queso y preparar al gusto con piña, cebolla, cilantro y limón.



FLAUTAS

INGREDIENTES:

- **100g de Queso Panela NAVARRO**
- **50g Queso Adobera NAVARRO rallado**
- 1 pechuga de pollo
- 6 tortillas de maíz
- ½ cebolla
- Lechuga
- Pico de gallo
- Aceite
- Sal

PROCEDIMIENTO:

1. Agregar a una olla con agua hirviendo ½ cucharadita de sal y ¼ de cebolla.
2. Cocer una pechuga de pollo por 25 min. Desmenuzar.
3. Rallar el Queso Adobera NAVARRO y picar la lechuga y la cebolla. Reservar.
4. Calentar las tortillas en el comal por 30 segundos para ablandarlas. Agregar un poco de pollo desmenuzado y **Queso Adobera** en un extremo de la tortilla. Enrollar.
5. Calentar el aceite en un sartén y freír las flautas previamente formadas colocando la parte que se abre hacia abajo. Dejar aprox. 3 min de ambos lados.
6. Servir y agregar: **Queso Panela NAVARRO**, lechuga, pico de gallo y salsa verde al gusto.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES »»»

quesosnavarro.com

