RECETARIO

LA CUARESMA

MÁS RICA TOGETHER!

2025

LA MORENA
Sazón y tradición

LA CUARESMA MÁS RICA TOGETHER!

LA MORENA®
Sazón y tradición

¡HOLA!

¿Te ha pasado que llega la Cuaresma y ya no sabes qué más cocinar y terminas comiendo lo mismo cada semana?

Este año, abrimos nuestras latas de chipotle y nuestros aderezos en squeeze para que disfrutes **LA CUARESMA MÁS RICA TOGETHER!** y te preparamos una selección de recetas deliciosas, ideales para darle un toquepicante y ahumadoa cada viernes de cuaresma.

¡Explora sus páginas y llena tu mesa de sazón y tradición!

ÍNDICE

¿Hoy qué se te antoja preparar?

Tacos gobernador	**Página 4**
Sándwich de atún con chipotle	**Página 6**
Tinga de hongos	**Página 8**
Salchichas vegetarianas al chipotle	**Página 10**
Pescadillas de atún	**Página 12**
Enchipotladas de atún	**Página 14**

Tacos gobernador

40 min | 6 tacos | Fácil

Ingredientes:

- **Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®, al gusto**
- **2 cucharaditas de Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®**
- **Chipotles Adobados LA MORENA®, opcional**
- Sal de mar, al gusto.
- 500 g de camarón pelado y troceado
- 200 g de queso para fundir
- 3 cdas de mantequilla sin sal
- 4 tomates cubicados
- ½ cebolla cubicada
- 1 chile ancho (poblano) cortado en rajas
- ¼ de taza de cilantro
- 1 diente de ajo cubicado
- Pimienta molida al gusto
- 12 tortillas

Procedimiento:

1. Acitrona cebolla picada en mantequilla derretida. Cuando se dore la cebolla, añade trocitos de ajo y las rajas de chile ancho y cocina de 3 a 5 minutos, dando vueltas ocasionalmente.

2. Después, añade el tomate, las 2 cucharadas de **Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®** y una pizca de sal de mar hasta que se forme un puré un poco espeso.
   Agrega el cilantro y un poco de pimienta al gusto.

3. Cocina los camarones con el resto de los ingredientes durante 3 a 5 minutos, hasta que el camarón se torne rosado y opaco. Sazona al gusto y retira del fuego.

4. Calienta las tortillas, derrite un poco de queso en cada una y añade un poco del guiso de camarón.

5. Esparce **Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®** en cada taco antes de servir. Puedes acompañar con **Chipotles Adobados LA MORENA®** para darle un toque más picante.

Sándwich de atún con chipotle

10 min | 1 porción | Fácil

Ingredientes:

- **1 lata de Chiles Chipotles Adobados LA MORENA®**
- **Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®, al gusto**
- 1 lata de atún
- Sal de mar, al gusto
- 1 pepino en cubos
- 100 g de crema
- Rebanadas de pan de caja
- Pimienta molida al gusto

Procedimiento:

1. Mezcla en un bowl o en la licuadora el contenido de las latas de los **Chipotles Adobados LA MORENA®** y de atún, los trocitos de pepino y la crema, y salpimienta al gusto.

2. Toma dos rebanadas de pan y unta con **Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®**, luego el guiso de atún con chipotle y los ingredientes que prefieras (como rebanadas de tomate y cebolla y hojas de lechuga fresca, por ejemplo).

3. Guarda en tu tupper y refrigera hasta la hora de la comida.

Tinga de hongos

20 min | 1 porción | Fácil

Ingredientes:

- **3 cucharadas de Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®**
- 75 g de pasta de achiote
- Salsa de guacamole
- Sal de mar
- Galletas saladas
- 500 g de champiñones cortados en tiras
- ½ taza de caldo de pollo
- 1 cebolla en rodajas
- 6 tomates en cubos
- 5 hojas de laurel
- 1 cucharada de aceite
- 1 manojo de cilantro picado

Procedimiento:

1. Licúa los tomates con el caldo de pollo y la pasta de achiote.

2. Acitrona cebolla en una sartén con aceite caliente, agrega los champiñones y el caldo que licuaste.

3. Añade las hojas de laurel y las cucharadas de los **Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®.**

4. Sirve en un tupper, decora con cilantro, y disfruta en la hora de la comida con galletas saladas y báñalas con salsa de guacamole.

Salchichas vegetarianas al chipotle

30 min | 4 porciones | Fácil

Ingredientes:

- ¼ de taza de Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®
- Chipotles Adobados LA MORENA®, al gusto
- 1 paquete de galletas saladas
- 1 paquete de salchichas vegetarianas rebanadas
- 1 cebolla en rodajas
- 3 tomates (picados en cubos)
- 1 taza de puré de tomate
- ½ taza de agua
- 2 cdas de aceite vegetal

Procedimiento:

1. Calienta el aceite en un sartén y sofríe la cebolla hasta que esté translúcida.
2. Agrega las salchichas y cocina hasta que se doren ligeramente.
3. Incorpora los tomates picados y cocina hasta que cambien de color. Reserva.
4. Licúa los chiles **Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®** con el puré de tomate y el agua hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Vierte la salsa sobre las salchichas y cocina a fuego medio hasta que espese ligeramente.
6. Decora con un **Chipotle Adobado LA MORENA®** y acompaña con galletas saladas.

Pescadillas de atún

30 min | 6 porciones | Fácil

Ingredientes:

- **Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®**
- 2 latas de atún
- 1 pizca de sal de mar
- Queso para fundir
- ½ cebolla morada en cubos
- ½ manojo de cilantro
- 1 limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Aceite para freír
- Tortillas de maíz delgadas
- Palillos de madera

Procedimiento:

1. Revuelve el atún en aceite con la media cebolla, la pizca de sal de mar y pimenta al gusto.

2. Rellena una tortilla de maíz con tu mezcla de atún y una rebanada de queso. Fija cada quesadilla con un palillo de madera.

3. Fríe las pescadillas hasta que estén doradas y crujientes.

4. Reserva en papel absorbente. Decora con **Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®** .

Enchipotladas de atún

40 min | 6 porciones | Medio

Ingredientes:

- **1 lata de 7 oz de Chipotles Adobados LA MORENA®**
- 1 lata de atún
- 1 pizca de sal de mar
- Tortillas de maíz delgadas
- 3 tomates
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla blanca en rodajas
- Cilantro fresco picado
- ¼ de taza de crema
- Queso fresco al gusto
- Pimienta molida al gusto

Procedimiento:

1. Hierve los tomates, el ajo y la cebolla en una olla con suficiente agua, durante 12-15 minutos, hasta que los tomates se suavicen y desprendan su cáscara.

2. Escurre el agua y reserva ¼ de taza del líquido.

3. Licúa los tomates pelados sin cáscara, el ajo y la cebolla con 2 o 3 **Chipotles Adobados LA MORENA®** de la lata hasta obtener una salsa homogénea. Si queda muy espesa, puedes agregar líquido del ¼ de taza reservado.

4. Vierte la salsa de chipotle en un sartén y cocina a fuego medio hasta que hierva. Después reduce el fuego y apaga tras pasar 5 minutos. Sazona con sal de mar y pimienta molida.

5. Calienta las tortillas y rellénalas con atún, luego báñala por completo en la salsa de chipotle y decora con cilantro, crema y queso fresco.

LA CUARESMA

MÁS RICA TOGETHER!

LA MORENA®
Sazón y tradición

Encuentra más recetas para toda ocasión en:

Lamorena.us

lamorena_usa lamorenausaoficial