

COMPARTIENDO LOS SABORES
CON LA

POSADA



ESQUITES CON RUFFLES

Porciones: 8

Producto Estrella: Ruffles

INGREDIENTES

- * 500 gr de maíz desgranado
- * 40 gr de mantequilla
- * 1 chile serrano entero
- * 850 ml agua
- * 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- * 1 rama de epazote
- * 50 g de queso fresco rallado
- * 2 cucharadas de mayonesa al gusto
- * 1 bolsa de **Ruffles** de 50 g
- * Chile en polvo, limón y sal al gusto



PREPARACIÓN

1. Derretir 40gr de mantequilla, agregar el chile serrano entero, únicamente para dar sabor, saltear junto con el maíz hasta dorar un poco.
2. Agregar el consomé de pollo 850ml con el epazote y dejar hervir hasta que el grano este suave.
3. Escurre el maíz y colócalo en vasos individuales.
4. Agrega mayonesa, queso, limón y chile en polvo al gusto. Coloca los **Ruffles** triturados encima o a un lado.



COMPARTIENDO LOS SABORES
CON LA

POSADA



CHOCOLATE

CALIENTE CON MAMUT
Y CHOCOLATE MILCH

Porciones: 8

Producto Estrella: Mini mamut
y chocolate Milch

INGREDIENTES

- * 2 paquetes de mini Mamut
- * 8 piezas de chocolate Milch
- * 1 litro de leche
- * 50 g de chocolate en tablilla
- * 1 rama de canela



PREPARACIÓN

1. Calienta la leche en una olla.
2. Agrega el chocolate en tablilla y revuelve hasta que se disuelva completamente.
3. Justo antes de servir, vierte la preparación en un colador para retirar los trozos de canela.
4. Sirve el chocolate y coloca trozos de **Mamut** y **Milch** para que se derritan ligeramente.



COMPARTIENDO LOS SABORES
CON LA

POSADA



SALADITAS CON ENSALADA DE MANZANA

Porciones: 8

Producto Estrella: Saladitas

INGREDIENTES

- * 1 paquete de **Saladitas** (aprox. 150 g)
- * 2 manzanas medianas (puedes combinar manzana Gala, Granny Smith o Golden)
- * 100 g de piña en almíbar, escurrida y picada
- * 50 g de nueces picadas
- * 100 g de crema ácida
- * 50 g de leche condensada
- * 250 ml de agua
- * Jugo de ½ limón
- * 1 cereza para decorar



PREPARACIÓN

1. Corta las manzanas en cubos y reserva en agua con unas gotas de jugo de limón para evitar que se oxiden.
2. Mezcla las manzanas, la piña y las nueces en un tazón.
3. En otro tazón, mezcla la crema con la leche condensada y vierte sobre las manzanas. Revuelve bien.
4. Retira el exceso de crema si es necesario, sirve la ensalada con las **Saladitas** y decora con la cereza.



COMPARTIENDO LOS SABORES
CON LA

POSADA



CANAPÉS CON GUACAMOLE Y CHICHARRÓN

Porciones: 8

Producto Estrella: Chicharrón Sabritas y galletas Crackets

INGREDIENTES

- * 1 bolsa de chicharrón Sabritas 70gr. aprox.
- * 1 paquete de galleta Crackets 95 gr. aprox.
- * 2 aguacates medianos
- * ¼ de cebolla picada
- * 1 jitomate picado
- * Jugo de 1 limón
- * Sal y pimienta al gusto
- * Un poco de cilantro picado
- * 1 o 2 chiles verdes serrano o de árbol (al gusto)



PREPARACIÓN

1. Machaca los aguacates en un tazón y añade la cebolla, jitomate, cilantro, jugo de limón, sal, pimienta y picante al gusto.
2. Coloca una pequeña porción de guacamole sobre una galleta Crackets, justo antes de servir añade un pedazo de chicharrón para que se mantenga crujiente.



COMPARTIENDO LOS SABORES
CON LA

POSADA



PONCHE CON ROCKALETA Y GOMITAS MANCHA-T

Porciones: 8

Producto Estrella: Rockaleta
y Gomitas Mancha-T

INGREDIENTES

- * 1 Rockaleta por persona (8 en total)
- * 2 bolsas de gomitas Mancha-T de 110 g
- * Palillo pequeño para hacer una brocheta con las gomitas
- * 2 litros de agua
- * 100 g de piloncillo
- * Frutas para el ponche: 1 manzana, 4 guayabas, 4 tejocotes, 1 caña
- * Canela y clavo al gusto
- * 150 gr de tamarindo
- * 150 gr de Jamaica



PREPARACIÓN

1. Hierve el agua con piloncillo, canela, clavo, tamarindo y jamaica.
2. Agrega las frutas y cocina a fuego medio hasta que estén suaves.
3. Sirve el ponche caliente y agrega una Rockaleta y algunas gomitas en cada vaso para dar un toque dulce.



COMPARTIENDO LOS SABORES
CON LA

POSADA



ATOLE DE GALLETAS MARIAS CON TRITURADO DE POLVORONES DE NUEZ

Porciones: 8

Producto Estrella: Galletas Marias

INGREDIENTES

- * 60g de galletas Marias (1 rollo chico aprox.)
- * 1 paketin de polvorones con nuez (72 gr. aprox.)
- * 1 litro de leche
- * 50g de azúcar (ajusta al gusto)
- * 1 rama de canela
- * ½ cucharadita de vainilla (opcional)



PREPARACIÓN

1. Tritura las **galletas Marias** y los **polvorones con nuez** en un procesador de alimentos hasta obtener un polvo fino.
2. En una olla, calienta la leche con la canela a fuego medio.
3. Agrega el azúcar y revuelve hasta que se disuelva.
4. Añade la vainilla, el polvo de **galletas Marias**, removiendo constantemente para evitar grumos.
5. Cocina a fuego bajo, sin dejar de remover, hasta que espese. Si está muy espeso, añade un poco más de leche.
6. Espolvorea el polvorón con nuez. Sirve caliente.

