

MARY CONSERVAS ARTESANALES

GUÍA PRÁCTICA Y RECETARIO

*Transforma tus comidas diarias en platillos extraordinarios con la línea de preparados y salsas listas de **Mary Conservas Artesanales**. Elaborados de forma tradicional, sin conservadores y con el sazón único que nos caracteriza. Aquí te presentamos deliciosas opciones para aprovechar al máximo cada uno de nuestros productos.*

Taquitos de Barbacoa de Res Estilo Hidalgo

BASE: BARBACOA

Tiempo: 20 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Preparado para Barbacoa Mary**
- 600g de falda de res cocida y deshebrada
- Tortillas de maíz calientes
- Cebolla y cilantro picados
- Limones al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. En una cacerola, mezcle la carne deshebrada con el frasco completo de preparado para barbacoa.
2. Caliente a fuego medio durante 10-15 minutos para que la carne absorba por completo los aromas de las especias y chiles.
3. Sirva en tortillas calientes y acompañe con cebolla, cilantro y unas gotas de limón.

Tip: Puedes usar esta misma base con carne de borrego o pollo para una opción más ligera.

Espagueti Cremoso con Champiñones

BASE: ESPAGUETI

Tiempo: 15 mins | Porciones: 3-4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Salsa para Espagueti Mary**
- 350g de pasta espagueti cocida al dente
- 1 taza de champiñones rebanados
- 1 cda. de mantequilla
- Queso parmesano rallado

MODO DE PREPARACIÓN

1. En un sartén amplio, derrita la mantequilla y saltee los champiñones por 3 minutos hasta que suavicen.
2. Incorpore la salsa para espagueti y deje que suelte el primer hervor a fuego bajo.
3. Agregue el espagueti drenado, mezcle perfectamente por 2 minutos para impregnar el sabor y sirva con abundante parmesano.

Caldo de Camarón Especial con Verduras

BASE: CALDO DE CAMARÓN

Tiempo: 25 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Concentrado de Caldo de Camarón Mary**
- 2 tazas de agua o caldo de pescado
- 250g de camarón limpio (con o sin cáscara)
- 1 papa y 1 zanahoria picadas en cubos
- Unas ramitas de epazote fresco

MODO DE PREPARACIÓN

1. En una olla, combine el concentrado con las tazas de agua y lleve a ebullición.
2. Sume la zanahoria y la papa; cocine a fuego medio hasta que las verduras comiencen a ablandarse (aprox. 10 minutos).
3. Incorpore los camarones y el epazote. Deje hervir de 5 a 7 minutos más hasta que el camarón esté rosado y cocido.

Pollo en Salsa Velvet de Encacahuatado

BASE: ENCACAHUATADO

Tiempo: 20 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Salsa Encacahuatado Mary**
- 4 piezas de pollo (pechugas o muslos) cocidas
- 1/4 de taza de caldo de pollo (opcional)
- Cacahuates tostados para decorar

MODO DE PREPARACIÓN

1. Vierte la salsa encacahuatado en una cazuela de barro o sartén hondo. Si prefiere una consistencia más ligera, aligere con el toque de caldo.
2. Coloque las piezas de pollo cocidas y bañe perfectamente con la salsa.
3. Deje espesar a fuego lento durante 10 minutos moviendo ocasionalmente. Decore con cacahuates enteros encima antes de servir.

Filete de Pescado Gourmet a las Finas Hierbas

BASE: FINAS HIERBAS

Tiempo: 15 mins | Porciones: 2

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Preparado Finas Hierbas Mary**
- 2 filetes de pescado blanco (tilapia, robalo o salmón)
- 1 cda. de aceite de oliva
- Verduras al vapor para acompañar

MODO DE PREPARACIÓN

1. Sazone ligeramente los filetes con sal y una capa uniforme del preparado de finas hierbas por ambos lados.
2. Caliente el aceite de oliva en un sartén antiadherente a fuego medio-alto.
3. Cocine los filetes durante 3-4 minutos por lado hasta que estén perfectamente dorados por fuera y jugosos por dentro. Sirva con las verduras.

Mole de Panza (Pancita/Menudo) Tradicional

BASE: MOLE DE PANZA

Tiempo: 20 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Base para Mole de Panza Mary**
- 800g de panza de res previamente cocida y picada
- 2 tazas de agua o caldo de cocción
- Orégano seco, cebolla picada y limones

MODO DE PREPARACIÓN

1. En una olla grande vacíe el contenido del frasco de mole de panza junto con las dos tazas de caldo o agua.
2. Agregue la panza cocida y mezcle bien.
3. Deje hervir a fuego medio durante 15 a 20 minutos para integrar los sabores tradicionales. Sirva bien caliente con guarniciones clásicas al lado.

Camarones Clásicos al Mojo de Ajo

BASE: MOJO DE AJO

Tiempo: 12 mins | Porciones: 3

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Preparado Al Mojo de Ajo Mary**
- 500g de camarones limpios con cola
- 1 cda. de mantequilla
- Arroz blanco para acompañar

MODO DE PREPARACIÓN

1. Derrita la mantequilla en un sartén caliente.
2. Agregue los camarones junto con 3 a 4 cucharadas abundantes del preparado al mojo de ajo.
3. Saltee a fuego vivo durante 5 minutos máximo hasta que los camarones tomen un tono naranja brillante y el ajo esté ligeramente crujiente.

Mole de Olla Express Casero

BASE: MOLE DE OLLA

Tiempo: 25 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Base para Mole de Olla Mary**
- 600g de chambarete o costilla de res cocida
- 1 taza de ejotes, 1 calabacita picada, 1 elote en rodajas
- 3 tazas del caldo de cocción de la carne

MODO DE PREPARACIÓN

1. Vierte la base para mole de olla y el caldo de res en una olla honda.
2. Agregue el elote y cocine por 10 minutos. Sume la carne cocida, los ejotes y la calabacita.
3. Mantenga el hervor por 12 minutos adicionales hasta que los vegetales estén en su punto idóneo.

Tinga de Pollo Adobada al Chipotle

BASE: CHIPOTLE

Tiempo: 15 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Salsa de Chipotle Mary**
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 cebolla grande cortada en julianas
- 1 cda. de aceite
- Tostadas de maíz y crema

MODO DE PREPARACIÓN

1. En una sartén, acitrone la cebolla en julianas con el aceite hasta que esté transparente.
2. Agregue el pollo deshebrado y vacíe la deliciosa salsa de chipotle.
3. Revuelva bien and cocine a fuego medio por 8 minutos hasta que se consuma un poco el líquido. Sirva sobre tostadas con un toque de crema.

Costillitas de Cerdo en Salsa Morita - Cascabel **BASE: MORITA - CASCABEL**

Tiempo: 30 mins | Porciones: 3-4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Salsa Morita-Cascabel Mary**
- 700g de costilla de cerdo cortada en trozos
- 1/2 taza de agua
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

1. Coloque las costillas en una sartén profunda con el agua y una pizca de sal. Deje que el agua se evapore y las costillas se doren en su propia grasa.
2. Una vez doradas, retire el exceso de grasa e incorpore toda la salsa morita-cascabel.
3. Baje el fuego, tape y deje sazonar por 15 minutos para obtener una carne sumamente suave y llena de sabor ahumado.

Chicharrón en Salsa Verde con Nopales **BASE: CHILE VERDE**

Tiempo: 15 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Salsa de Chile Verde Mary**
- 150g de chicharrón de cerdo seco en trozos
- 1 taza de nopales cocidos y cortados en tiras
- Un chorrito de agua

MODO DE PREPARACIÓN

1. Caliente la salsa de chile verde en una cacerola junto con un chorrito de agua.
2. Incorpore los nopales cocidos y el chicharrón troceado.
3. Cocine a fuego medio hasta que el chicharrón esté suave y esponjoso (aprox. 8-10 minutos). Sirva con frijoles refritos de la olla.

Albondigas Caseras en Caldillo de Jitomate

BASE: JITOMATE SAZONADO

Tiempo: 25 mins | Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 frasco de **Jitomate Sazonado Mary**
- 500g de carne molida (res o mixta) preparada para albóndigas
- 1/2 taza de caldo de verduras o agua
- Hojas de hierbabuena fresca

MODO DE PREPARACIÓN

1. En una olla, combine el jitomate sazonado con la media taza de caldo o agua y calienta hasta hervir.
2. Forme las esferas de carne molida e incorpórelas delicadamente al caldillo hirviendo una a una junto con la hierbabuena.
3. Tape la olla y cocine a fuego medio durante 18-20 minutos hasta que la carne esté cocida en su totalidad.