RECETARIO
DÍA DE MUERTOS
2023

PASTA Yemina®
SOMOS ENERGÍA NATURAL

SOMOS ENERGÍA NATURAL

Hay una razón por la que nuestros seres queridos regresan del más allá: el rico sabor de nuestra comida. Vuelven por las recetas de la familia, el antojo de los platillos que disfrutaron en vida y por las clásicas pastas que los llenaron de energía cuando estaban con nosotros. Prepara estas recetas con Pasta Yemina® que aporta carbohidratos complejos que llenarán de energía a tu familia y los harán sentir más vivos que nunca.

PASTA Yemina®

MACARRÓN CON FLOR DE CALABAZA

MACARRÓN CON FLOR DE CALABAZA

40 MINUTOS | 4 PORCIONES

INGREDIENTES

200 g de Macarrón Yemina®
¼ L de crema agria
½ taza de leche
6 chiles poblanos asados, pelados y desvenados
1 cebolla morada en juliana
2 dientes de ajo finamente picados
1 ½ taza de granos de elote precocidos
2 tazas de flor de calabaza entera y limpia
2 ramas de epazote
1 cda. de aceite
3 cdas. de mantequilla
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Licua la crema agria, la leche, los chiles poblanos, tres hojas de epazote y salpimienta. Vacía todo en una sartén y manténla caliente a fuego bajo. Reserva.

Fríe en el aceite los granos de elote hasta que se terminen de cocer, agrega la mantequilla, la cebolla, el ajo y cuando ambos estén ligeramente transparentes añade la flor.

Cuece el Macarrón Yemina® en agua hirviendo con sal por el tiempo que indica el empaque. Cuando esté listo, escúrrelo y reserva.

Incorpora a la pasta caliente la mezcla de flor y sirve. Acompaña con la salsa de poblano muy caliente y las hojas de epazote.

Como detalle final puedes añadir queso manchego rallado.

CHILEATOLE VERDE CON MUNICIÓN

CHILEATOLE VERDE CON MUNICIÓN

40 MINUTOS | 4 PORCIONES

INGREDIENTES

300 g de Munición Yemina®
6 elotes, 4 desgranados y 2 en rodajas
4 tz. de hojas de epazote, desinfectadas
3 ramas de epazote
125 g de masa de maíz nixtamalizado
2 chiles serranos o jalapeños sin semillas
3.5 L de agua
Sal al gusto

PREPARACIÓN

En una cacerola con 3 L de agua, cocina el elote en rodajas y los granos. Cuando el agua hierva, agrega las ramas de epazote y tapa la cacerola. Cocina durante 35 minutos.

Cuece la Munición Yemina® siguiendo las instrucciones del empaque. Escurre y reserva.

Con el agua restante, licua las hojas de epazote, el chile y la masa de maíz.

Agrega la mezcla de epazote a la cacerola con los elotes. Añade sal y cocina durante 8 minutos más, moviendo constantemente para evitar que la masa se pegue.

Incorpora la pasta al chileatole.

Sirve inmediatamente.

MACARRÓN ESTILO RANCHERO

MACARRÓN ESTILO RANCHERO

50 MINUTOS | 4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 200 g de Macarrón Yemina®
- 1 taa de frijoles bayos
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 chiles jalapeños desvenados y cortados en rajas muy delgadas
- 100 g de chorizo desmenuzado
- 1 taza de ejotes cocidos y cortados
- 1 taza de crema ácida
- 1 taza de queso fresco
- 4 ramas de cilantro
- Sal y pimienta
- Aceite, el necesario

PREPARACIÓN

En una sartén a fuego medio calienta un poco de aceite y acitrona la cebolla, agrega los frijoles y sazónalos. Enseguida licuálos con el caldo de pollo, la mitad de la crema y la mitad del cilantro hasta lograr una salsa. Reserva.

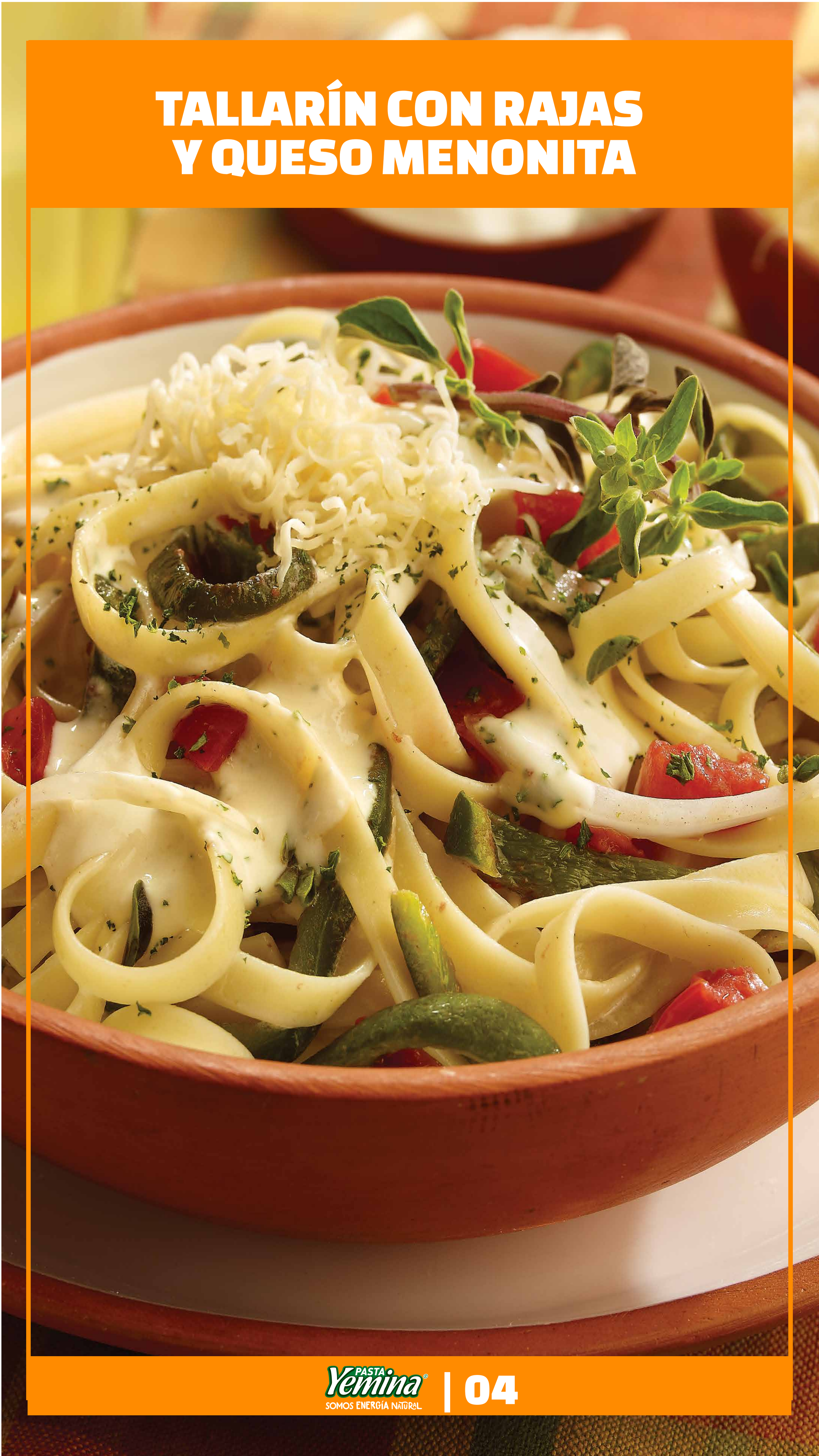
En otra sartén con una cucharada de aceite, fríe el chorizo con las rajas de jalapeño y escurre el exceso de grasa. Reserva.

Cuece la pasta en agua hirviendo con sal por el tiempo que indica el empaque. Cuando esté lista, escúrrela y caliente mézclala con el chorizo y las rajas.

De manera simultánea calienta la salsa de frijol y añade los ejotes.

Sirve las porciones de pasta con chorizo y rajas bañándolas con la salsa muy caliente. Acompaña con la crema restante, el queso y las hojitas de cilantro.

TALLARÍN CON RAJAS Y QUESO MENONITA



TALLARÍN CON RAJAS Y QUESO MENONITA

30 MINUTOS | 4 PORCIONES

INGREDIENTES

400 g de Tallarín Largo Yemina®
4 L de agua
Aceite vegetal
2 dientes de ajo finamente picados
2 chiles poblanos en rajas
1 tomate cortado en cubos
2 ramas de cilantro finamente picado
1 cda. de mejorana finamente picada
¼ cebolla picada
½ de taza de crema
½ taza de leche
150 g de queso menonita rallado
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Cuece el Tallarín Largo Yemina® en agua hirviendo con sal por el tiempo que indica el empaque. Cuando esté listo, escúrrelo muy bien y reserva.

En una sartén con un poco aceite, acitrona el ajo y añade las rajas, después el tomate, la mitad de las hierbas y salpimienta. Reserva.

En otra sartén a fuego medio calienta un poco de aceite, acitrona la cebolla, agrega la crema, la leche y salpimienta. Retira del fuego, licúa, vierte esta salsa en un recipiente y mezcla con un poco de cilantro.

Añáde la pasta a la mezcla de tomate con rajas y despues incropora la salsa de crema. Sirve y espolvorea el queso y mejorana.

SOPA DE FIDEO CON FLOR DE CALABAZA

SOPA DE FIDEO CON FLOR DE CALABAZA

25 MINUTOS | 4 PORCIONES

INGREDIENTES

200 g de Fideo Mediano Yemina®
1/2 cebolla picada finamente
1/2 pimiento morro rojo picado finamente
1 diente de ajo picado finamente
1 elote desgranados
100 g de champiñones cortados en láminas
6 tz. de agua
100 g de flores de calabaza
2 calabacitas cortadas en cubos pequeños
100 g de queso panela
1 aguacate rebanado
Sal
Limones

PREPARACIÓN

En una cacerola, añade aceite y fríe el Fideo Mediano Yemina® durante 5 minutos. Luego, agrega la cebolla, el pimiento morrón, el ajo, el elote y los hongos. Cocina hasta que se ablanden un poco.

Agrega el agua y deja hervir por 10 minutos. Añade la calabaza, la flor de calabaza, y una pizca de sal. Continúa cocinando por 3 minutos más.

Sirve acompañado de queso panela, aguacate y limón.

TORNILLO CON CHORIZO Y SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE

TORNILLO CON CHORIZO Y SALSA CREMOSA DE CHIPOTLE

20 MINUTOS | 4 PORCIONES

INGREDIENTES

200 g de Tornillo Yemina®
2 cdas. de aceite de oliva
1 cebolla picada en cubitos
150 g de chorizo desmoronado
2 pimientos rojos, cortados en cubitos
2 dientes de ajo grandes, picados finamente
2 chiles chipotle adobados
1 cdita. de pimentón molido
Ralladura de 1 limón entero
1 tz. de crema espesa
2/3 tz. de leche
½ tz. de puré de jitomate
1/2 manojo de cilantro, picado finamente
1/2 taza de queso cotija rallado
Pimienta negra recién molida
4 cdas. de cilantro picado

PREPARACIÓN

Cuece el Tornillo Yemina® siguiendo las instrucciones del empaque. Escurre y reserva.

En una sartén a fuego medio, agrega aceite y cocina la cebolla durante 2-3 minutos, hasta que estén transparentes. Añade el chorizo y cocínalo hasta que esté dorado y bien cocido.

Agrega el pimiento rojo, el ajo, los chiles chipotles, el pimentón, la ralladura de limón, la sal, la crema, la leche y el puré de jitomate. Deja que la mezcla hierva y cocina por 5 minutos.

Agrega la pasta y el cilantro, mezcla hasta que la pasta quede cubierta. Retira la sartén del fuego.

Sirve con queso cotija, pimienta molida y cilantro.