

SAMSUNG

SONY

one

AVENTURA GASTRONÓMICA México



Samsung
TV PLUS



Disfruta de los canales de Sony One en Samsung TV Plus, el servicio streaming de entretenimiento gratuito de los Smart TVs Samsung.

AVENTURA GASTRONÓMICA México

Índice

Asado de Puerco Norteño y Aguachile Chihuahua	04
Atropellado de Cabrito Noreste	06
Barbacoa de Cabeza de Res y Caldo de Hongos Hidalgo	07
Filete de Huachinango con Salsa Talla de Coco y Chile Güero y Ensalada con Flor de Jamaica Guerrero	09
Flor de Calabaza Rellena de Chapulines con Salsa de Requesón y Tostada Ribeteada Tlaxcala	10
Gordita Rellena de Verduras Parrilladas (Alcachofas) con Salsa de Chile Pasilla y Ensalada del Huerto Querétaro	11
Itacate de Queso de Cabra con Huevo Orgánico, Guajolote y Salsa Verde de Molcajete Morelos	12
Kastacan al Pibil Mérida	14
Langosta Tikin-Xic y Helado de Manzana Coco Riviera Maya	15
Mi Versión de la Sopa Capón Guanajuato	19
Mole Coletto y Tamal de Chocolate Chiapas	20
Mole de Caderas de Lechón Puebla	24
Moné de Róbalo Tabasco	25
Pescado a la Veracruzana y Recién Nacida Veracruz	26
Pescado Zarandeado y Sopa TastiHuile (TixtiHuile) Riviera Nayarit	29
Pozole Negro con Pulpo y Tostaditas de Tuétano Guadalajara	31
Taco de Chilacayote al Pastor CDMX	34
Tártar de Atún, Almeja Chiluda y Rib Eye Añejo Baja California	35



Chihuahua

Asado de Puerco Norteño y Aguachile

Ingredientes

- © Carne de cerdo
- © Sesos
- © Lengua de cerdo
- © Chile guajillo
- © Chile pasado
- © Chile ancho
- © Harina de trigo
- © Cebolla blanca
- © Cebolla morada
- © Hojas de laurel
- © Canela molida
- © Semilla de cilantro
- © Pimienta negra molida
- © Comino molido
- © Nopales
- © Pasta de chocolate
- © Ajos
- © Sal al gusto
- © Tortillas de maíz
- © Queso blanco

NX52T541TMS/AX



Cocina de forma rápida y eficiente con sus quemadores rápidos. Controla el tamaño de la flama fácilmente con las perillas de uso sencillo y amigable.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Chihuahua

Asado de Puerco Norteño y Aguachile

Preparación

- 🎵 Poner a **hervir** la lengua de cerdo con ajos hasta el punto de cocción.
- 🎵 **Quitarles** las semillas a los chiles y ponerlos a **remojar** en agua caliente durante 30 minutos.
- 🎵 Poner a **hervir** los nopales.
- 🎵 **Cortar** la carne en trozos.
- 🎵 **Salar** la carne al gusto.
- 🎵 **Colocar** la carne en una cacerola para ser dorada y agregar cebolla.
- 🎵 **Licuar** los chiles con el agua y **añadir** ajo y sal al gusto.
- 🎵 **Añadir** los sesos a la cacerola y agregar harina.
- 🎵 **Limpiar** la lengua y quitar totalmente la película o funda.
- 🎵 **Rebanar** la lengua en láminas.
- 🎵 Pasados unos minutos, **agregar** laurel a la carne y a los sesos.
- 🎵 **Agregar** la canela molida, semillas de cilantro, pimienta negra molida y comino molido.
- 🎵 **Agregar** pasta de chocolate.
- 🎵 Por último, se **agrega** la lengua previamente rebanada y los nopales hervidos, cortados en tiras.
- 🎵 **Agregar** sal al gusto.

Presentación del platillo

Servir el platillo en una sartén pequeña. Adornar el plato con granitos de queso blanco y rebanadas de cebolla morada. Acompañar el platillo con tortillas de maíz.

NX52T541TMS/AX

Cocina de forma rápida y eficiente con sus quemadores rápidos. Controla el tamaño de la flama fácilmente con las perillas de uso sencillo y amigable.

Disfruta gratis Sony One en:

Samsung
TV Plus

Canal 2100

SONY
one

COMPETENCIAS

AVENTURA
GASTRONÓMICA
México

ESCAPE
PERFECTO



Noreste

Atropellado de Cabrito

Ingredientes

- ☉ Caldo de res 6 litros
- ☉ Apio en trozos 1 pieza
- ☉ Poro en trozos 1 pieza
- ☉ Cebolla en trozos 1 pieza
- ☉ Ajo 1 cabeza
- ☉ Aceite Canola

Preparación

- 🎵 Colocar todos los ingredientes en un baño o refractario.
- 🎵 Tapar con aluminio.
- 🎵 Cocinar entre 45 mins a 1 hora aproximadamente a 120°C en el horno.
- 🎵 Una vez pasado este tiempo y que el cabrito esté suave, retirar.

Ingredientes para la salsa

- ☉ Tomatillo 1 kilo
- ☉ Jitomate cereza 1 kilo
- ☉ Cebolla picada 1 pieza
- ☉ Ajo picado 6 dientes
- ☉ Cilantro picado 1 taza
- ☉ Aceite Canola 2 cucharadas
- ☉ Jugos de la cocción resultante
- ☉ Chile piquín fresco al gusto

Preparación

- 🎵 Colocar aceite Canola en una cacerola.
- 🎵 Sofreír cebolla picada, ajo picado, tomatillos pelados y limpios, jitomates cereza cortados por la mitad.
- 🎵 Dejar cocinar 25 mins.
- 🎵 Agregar sal, cilantro fresco picado, poco del jugo de la cocción resultante del cabrito, chiles pequinés frescos.
- 🎵 Añadir el cabrito cocido del paso anterior.
- 🎵 Tapar. Cocinar por 15 mins y servir.

NSG6DB850012AX



Estufa Bespoke, con control sencillo y elegante con pantalla de 7" proporciona una forma fácil de controlar lo que estás cocinando con mensajes intuitivos a la pantalla, así controlas lo que cocinas incluso desde lejos.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Hidalgo

Barbacoa de Cabeza de Res y Caldo de Hongos

Ingredientes Barbacoa

- © 1 cabeza de res pelada
- © Hojas de laurel
- © Mejorana
- © Tomillo
- © 8 litros de caldo de res
- © 100 g de cebolla
- © 4 cabezas de ajo
- © 3 cebollas enteras
- © 15 elotes
- © 8 kg de rabo de toro entero, limpio y pelado
- © 4 piezas de patas de res, limpias
- © Ensalada de nopales
- © Aceite Soya

Preparación

- 🎵 **Colocar** el caldo de res en una vaporera.
- 🎵 Después sobre la rejilla **colocar**: cabeza, rabo, patas, elotes, hierbas, cebolla ajo y sal. **Tapar** y dejar **cocinar** por 16 horas.
- 🎵 Después sacar la cabeza de res y **desmenuzar**: cabeza, rabo y patas.
- 🎵 **Elaborar** tacos y acompañar con cebolla picada, cilantro picado y ensalada de nopales.
- 🎵 **Aderezar** con aceite Soyaplus y servir las tortillas.

NSG6DG8700SRAX



Cuenta con SmartThings, cámara, 5 quemadores, pantalla de 7" y su diseño Bespoke harán que esta estufa sea el centro de las miradas de tu cocina.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Hidalgo

Barbacoa de Cabeza de Res y Caldo de Hongos

Ingredientes para el Caldo de Hongos

- © 2 kg de hongos silvestres
- © 8 litros del caldo de res resultante de la cocción de la barbacoa
- © 4 dientes de ajo picado
- © 1 cebolla picada
- © Epazote
- © Chile serrano
- © Aceite Canola

Preparación

- 🎵 **Saltear** el ajo, cebolla, chile serrano en aceite Canola.
- 🎵 **Agregar** los hongos previamente **limpiados** con un cepillo de dientes (no remojar en agua ya que son como esponjas).
- 🎵 **Saltear** los hongos en el sofrito anterior y agregar el caldo de res.
- 🎵 **Servir**.

NSG6DG8700SRAX



Cuenta con SmartThings, cámara, 5 quemadores, pantalla de 7" y su diseño Bespoke harán que esta estufa sea el centro de las miradas de tu cocina.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Guerrero

Filete de Huachinango con Salsa Talla de Coco y Chile Güero y Ensalada con Flor de Jamaica



Ingredientes

© Pescado huachinango entero	1 pz	© Cebolla morada	1 pz
© Coco fresco	1 pz	© Jitomate bola	2 pzs
© Chile güero	5 pzs	© Pepino persa	1 pz
© Diente de ajo pelado	10 pzs	© Rábano cambray	1 pz
© Cebolla blanca	1 pz	© Sal en grano cantidad necesaria	
© Mayonesa	1 taza	© Flor de Jamaica al gusto	
© Lechuga mixta	200 gr		

Preparación

- 🎵 **Limpie y filetee** el pescado sacando las lonjas. Porcione en filetes de 200 gr.
- 🎵 **Pele y abra** el coco para poder retirar el agua y la carnita.
- 🎵 **Licúe** el agua de coco con el chile güero, diente de ajo y cebolla blanca. **Sazone** con sal y reserve.
- 🎵 **Sazone** el pescado, cubra con mayonesa y la talla de coco y coloque en la parrilla.
- 🎵 **Filetee** la carne de coco junto con chile güero y sazone con sal.
- 🎵 Por otro lado, **mezcle** en un tazón el mix de lechuga con las hojas de Jamaica, jitomate en gajos, cebolla rebanada, pepino persa y rábano en rodajas. **Sazone** con sal.
- 🎵 **Sirva** al centro la ensalada con el pescado a la talla y encima de éste la carnita de coco mezclada con el chile güero.

Tu cocina mantendrá su diseño moderno y minimalista gracias a este horno de microondas, con el que podrás hacer grill, descongelar y cocinar. z

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Tlaxcala

Flor de Calabaza Rellena de Chapulines con Salsa de Requesón y Tostada Ribeteada.



Ingredientes

© Flor de calabaza	10 pz	© Epazote fresco al gusto	
© Chapulín	100 gr	© Leche entera	1 taza
© Jitomate rojo	5 pz	© Crema para batir	1 taza
© Cebolla blanca	1 pzs	© Sal en grano al gusto	
© Diente de ajo	2 pz	© Tostadas de tortilla al gusto	
© Aceite vegetal	c/n	© Huevo	2 pz
© Requesón	½ kg	Harina	c/n
© Chile Tampico	3 pz		

Preparación

- 🔪 **Limpie** la flor de calabaza y reserve.
- 🔪 **Corte** el jitomate, cebolla, ajo, y **sofría** con el aceite. Por último, agregue los chapulines, **sazone** y **reserve**.
- 🔪 Por otro lado, **guise** el requesón con la cebolla y el ajo y el chile, agregue la leche y la crema para batir, **sazone** y **licúe** hasta que la textura esté tersa, regrese a la cacerola y **cocine** a fuego bajo.
- 🔪 **Coloque** en una cacerola el aceite. **Rellene** la flor de calabaza con el sofrito de chapulín y reserve.
- 🔪 En una batidora, coloque la clara de los huevos y ponga a **montar** y agregue sal. Una vez montadas las claras, **pase** las flores de calabaza rellenas. Luego **freír**.
- 🔪 **Coloque** en un plato la tortilla ribeteada, sobre este monte la flor de calabaza frita y **bañe** con la salsa de requesón.

NX52D3000MV/AX



Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Querétaro

Gordita Rellena de Verduras Parrilladas (Alcachofas) con Salsa de Chile Pasilla y Ensalada del Huerto

Ingredientes

© Masa de maíz	1 kg	© Diente de ajo	3 pzs
© Manteca de cerdo	cantidad necesaria	© Tomate verde	10 pzs
© Chile chino	3 pzs	© Aceite para freír	cantidad necesaria
© Alcachofas	3 pzs	© Chile pasilla	5 pzs
© Zanahoria mixta	3 pzs	© Lechuga cantidad	necesaria
© Rábano sandía	2 pzs	© Semilla cilantro	cantidad necesaria
© Cebolla blanca	1 pz		

Preparación

- 🎵 **Mezcle** la masa de maíz con el chile chino previamente picado, y un poco de manteca de cerdo, sal y reserve.
- 🎵 **Limpie** las alcachofas y ahúmelas con la zanahoria, y los rábanos previamente sazonados con aceite y sal.
- 🎵 **Coloque** en la parrilla la cebolla, ajo, tomate verde, y el chile pasilla. Una vez **asados**, colóquelos en el molcajete y **prepare** la salsa. Una vez preparada la salsa, **pique** la verdura ahumada y mézclela con la salsa. **Reserve**.
- 🎵 **Haga** las gorditas con la masa previamente guisada y **frías** de manera que queden duritas. Retírelas, **ábralas y rellene** con el guiso de verduras con salsa.
- 🎵 **Aliñe** la lechuga con semilla de cilantro con sal jugo de limón y sal en grano.
- 🎵 **Monte** la gordita rellena sobre una hoja de totemoxtle y sobre esto coloque la ensalada previamente aliñada.



Además de un diseño impecable tiene la función grill, asa oculta y recubrimiento térmico para cuidar el interior, también podrás monitorearlo con SmartThings.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Morelos

Itacate de Queso de Cabra con Huevo Orgánico, Guajolote y Salsa Verde de Molcajete



Ingredientes para el Itacate

- © Masa de maíz 1 kg
- © Manteca de cerdo 3 cdas.
- © Sal en grano Al gusto

Preparación

- 🔪 **Mezcle** en un tazón la masa de maíz con la manteca de cerdo y sal en grano hasta que esté todo bien incorporado.
- 🔪 **Tortee** la masa hasta lograr la forma triangular del itacate.
- 🔪 **Cocinar** en el comal por ambos lados hasta que la masa este cocida.



Ingredientes para el relleno de queso de cabra y huevo

- © Queso de cabra natural o cenizo 500 gr
- © Diente de ajo 5 pzs
- © Epazote fresco al gusto 5 pzs
- © Huevo 2 pzs
- © Cebolla blanca 1 pz

Preparación

- 🔪 **Pique** finamente la cebolla, el ajo y el epazote.
- 🔪 **Agréguelos** a un bowl y mezcle con el queso de cabra, huevos y epazote fresco hasta que se incorporen todos los ingredientes. Reserve.

NSG6DG8700SRAX



Cuenta con SmartThings, cámara, 5 quemadores, pantalla de 7" y su diseño Bespoke harán que esta estufa sea el centro de las miradas de tu cocina.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



AVENTURA GASTRONÓMICA México

Morelos

Itacate de Queso de Cabra con Huevo Orgánico, Guajolote y Salsa Verde de Molcajete

Ingredientes para el guajolote confitado

© Guajolote	1 pz	© Cebollas blancas	1 pz
© Manteca de cerdo	4 kgs	© Cabeza de ajo	2 pzs

Preparación

Despiezar el guajolote y confitar en la manteca fundida por 3 horas en estufa a fuego bajo, agregándole la cebolla y el ajo.

Ingredientes para la salsa verde

© Tomate verde	500 gr	© Cilantro	¼ mzo
© Cebolla blanca	1 pz	© Chile morita	10 pzs
© Diente de ajo	3 pzs		

Preparación

Asar todos los ingredientes. Una vez asados, con la ayuda de un molcajete moler todo y reservar.

Procedimiento para el emplatado

Abrir cada itacate por la mitad y rellenar con el relleno de queso de cabra. Volver a colocar en el comal hasta que este caliente. Servir en un plato acompañado por el guajolote confitado picado, a un costado la salsa molcajeada y decorar con brotes.

NSG6DG8700SRAX



Cuenta con SmartThings, cámara, 5 quemadores, pantalla de 7" y su diseño Bespoke harán que esta estufa sea el centro de las miradas de tu cocina.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





AVENTURA GASTRONÓMICA México

Mérida

Kastacán al Pibil

Ingredientes

- © 400 gramos de Kastacán
- © 50 gramos de recado rojo
- © 180 ml de jugo de naranja agria
- © Sal y pimienta
- © 4 tortillas de maíz
- © Cebollas moradas curtidas
- © Frijol refrito
- © Aceite Canoil

Preparación

- 🎵 **Disolver** el recado en el jugo de naranja agria.
- 🎵 **Calentar** el aceite canoil en un sartén, **añadir** el recado rojo con el kastacán, **cocinarlo** por 15 minutos y reservar.
- 🎵 **Calentar** una tortilla de maíz, **colocar** el kastacán, cebolla morada y el puré de frijol, **acompañar** con chiles habaneros en rodajas.



Cuenta con un diseño que lo hará destacar de los electrodomésticos de tu hogar. No solo es horno de microondas, también tiene función de grill, su calidad y recubrimiento interno lo hacen duradero y fácil de limpiar.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Riviera Maya

Langosta Tikin-xic y Helado de Manzana Coco



Ingredientes

- | | |
|------------------------|------------------|
| © Langosta | © Vinagre |
| © Cangrejo | © Sal |
| © Recado rojo o axiote | © Ajo |
| © Naranja agria | © Aceite vegetal |
| © Pimienta gorda | © Pepita molida |

Preparación

- 🍴 Partir la langosta por la mitad.
- 🍴 Salar la langosta.
- 🍴 Cortar por la mitad la naranja agria y pelarla.
- 🍴 Exprimir la naranja agria directamente en la licuadora.
- 🍴 Agregar axiote, sal, pimienta gorda, ajo y vinagre a la licuadora. Licuar todos estos ingredientes.
- 🍴 Desprender las tenazas del cuerpo del cangrejo y partirlas con la ayuda de la mano del molcajete.
- 🍴 Extraer la carnosidad de las tenazas del cangrejo.
- 🍴 Agregar un poco de aceite a la langosta.
- 🍴 Bañar la langosta con los ingredientes licuados.
- 🍴 Deja reposar por unos minutos.
- 🍴 Colocar la langosta y las tenazas del cangrejo al horno y dejar allí hasta que tengan la cocción adecuada.



Ingredientes para la Guarnicion de La Ensalada

- | | |
|-------------------|------------------|
| © Chile xcatic | © Chile habanero |
| © Granos de elote | © Naranja agria |
| © Rábano sandía | |

NSG6DGG8500SRAX

Su diseño Bespoke la vuelve una estufa moderna y fácil de usar, vive una experiencia sencilla con sus quemadores, horno y perillas de fácil uso.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



AVENTURA GASTRONÓMICA México

Riviera Maya

Langosta Tikin-xic y Helado de Manzana Coco



Preparación

- 🔪 **Rebanar** los rábanos sandía.
- 🔪 **Picar** finamente el chile xcatic.
- 🔪 **Rebanar** la cebolla morada.
- 🔪 **Vaciar** los granos de elote.
- 🔪 **Agregar** sal y jugo de naranja agria.
- 🔪 **Picar** finamente chile habanero.
- 🔪 **Agregar** aceite.
- 🔪 **Revolver** todos los ingredientes.

Ingredientes de la Pepita Molida:

- ☉ Pepita molida
- ☉ Sal
- ☉ Aceite
- ☉ Agua

Preparación

- 🔪 **Agregar** un poco de agua y sal a un sartén.
- 🔪 **Agregar** la pepita molida.
- 🔪 **Agregar** aceite.
- 🔪 **Poner** todos los ingredientes al fuego y **freír** la pepita molida sin dejar que se queme, hasta obtener la consistencia tostada de la pepita.

Presentación del platillo

Sacar las langostas del horno y las tenazas del cangrejo. Colocarlos en un plato extendido. Colocar las tenazas del cangrejo sobre las langostas. Colocar la ensalada sobre la langosta y las tenazas del cangrejo. Colocar la pepita tostada sobre la langosta para tener una textura crocante en el platillo.

NSG6DGC8500SRAX



Su diseño Bespoke la vuelve una estufa moderna y fácil de usar, vive una experiencia sencilla con sus quemadores, horno y perillas de fácil uso.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Riviera Maya

Langosta Tikin-xic y Helado de Manzana Coco

Ingredientes para el Helado de Manzana de Coco

- © Coco
- © Calabaza Criolla
- © Leche
- © Crema para Batir
- © Miel melipona
- © Nitrógeno
- © Puré de mandarina

Preparación

- ✍ **Partir** por la mitad la calabaza criolla.
- ✍ **Nixtamalizar** la calabaza criolla (dejarla remojando en agua con cal) y picarla en cuadritos.
- ✍ **Partir** el coco por un extremo y extraer la manzana de coco del mismo. Cortar en cuadritos.
- ✍ **Batir** la leche, la crema para batir y la miel melipona.
- ✍ **Agregar** nitrógeno para congelar.
- ✍ **Batir** todos los ingredientes hasta tener la consistencia helada.

Ingredientes para la Infusión de Manzana de Coco

- © Coco
- © Calabaza Criolla
- © Leche
- © Crema para Batir
- © Miel melipona
- © Nitrógeno
- © Puré de mandarina

MS19M8020AS/AX



Tiene interior de cerámica con garantía de 10 años, podrás descongelar y calentar lo que más te gusta en minutos con su poderosa cocción de 950W y su modo ecológico te ayudará a ahorrar energía mientras cuidas el medio ambiente.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Riviera Maya

Langosta Tikin-xic y Helado de Manzana Coco

Preparación

- 🔊 Poner en un sartén agua de coco para consumirse.
- 🔊 Agregar azúcar y canela.
- 🔊 Desmenuzar la manzana de coco.
- 🔊 Dejar en el fuego hasta que se consuma.

Presentación del platillo

- Colocar cuadritos de calabaza.
- Agregar cuadritos de manzana de coco.
- Colocar puré de mandarina.
- Colocar una cucharada de helado.
- Rallar la manzana de coco sobre todos los ingredientes.
- Agregar el jugo de la infusión de manzana de coco.

MS19M8020AS/AX



Tiene interior de cerámica con garantía de 10 años, podrás descongelar y calentarlo que más te gusta en minutos con su poderosa cocción de 950W y su modo ecológico te ayudará a ahorrar energía mientras cuidas el medio ambiente.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Guanajuato

Mi Versión de La Sopa Capón

Ingredientes

© Mojarra/tilapia	2 pzs	© Xoconostle	3 pzs
© Puré de frijol cantidad necesaria		© Papa cocida	1 pz
© Cáscara de chicharrón al gusto		© Mantequilla cantidad necesaria	
© Tomate verde	10 pzs	© Sal en grano cantidad necesaria	
© Cebolla blanca	1 pz	© Manteca de cerdo al gusto	
© Diente de ajo	2 pzs	© Fondo de pescado	2 lts
© Nopal	5 pzs		

Preparación

- 🎵 **Limpie** las mojarra y corte en filetes el pescado en porciones pequeñas. Una vez cortados, reserve los filetes. Por otro lado, triture el chicharrón hasta que se haga polvo.
- 🎵 **Pique** el nopal en julianas, pele el xoconostle sin semilla y mezcle ambos en un tazón, agregándole el bulbo de hinojo y la sal en grano. Reserve esta ensalada.
- 🎵 Para el sofrito, **pique** el tomate verde, cebolla blanca y diente de ajo. **Agregue** en una cacerola, **sazone e incorpore** el fondo de pescado. Esto para el caldillo del platillo.
- 🎵 Con la ayuda de un rallador, **ralle** la papa y **colóquela** en un bowl con sal. **Forme bolitas** con la papa rallada. Por último, **coloque** mantequilla en una sartén y haga la papa rostí.
- 🎵 **Monte** en el plato una cucharada de puré de frijol, el pescado empanizado con chicharrón, el caldillo de tomate sofrito y encima, la ensalada de nopal con xoconostle.

NX52D3000MV/AX



Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Chiapas

Mole Coletto y Tamal de Chocolate

Ingredientes

- ⦿ Costilla de res
- ⦿ Chile ancho
- ⦿ Chile mulato
- ⦿ Chile pasilla
- ⦿ Chocolate en polvo
- ⦿ Chocolate de mesa con azúcar
- ⦿ Chocolate en barra
- ⦿ Nibs de cacao
- ⦿ Cacao pulverizado
- ⦿ Cacahuete pelado
- ⦿ Plátano macho
- ⦿ Pimienta gorda
- ⦿ Ajonjolí
- ⦿ Cebolla
- ⦿ Jitomate
- ⦿ Canela
- ⦿ Aceite vegetal
- ⦿ Ajo
- ⦿ Tomillo
- ⦿ Pan
- ⦿ Avellana
- ⦿ Caldo de pollo

Preparación

- 🔪 **Sal** la carne.
- 🔪 Poner aceite en una cacerola para freír la costilla de res.
- 🔪 **Dorar** en una cacerola los chiles anchos, mulatos y pasilla hasta resaltar su color.
- 🔪 **Cortar** la cebolla, el ajo y el jitomate.
- 🔪 **Añadir** ajo y cebolla a la cacerola donde se encuentra la costilla de res.
- 🔪 Poner a escurrir los chiles para quitar el exceso de grasa.
- 🔪 **Agregar** agua a la costilla de res, para terminar de cocer.
- 🔪 **Cortar** el jitomate por la mitad.
- 🔪 **Cortar** los extremos del plátano macho y cortarlo por la mitad, a lo largo.
- 🔪 **Quitar** la cáscara al plátano macho.
- 🔪 **Colocar** el jitomate y el plátano macho en una cacerola para ser fritos y después de unos minutos, agregar cebolla cortada y ajo.
- 🔪 **Dorar las semillas:** almendras, cacahuete pelado, pimienta gorda, canela y ajonjolí, con el tomillo. Saltear las semillas hasta que queden totalmente tostadas.



NX52D3000MV/AX



Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Chiapas

Mole Coletto y Tamal de Chocolate

Preparación



- 🎵 **Agregar** pan a la cacerola del plátano macho, cebolla y jitomate.
- 🎵 **Batir** hasta incorporar todos los ingredientes en una sola mezcla.
- 🎵 **Hacer** pequeñas bolitas de la mezcla y **freír** en una cacerola hasta tener la consistencia de una corteza rígida. **Reservar** estas croquetas para el emplatado.
- 🎵 **Agregar** las semillas a la cacerola de los chiles.
- 🎵 **Revolver** la mezcla y agregar agua a la cacerola de los chiles previamente fritos.
- 🎵 Se dejan **hervir** por unos minutos.
- 🎵 **Colocar** todos los ingredientes en la licuadora.
- 🎵 **Agregar** trozos de chocolate en barra y licuar.
- 🎵 Poner a fuego lento la mezcla y **dorar el mole** con aceite. **Agregar** caldo de pollo y sal.
- 🎵 **Revolver** el mole hasta obtener su cocción.
- 🎵 Una vez que se tiene cocida la costilla de res, **cortar** en trozos.

Presentación del platillo

Servir en plato extendido.
Preparar una cama de mole y extenderla por el plato.
Añadir la Costilla de Res.
Bañar la Costilla con Mole.
Acompañar el platillo con las croquetas de plátano macho.
Para adornar el platillo, se le agregan unos trozos pequeños de queso chiapaneco.



NX52D3000MV/AX

Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Chiapas

Mole Coletto y Tamal de Chocolate

Ingredientes para el Tamal de Chocolate

- ⊙ Maíz amarillo o masa nixtamalizada
- ⊙ Chocolate en barra
- ⊙ Manteca de cerdo
- ⊙ Hoja de tamal
- ⊙ Coco tostado
- ⊙ Nibs de cacao
- ⊙ Chocolate maya de castellanos
- ⊙ Chocolate de mesa con azúcar
- ⊙ Cacao pulverizado
- ⊙ Canela
- ⊙ Mantequilla
- ⊙ Pox (Atole Agrio)
- ⊙ Ciruela o tejocote

Ingredientes para la Salsa

- ⊙ Crema ácida
- ⊙ Chocolate
- ⊙ Mantequilla
- ⊙ Ciruela o tejocote
- ⊙ Pox (Atole Agrio)

Preparación

- 🔪 **Verter** en una cacerola la crema ácida.
- 🔪 **Agregar** chocolate de mesa con azúcar.
- 🔪 **Agregar** la mantequilla.
- 🔪 **Mover** los ingredientes sin dejar que la mezcla hierva, hasta que todos se integren en uno solo al punto de fundir.

Ingredientes para el Ganache

- ⊙ Crema ácida
- ⊙ Cacao pulverizado

Preparación

- 🔪 **Calentar** la crema a fuego lento, sin que hierva, y verterla sobre el cacao pulverizado.
- 🔪 **Batir** hasta que ambos ingredientes se integren en uno solo.
- 🔪 Dejar **reposar**.

MS32DG4504ATAX



Su diseño moderno y minimalista le darán ese toque único a tu cocina, descongelarás rápidamente tus alimentos; su sistema de triple distribución enviará el calor en tres direcciones diferentes para que tu comida esté bien caliente para ti y el momento de limpiar gracias a la cerámica no será complicado.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Chiapas

Mole Coletto y
Tamal de Chocolate

Preparación del Tamal de Chocolate

- ✍ **Elaborar** la masa con el maíz amarillo por medio de la nixtamalización (la cual consiste en poner el maíz en agua con cal).
- ✍ Ya que se tiene la masa, se le **agrega** la manteca.
- ✍ **Batir** la mezcla.
- ✍ **Añadir** a la mezcla el chocolate de mesa con azúcar.
- ✍ **Agregar** el cacao pulverizado.
- ✍ **Agregar** nibs de cacao y coco tostado.
- ✍ **Batir** la mezcla hasta incorporar todos los ingredientes.
- ✍ **Poner** a remojar las hojas de tamal en agua.
- ✍ **Cortar** tiritas de las mismas hojas de tamal.
- ✍ **Untar** la mezcla uniformemente en la hoja de tamal.
- ✍ **Agregar** el ganache en el centro.
- ✍ **Amarrar** con las tiritas de las hojas de tamal los extremos de la hoja donde fue colocada la masa y **cortar** los excesos de la misma.
- ✍ **Colocar** hojas de tamal en el fondo de la olla vaporera, así como en la superficie de la misma.
- ✍ Poner los tamales en la olla vaporera, taparlos y dejar **cocer** por una hora y media o dos, dependiendo de la cantidad de tamales.
- ✍ Dejar **reposar** unos minutos después de su cocción.

Presentación del platillo

- Colocar una cama de salsa en el plato.
- Abrir los tamales.
- Agregar el Pox (atole agrio) al centro del plato.
- Colocar el tamal sobre los ingredientes.
- Decorar con flores de caléndula y ciruela o tejocote macerado.

MS32DG4504ATAX



Su diseño moderno y minimalista le darán ese toque único a tu cocina, descongelarás rápidamente tus alimentos; su sistema de triple distribución enviará el calor en tres direcciones diferentes para que tu comida esté bien caliente para ti y el momento de limpiar gracias a la cerámica no será complicado.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Puebla

Mole de Caderas de Lechón

Ingredientes

© Jitomate rojo	5 pz	© Chile guajillo	1 pz
© Tomate verde	10 pz	© Chile costeño	8 pz
© Cebolla blanca	1 pz	© Chile árbol	5 pz
© Diente de ajo	5 pz	© Fondo de cerdo	3 pz
© Clavo de olor	5 gr	© Guaje	3 lt
© Pimienta negra	5 gr	© Comino	al gusto
© Lechón	1 pz	© Cilantro	3gr
		criollo o recio	

Preparación

- 🎵 **Limpie el lechón** y divida en partes. Tanto la cabeza como las patas se ponen a cocer en una olla con agua, pimienta, clavo y comino.
- 🎵 Por otro lado, **asar** los jitomates, tomates, ajo y cebolla blanca. Una vez asado, **licuar** con un poco de fondo de cerdo hasta lograr una consistencia como tipo adobo. **Sofreír** con aceite. **Sazonar** y agregar el cilantro. Dejar cocinar por espacio de 3 horas hasta lograr que este espeso.
- 🎵 **Marinar** con ese adobo (huaxmole) las costillas y piernas de lechón y ahumar por espacio de 3 horas.
- 🎵 Servir en un plato la costilla de lechón y **bañar** con el adobo (huaxmole). Acompañar con el guaje y tortillas.

NX52T7422MS/AX



Tiene válvula anti fuga de gas, su horno es resistente y de fácil limpieza, el triple quemador te ayudará a cocinar más rápido y su espacio te permite colocar múltiples ollas para seguir cocinando al mismo tiempo.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



AVENTURA GASTRONÓMICA México

Tabasco

Moné de Róbalo

Ingredientes

- © 800 gr de filete de róbalo
- © 4 piezas de hoja de plátano
- © 2 piezas grandes hoja de momo (Hoja santa, Acuyo)
- © Perejil criollo al gusto
- © Cilantro criollo al gusto
- © Cebollín al gusto
- © Jugo de 3 naranjas agrias
- © 1 plátano macho verde
- © 2 jitomates
- © Cebolla morada al gusto
- © Aceite Soya
- © Cacao tostado al gusto
- © Sal al gusto
- © Chile habanero al gusto

Preparación

- 🎵 **Colocar** una hoja santa en la hoja de plátano previamente asada, y sobre ésta el filete de róbalo. Sobre el mismo, colocar el resto de los ingredientes con excepción de los nibs tostados (granos de cacao).
- 🎵 **Envolver** con las dos hojas y colocar en un sartén a fuego bajo.
- 🎵 **Cocinar** por 25 minutos. Abrir el envoltorio de pescado y agregar los nibs de cacao. Acompañar con chile amashito y jugo de limón.



Además de un diseño impecable tiene la función grill, asa oculta y recubrimiento térmico para cuidar el interior, también podrás monitorearlo con SmartThings.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Veracruz

Pescado a la Veracruzana y Recién Nacida

Ingredientes

- | | | |
|----------------------|---------------------------------|------------------|
| Ⓢ Pescado Blanco | Ⓢ Aceituna verde | Ⓢ Hoja chipilín |
| Ⓢ Tomate | Ⓢ Alcaparras | Ⓢ Crema |
| Ⓢ Cebolla | Ⓢ Epazote | Ⓢ Mantequilla |
| Ⓢ Ajo | Ⓢ Plátano macho | Ⓢ Chicharrón |
| Ⓢ Hoja santa (Acuyo) | Ⓢ Cilantro | Ⓢ Verdolagas |
| Ⓢ Perejil | Ⓢ Chiles en escabeche / vinagre | Ⓢ Aceite vegetal |

Preparación

- ✂ Cortar el pescado en filete.
- ✂ Cortar la cabeza del pescado con tijeras.
- ✂ Cortar el tomate en trozos.
- ✂ Poner en una cacerola aceite, para **dorar** los huesos del pescado (fondo).
- ✂ Picar cebolla y ajo en cuadritos y después ponerlos en una cacerola para asar.
- ✂ Agregar agua a los huesos de pescado que se están dorando.
- ✂ Agregar el tomate a la cacerola donde está la cebolla y el ajo.
- ✂ Saborizar el fondo con hoja santa.
- ✂ Picar en rebanadas las aceitunas verdes y agregarlas a la cacerola del tomate, cebolla y ajo.
- ✂ Agregar unas ramitas de perejil previamente cortadas al "fondo".
- ✂ Cortar las alcaparras en rebanadas y agregarlas a la cacerola donde están los demás ingredientes.
- ✂ Agregar unas ramitas de epazote al "fondo".
- ✂ Agregar las hojas de chipilín a la cacerola.
- ✂ Cortar en tiras la hoja santa.
- ✂ Cortar el cilantro, el perejil y el epazote finamente para ser agregados a la cacerola con los demás ingredientes.
- ✂ Agregar chile en escabeche o chiles en vinagre a la cacerola.
- ✂ Agregar unas ramitas de cilantro.



Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Veracruz

Pescado a la Veracruzana y Recién Nacida

Preparación



- 🎵 **Colocar** todos los ingredientes de la cacerola en la licuadora y licuar hasta quedar martajado.
- 🎵 **Regresar** los ingredientes licuados a la cacerola y dejar hervir.
- 🎵 En un sartén **agregar** aceite Soya.
- 🎵 **Salar** el pescado junto con aceite Soya.
- 🎵 **Cortar** los filetes de pescado por la mitad y colocarlos en el sartén boca abajo y freírlos.

Guarniciones

- 🎵 **Cortar** los extremos del plátano macho, después por la mitad y poner a hervir hasta el punto de cocción.
- 🎵 **Agregar crema**, mantequilla y ajos en una cacerola y poner a hervir.
- 🎵 **Pelar** los plátanos machos y licuar junto con los demás ingredientes.
- 🎵 **Agregar chicharrón** a la licuadora y licuar hasta que la mezcla tenga la consistencia de puré.
- 🎵 **Hacer arroz blanco** para acompañar.



Presentación del Platillo

Servir en un plato extendido.

Preparar una cama de arroz blanco acompañado de una cucharada de puré de plátano.

Poner el filete de pescado frito sobre la cama de arroz blanco; y sobre éste, la salsa martajada.

Para adornar el platillo se colocan unas ramitas de verdolagas bañadas con aceite y jugo de limón.



NX52D3000MV/AX

Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



AVENTURA GASTRONÓMICA México

Veracruz

Pescado a la Veracruzana y Recién Nacida

Ingredientes para Recién Nacida

- © Caracol canelo
- © Calamar
- © Aguacate
- © Aceite de guajillo
- © Queso rayado
- © Chicharrón
- © Masa de maíz
- © Salsa
- © Mantequilla

Preparación

- 🎵 **Palmeaar la masa** de maíz para extenderla y dejarla de manera circular con buen grosor.
- 🎵 **Cortar** en cuadritos el caracol canelo.
- 🎵 **Saltear los mariscos** en aceite de guajillo.
- 🎵 **Colocar** en un comal las tortillas hechas a mano hasta que se hayan cocinado.
- 🎵 **Freír las tortillas** en mantequilla.

Presentación del Platillo

Colocar la tortilla salteada en un plato, agregarle salsa y sobre ésta, los mariscos. Como último toque, colocar encima unos pedacitos de chicharrón y, para adornar el plato, queso rallado y unas ramitas de cilantro.

NX52D3000MV/AX



Cocina más rápido con sus eficientes quemadores, más con su horno de gran capacidad y sobre todo de manera segura con su válvula doble de seguridad.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Riviera Nayarit

Pescado Zarandeado y Sopa Tostihuile (Tixtihuil)

Ingredientes

- | | | |
|--|------------------|------------------------------------|
| Ⓢ Pescado | Ⓢ Chile guajillo | Ⓢ Sal |
| Ⓢ Pulpo cocido | Ⓢ Jengibre | Ⓢ Limón |
| Ⓢ Camarón | Ⓢ Mango petacón | Ⓢ Rábano |
| Ⓢ Ostiones | Ⓢ Cebolla | Ⓢ Chile habanero |
| Ⓢ Caldo de pescado (base que se use para la Sopa de Tixtihuil) | Ⓢ Cebolla morada | Ⓢ Hojas de perejil |
| Ⓢ Salsa típica de la región | Ⓢ Comino | Ⓢ Mezcla de chile guajillo con ajo |
| | Ⓢ Ajo | |
| | Ⓢ Aceite Vegetal | |

Preparación del Adobo

- 🔪 Se **limpia** el jengibre y se **corta** en pequeños trozos.
- 🔪 **Pelar** el mango petacón y cortarlo en rebanadas.
- 🔪 **Limpiar** los ajos
- 🔪 Una vez que los ingredientes están cortados, se agregan a la licuadora.
- 🔪 Se **agrega** salsa típica de la región
- 🔪 Cebolla
- 🔪 Sal

Preparación del Pescado

- 🔪 **Cortar** el pescado estilo mariposa, **fileteado**, quitándole las vértebras.
- 🔪 **Sazonar** con sal y limón.
- 🔪 Colocar el pescado en la zaranda.
- 🔪 **Agregar el adobo** que previamente se preparó.
- 🔪 Se coloca el pescado en el fuego.
- 🔪 El pescado se voltea hasta el punto de cocción.

Presentación de las Guarniciones

- 🔪 Se **rebanan** los rábanos.
- 🔪 Se **corta** en rebanadas el chile habanero.
- 🔪 Se **corta** en rebanadas la cebolla morada.
- 🔪 Se colocan todos los ingredientes en un tazón y se **revuelven**.



NX52T5412MS/AX

Una estufa con temporizador que te ayudará a cocinar a la perfección, su espacio en horno y quemadores te dará oportunidad de colocar más platillos para toda la familia.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Pescado Zarandeado y Sopa Tastihuile (Tixtihuil)

Presentación del Platillo

Se colocan los mariscos en un tazón.

Adornar el plato con chile guajillo frito y hojas de perejil.

El pescado se emplata con chile habanero, hojas de mango, rebanadas de rábano y hojas de perejil, y está listo para ser degustado.

Ingredientes para la Sopa Tastihuile (Tixtihuil)

- ⊙ 3 chiles pasilla sin semilla
- ⊙ 1 chile de árbol seco sin semilla
- ⊙ 1/4 de cebolla morada
- ⊙ 3 dientes de ajo
- ⊙ 1 tomate
- ⊙ 1/2 taza de masa para tortillas
- ⊙ 1/4 de vinagre de vino blanco
- ⊙ 1 kilo de camarones frescos con cabeza
- ⊙ 1 cucharada de aceite vegetal
- ⊙ 1/4 de cucharadita de orégano
- ⊙ sal y pimienta al gusto.

Preparación

- 🔥 **Cocer** los chiles, ajo, cebolla y tomate en un poco de agua. Al terminar, **licuar** todo junto, añadiendo la masa.
- 🔥 Aparte, separar 10 cabezas de camarón y licuar con 3 tazas de agua. **Sazonar** los camarones con sal y pimienta, **sofreírlos** en un poco de aceite vegetal hasta que tomen un color rosado.
- 🔥 En una olla, colocar un poco de aceite vegetal y verter la mezcla de chile, tomate y cebolla junto con el caldo de las cabezas de camarón, para crear un caldo espeso. **Agregar** sal y pimienta al gusto, dejar hervir por 5 minutos, agregar los camarones, el orégano y dejar **hervir** otros 5 minutos.

Presentación del Platillo

Servir en un tazón y agregar un poco de jugo de limón y chile piquín.



NX52T5412MS/AX

Una estufa con temporizador que te ayudará a cocinar a la perfección, su espacio en horno y quemadores te dará oportunidad de colocar más platillos para toda la familia.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Guadalajara

Pozole Negro con Pulpo y Tostaditas de Tuétano

Ingredientes

- © 2 tuétanos
- © 15 gramos mantequilla sin sal
- © 1 diente de ajo
- © 1 cebolla en cubos
- © Al gusto: cilantro / perejil / romero / tomillo
- © Pimienta negra molida
- © 1 chile serrano
- © Sal al gusto
- © Tostadas
- © Aceite Vegetal

Preparación

- 🎵 **Precalentar** el horno a 220° C.
- 🎵 **Colocar** los tuétanos durante 12 minutos boca abajo en la parrilla y cerrar. Esto servirá para acelerar la cocción. Recomendable colocar debajo de la parrilla papel aluminio o una bandeja para recolectar los jugos que lleguen a soltar los tuétanos.
- 🎵 **Derretir la mantequilla** y agregar el ajo, posteriormente la cebolla y el chile picado en cubos, el cilantro o la hierba de olor que hayas elegido, sal y pimienta. **Importante:** solo se deberán saltear los ingredientes en aceite vegetal. No dejar al fuego por más de un minuto.
- 🎵 Listos los tuétanos, se sacan del horno y se **untan** en pequeñas porciones en las tostadas para después espolvorear encima de las tostadas los ingredientes previamente **salteados**.

NX52T7422MS/AX



Tiene válvula anti fuga de gas, su horno es resistente y de fácil limpieza, el triple quemador te ayudará a cocinar más rápido y su espacio te permite colocar múltiples ollas para seguir cocinando al mismo tiempo.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



AVENTURA GASTRONÓMICA México

Guadalajara

Pozole Negro con Pulpo y Tostaditas de Tuétano

Ingredientes para el Pozole Negro con Pulpo

- © Granos de maíz morado y blanco
- © Pulpo
- © Pechuga de pollo
- © Cabeza de cerdo
- © Pancita de res
- © Tuétanos de res
- © Tinta de calamar
- © Ajo
- © Cebolla
- © Chile de árbol de yahuallica
- © Hierbas de olor
- © Rábano
- © Orégano
- © Ajonjolí tostado
- © Limón
- © Aceite vegetal
- © Vinagre blanco de caña

Preparación

Primero se **cocina** el maíz blanco y morado, acompañado de la proteína: el pulpo, la cabeza de cerdo, pechuga de gallina y los tuétanos de res, acompañado de hierbas de olor, cebolla, ajo y orégano. Todo esto se pone a **cocer** durante dos horas.

Guarniciones

- © Orégano
- © Cebolla picada
- © Rábanos rebanados
- © Limones cortados

Preparación de la Salsa

- Se pone a **hervir** el chile de árbol de yahuallica, cebolla, orégano y ajos.
- La salsa, a partir de que rompe en hervor, se deja 5 minutos más en la flama.
- Una vez hervida, se **licúa** en vinagre el chile de árbol de yahuallica, la cebolla, el orégano, el ajo y se le añade el ajonjolí tostado.
- Ya licuados todos los ingredientes, se dispone a **freír** con aceite vegetal.
- Lista la salsa, se presenta en un tazón para su degustación.

Tiene válvula anti fuga de gas, su horno es resistente y de fácil limpieza, el triple quemador te ayudará a cocinar más rápido y su espacio te permite colocar múltiples ollas para seguir cocinando al mismo tiempo.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





Guadalajara

Pozole Negro con Pulpo y
Tostaditas de Tuétano

Preparación de la tinta de calamar

- La tinta de calamar se **diluye** en un tazón de vinagre blanco de caña.
- Una vez diluida la tinta de calamar, se **vierte** a la olla donde se encuentra el maíz blanco, el maíz morado y los demás ingredientes.
- Pasadas las dos horas de cocción, se **extrae** la proteína de la olla (el pulpo, la cabeza de cerdo, la pechuga de pollo y los tuétanos de res).

Presentación del Platillo

La pancita de res se rebana en forma de laminillas.
El pulpo es cortado en pequeños trozos.
Se agrega el maíz blanco y morado.
Después se agrega el caldo de la tinta de pulpo en vinagre.
Ya que se tienen todos los ingredientes en el plato, está listo para ser degustado.
Las tostadas de tuétano se emplatán para acompañar el pozole negro de pulpo.

NX52T7422MS/AX



Tiene válvula anti fuga de gas, su horno es resistente y de fácil limpieza, el triple quemador te ayudará a cocinar más rápido y su espacio te permite colocar múltiples ollas para seguir cocinando al mismo tiempo.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS





CDMX

Taco de Chilacayote al Pastor

Ingredientes

- © 100 gramos de Axiote o Recado Rojo
- © 6 chiles guajillos desvenados
- © ¼ de cebolla
- © 3 dientes de ajo
- © 2 jitomates
- © 1 cucharada de Aceite Canola
- © Laurel
- © Mejorana
- © Tomillo
- © Pimienta negra
- © Clavo
- © Sal

Preparación

- Colocar todos los ingredientes en una cacerola, hasta que tengan una cocción suave. Licuar para vaciarlos en una cacerola y sofreír la salsa con aceite de Canola. Añadir especias al gusto. Rebanar en cortes finos el chilacayote. Marinar con el adobo antes preparado.
- Con ayuda de brochetas, hacer un mini trompo de pastor. Hornear a 180º durante 25 minutos. Colocar un tercio de piñas sin corazón y se rostiza.

Además de un diseño impecable tiene la función grill, asa oculta y recubrimiento térmico para cuidar el interior, también podrás monitorearlo con SmartThings.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



Baja California

Tártar de Atún, Almeja Chiluda y Rib Eye Añejo

Ingredientes

© Atún aleta amarilla	250 gr
© Almeja chiluda	1 pieza
© Rib Eye añejo	200 gr
© Cebolla morada picada	80 gr
© Cilantro picado	25 gr
© Pepino persa picado	80 gr
© Rábano picado	50 gr
© Salsa inglesa	al gusto
© Salsa de soya	al gusto
© Jugo de limón	250 ml
© Aceite de oliva	80 ml
© Aceite de Canola	
© Aguacate	100 gr
© Tostadas para acompañar	
© Aceite Soya	

Preparación

- 🔪 **Picar** el atún aleta amarilla y quitar la concha de la almeja chiluda o generosa. **Blanquear** el sífon. Quitar la piel con cuidado. **Cortar** el sífon en rodajas para que se sienta la almeja.
- 🔪 **Mezclar** con el atún previamente picado. **Agregar** sal al Rib Eye y colocar en la parrilla sólo para sellar. Cuidar que quede crudo al centro. Reposar por 10 mins para que los jugos se dispersen perfectamente. **Cortar** en cubos del tamaño de atún. **Añadir** a la mezcla de almeja chiluda y atún. **Añadir** vegetales picados: cebolla, cilantro, pepino, rábano.
- 🔪 **Sazonar** con salsa inglesa, soya, jugo de limón, aceite soya, sal. **Mezclar** perfectamente bien y acompañar con tostadas y aguacate.

Su diseño Bespoke la vuelve una estufa moderna y fácil de usar, vive una experiencia sencilla con sus quemadores, horno y perillas de fácil uso.

Disfruta gratis Sony One en:



Canal 2100



COMPETENCIAS



SAMSUNG

SONY

one