

RECETARIO LA CUARESMA

MÁS RICA TOGETHER!

2025



LA CUARESMA

MÁS RICA TOGETHER!

¡HOLA!

¿No te pasa que a veces en cuaresma no sabes qué cocinar o ya te cansaste de comer siempre lo mismo en esta temporada?

Este año tus marcas favoritas nos unimos para celebrar **LA CUARESMA MÁS RICA TOGETHER** y te presentamos este delicioso recetario con ideas para toda ocasión y para todo tipo de antojos, ¡hasta para consentir a tu pariente o conocido que no come nada de mariscos!

Explora sus páginas y te aseguro que todas las recetas te encantarán a ti y a tus seres queridos.

'LOS PRODUCTOS ESTRELLA, 'DE ESTA CUARESMA:

Encuétralos en tiendas de autoservicio.



Atún en Aceite Tuny



Atún en Agua Tuny



Pouch de Atún en
Agua Tuny



Chipotles Adobados
LA MORENA®



Chipotles Adobados
Molidos LA MORENA®



Chipotle Mayo Dressing
LA MORENA®



Galletas Soda Dondé



Galletas de Nieve Dondé



Salsa Guacamole & Habanero
Zaaschila



Salsa Guacamole & Serrano
Zaaschila



Sal de Mar
Amorcito Corazón



Cajeta Quemada
Amorcito Corazón



Café de Olla
Amorcito Corazón



Salsa de Habanero
Verde La Anita



Salsa de Habanero
Rojo La Anita



Achiote La Anita



ÍNDICE

Hoy qué se te antoja preparar:

Tengo ganas de algo fresco:

Recetas para días calurosos en los que no queremos encender la estufa.

Aguachile de camarón

Tostadas de atún

Coctel de camarones

Ve a la página 5

página 5

página 7

página 9

Tengo ganas de algo caliente:

Recetas preparadas a la lumbre para compartir la mesa.

Tacos gobernador

Flautas de camarón

Pollo empanizado

Ve a la página 11

página 11

página 13

página 15

Quiero algo para llevarme a la oficina:

Ideas para llevarte en tu tupper para la hora de la comida.

Sándwich de atún y chipotle

Fajitas de pollo

Tinga de hongos

Ve a la página 17

página 17

página 19

página 21

Algo para mis niños que no "les gusta nada":

Recetas que les fascinará a los más pequeños de la casa.

Salchichas vegetarianas con chipotle

Pescadillas de atún

Enchiptladas de atún

Ve a la página 23

página 23

página 25

página 27

Para mi pariente que no come mariscos:

Prepárale algo succulento con nuestras ideas.

Sopa de tomate con chipotle

Hamburguesa de pollo

Tortas de elote

Ve a la página 29

página 29

página 31

página 33

Para alargar la sobremesa:

Acompaña el chisme con nuestras ideas de postres y botanas.

Guacamole

Choco latte

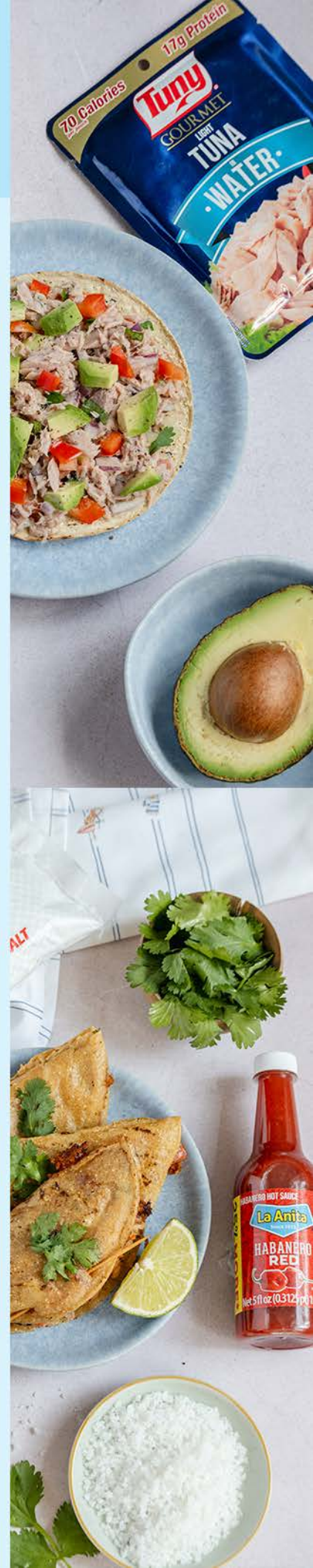
Dip de atún y chipotle

Ve a la página 35

página 35

página 37

página 39



•TENGO GANAS DE ALGO FRESCO;



Aguachile divorciado de camarón



1 hr



4 porciones



Fácil

Ingredientes:

- ¼ de taza de Salsa de Habanero Verde La Anita
- ¼ de taza de Salsa de Habanero Rojo La Anita
- 2 cucharaditas de Sal de Mar Amorcito Corazón
- Galletas Soda Dondé
- 500 g de camarón crudo pelado
- ½ taza de jugo de limón (4 limones, aprox.)
- El jugo de 1 naranja agria
- ½ aguacate rebanado
- ½ pepino rallado
- ¼ de cebolla morada rebanada
- ½ taza de cilantro picado
- 1 cucharadita de pimienta molida
- ¼ de taza de vinagre blanco





Procedimiento:

1. Prepara primero la salsa verde, mezclando el jugo de media naranja y de medio limón.
2. Licúa cilantro, 1 cucharadita de **Sal de Mar Amorcito Corazón**, pimienta, la **Salsa de Habanero Verde La Anita**, tu mezcla de jugo de limón y de naranja y un $\frac{1}{8}$ de vinagre hasta integrar todos los ingredientes, pero conservando una consistencia ligeramente espesa.
3. Ahora repite el proceso, pero con la **Salsa de Habanero Rojo La Anita**.
4. Vacía en dos bowls los camarones pelados; en una báñalos con la salsa verde y el otro con la salsa roja. Deja que repose por 30 minutos.
5. Pela el $\frac{1}{2}$ pepino y rebánalo en tiras delgadas; después, rebana el $\frac{1}{4}$ de cebolla.
6. Decora la mitad del plato con camarones bañados en salsa verde, y la otra mitad con los camarones en salsa roja. Al centro, adorna con las tiras de pepino, aguacate al gusto y hojitas de cilantro y cebolla, como si formarás una flor.
7. Sirve con **Galletas Soda Dondé**.

¡TENGO GANAS DE ALGO FRESCO;



Tostadas de atún



30 min



2 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 1 Pouch de Atún en Agua Tuny
- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- ¼ de cebolla morada troceada
- 2 limones
- Una cucharada de cilantro picado
- 1 aguacate cubicado
- 1 tomate cubicado
- 1 cucharadita de pimienta molida
- 1 paquete de tostadas





Procedimiento:

1. Pica la cebolla morada en trocitos y vacíalos en un tazón. Añade una pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón** y exprime el jugo de limón sobre la cebolla.
2. Luego, revuelve con los trocitos de tomate, el cilantro picado y el aguacate en cubos. Agrega el **Atún en Agua Tuna** y mezcla todo hasta integrar los ingredientes.
3. Sirve sobre una tostada, sazona con un poco de pimienta y disfruta este clásico de cuaresma.

¡TENGO GANAS DE ALGO FRESCO;



Coctel de camarón



40 min



4 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 1 paquete de Galletas Soda Dondé
- 1 cucharada de Sal de Mar Amorcito Corazón
- 1 kg de camarones pelados
- ½ cebolla morada troceada
- ¼ de taza de cilantro troceado
- 3 chiles serranos rebanados
- 1 aguacate cubicado y troceado
- 3 limones
- 2 dientes de ajo picados
- 1 hoja de laurel
- ½ taza de catsup
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 3 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharaditas de pimienta molida





Procedimiento:

1. Hierva en una olla la cáscara y cabezas de los camarones con **Sal de Mar Amorcito Corazón**, $\frac{1}{4}$ de cebolla, la hoja de laurel, una pizca de pimienta y los dientes de ajo durante 15 minutos.
2. Cuela el líquido para eliminar los trozos de camarón y regrésalo a la olla. Ahora, introduce nada más los camarones pelados para que se cuezan en el caldo durante 5 minutos. Después retíralos para que se enfríen.
3. Prepara una salsa con cátsup, salsa inglesa, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Mezcla con cilantro picado, chile serrano picado y cubitos de aguacate.
4. Sirve en una copa un poco del caldo de camarón, los camarones cocidos y tu salsa. Sirve con limón, más aguacate y acompaña con **Galletas Soda Dondé**.

•TENGO GANAS DE ALGO CALIENTE;



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 Amorcito Corazón, 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 rajadas 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 Amorcito Corazón** 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.

•TENGO GANAS DE ALGO CALIENTE;



Flautas de camarón



40 min



20 flautas



Fácil

Ingredientes:

- Salsa de Guacamole y Serrano Zaaschila o Salsa de Guacamole y Habanero Zaaschila, al gusto
- Sal de Mar Amorcito Corazón, al gusto
- 20 tortillas delgadas de maíz
- 500 g de camarón pelado
- ½ cebolla morada troceada
- 2 dientes de ajo troceados
- Aceite para freír
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Queso fresco al gusto
- Crema al gusto
- Lechuga o col picada al gusto
- 1 tomate rebanado
- Palillos de madera





Procedimiento:

1. Sofríe la cebolla y los dientes de ajo en una sartén con aceite de oliva caliente hasta que transparente.
2. Añade los camarones y sazona con **Sal de Mar Amorcito Corazón** y pimienta. Cuando estén cocidos, retira del fuego.
3. Sirve el guiso de camarón en las tortillas. Enróllalas y ciérralas con un palillo de madera.
4. Rellena una sartén hasta la mitad con aceite para freír. Cuando esté muy caliente, fríe con cuidado las flautas hasta que estén doradas y crujientes.
5. Sírvelas con lechuga o col picada, queso fresco, crema, tomate y rocía la **Salsa de Guacamole y Serrano Zaaschila** o **Salsa de Guacamole y Habanero Zaaschila** al gusto.

¡TENGO GANAS DE ALGO CALIENTE;



Pollo empanizado



45 min



6 porciones



Medio

Ingredientes:

- 1 paquete de Galletas Soda Dondé
- Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®
- Sal de Mar Amorcito Corazón, al gusto
- 2 piezas de huevo
- ¼ de taza de leche
- 6 filetes para milanesa de pollo
- Aceite para freír





Procedimiento:

Para el empanizado de Galletas Soda Dondé

1. Tritura entre 8 y 16 **Galletas Soda Dondé** en un procesador de alimentos. Evita molerlas demasiado; deja algunos trozos pequeños para dar textura.
2. Rompe dos piezas de huevo en un tazón, sazona con **Sal de Mar Amorcito Corazón** y pimienta al gusto.
3. Añade un chorrito de leche y bate bien hasta integrar.

Para empanizar el pollo:

4. Sumerge la pechuga de pollo en la mezcla de huevo, asegurando que quede bien cubierta.
5. Luego, pásala por las galletas trituradas, presionando para que se adhieran de manera uniforme en ambos lados.
6. Calienta aceite en un sartén a fuego medio.
7. Una vez caliente, fríe las pechugas empanizadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados.
8. Sirve y agrega **Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®** para darle un toque más delicioso.

QUIERO ALGO PARA LLEVARME; A LA OFICINA:



Sándwich de atún con chipotle



10 min



1 porción



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de Chiles Chipotles Adobados LA MORENA®
- 1 lata de Atún en Aceite Tunny
- Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®, al gusto
- Sal de Mar Amorcito Corazón
- 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 el **Atún en Aceite Tunny**, 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.

QUIERO ALGO PARA LLEVARME; A LA OFICINA:



Fajitas de pollo



25 min



2 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 1 lata de Chiles Chipotles Adobados LA MORENA®
- Galletas Soda Dondé, para acompañar
- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- 1 pechuga de pollo cortada en cubos
- ½ pimiento verde en julianas
- ½ pimiento amarillo en julianas
- ½ cebolla morada en julianas
- 1 tomate en julianas
- 1 diente de ajo picado
- Pimienta al gusto
- Aceite de oliva





Procedimiento:

1. Calienta el aceite en un sartén a fuego medio. Comienza a cocinar los trozos de pechuga de pollo sellándolo por todos los lados.
2. Después agrega uno por uno los siguientes ingredientes, mezclando bien entre cada adición: pimiento verde, pimiento amarillo, cebolla morada, tomate, ajo y al final **Sal de Mar Amorcito Corazón** y pimienta. Sofríe hasta que se doren todos los ingredientes, removiendo completamente.
3. Deja enfriar y guarda en un tupper.
4. Recalienta en el microondas, sirve con **Chipotles Adobados LA MORENA®** y acompaña con **Galletas Soda Dondé**.

QUIERO ALGO PARA LLEVARME; A LA OFICINA:



Tinga de hongos



20 min



1 porción



Fácil

Ingredientes:

- 3 cucharadas de Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®
- 75 g de Pasta de Achiote La Anita
- Salsa de Guacamole y Serrano Zaaschila
- Sal de Mar Amorcito Corazón
- Galletas Soda Dondé
- 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 La Anita**.
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 Soda Dondé** y báñalas con **Salsa de Guacamole y Serrano Zaaschila**.

PARA MIS NIÑOS QUE NO LES GUSTA CASI NADA;



Salchichas vegetarianas al chipotle



30 min



4 porciones



Fácil

Ingredientes:

- ¼ de taza de Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®
- 1 paquete de Galletas Soda Dondé
- Chipotles Adobados LA MORENA®, al gusto
- 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 Soda Dondé**.

PARA MIS NIÑOS QUE NO LES GUSTA CASI NADA;



Pescadillas de atún



30 min



6 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 2 latas de Atún en Aceite Tuny
- Salsa de Habanero Rojo La Anita (Para los más grandes)
- Chipotles Adobados Molidos LA MORENA® (Para los más chicos)
- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- 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 Tuny** con la media cebolla, la pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón** 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®** para las pescadillas de los niños y con **Salsa de Habanero Rojo La Anita** para los más grandes.

PARA MIS NIÑOS QUE NO LES GUSTA CASI NADA;



Enchipotladas de atún



40 min



6 porciones



Medio

Ingredientes:

- 1 lata de 7 oz de Chipotles Adobados LA MORENA®
- 2-3 pouches de Atún en Agua Tuny
- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- 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. Hierva 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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{4}$ 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 Amorcito Corazón** y pimienta molida.
5. Calienta las tortillas y rellénalas con **Atún en Agua Tuny**, luego báñala por completo en la salsa de chipotle y decora con cilantro, crema y queso fresco.

¡PARA MI PARIENTE QUE NO COME MARISCOS;



Sopa de tomate con chipotle



50 min



4 porciones



Medio

Ingredientes:

- 1 lata de Chipotles Adobados LA MORENA®
- Galletas Globitos Dondé, al gusto
- Sal de Mar Amorcito Corazón, al gusto
- ½ taza de caldo de pollo
- Crema para batir, al gusto
- Crema entera, al gusto
- Queso rallado, al gusto
- 3 tomates
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Pimienta molida y orégano, al gusto





Procedimiento:

1. Rebana los tomates, la cebolla y algunos dientes de ajo en mitades o cuartos, y colócalos en una bandeja para hornear.
2. Rocíalos con aceite de oliva y sazón con **Sal de Mar Amorcito Corazón**, pimienta y orégano.
3. Hornea a 175 °C (350 °F) durante 15 min, o hasta que estén tiernos.
4. Una vez listos, licúa las verduras asadas con la taza de caldo de pollo, una pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón**, pimienta molida y 1o 2 **Chipotles Adobados LA MORENA®** (ajusta según tu preferencia de picante). Licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Vierte en una olla a fuego medio. Añade un chorrito de crema para batir y mezcla suavemente.
6. Sirve en tazones y decora con una cucharada de crema entera, queso rallado y un puñado de **Galletas Globitos Dondé**.

¡PARA MI PARIENTE QUE NO COME MARISCOS;



Hamburguesa de pollo



30 min



4 porciones



Fácil

Ingredientes:

- LA MORENA® Chipotle Mayo Dressing, al gusto
- Salsa de Guacamole & Habanero Zaaschila, al gusto
- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- 500 g de carne molida de pollo
- Rebanadas de queso manchego o americano
- 1 pieza de huevo
- ¼ de cebolla picada
- Pimienta al gusto
- Pan para hamburguesa
- Arúgula o lechuga al gusto





Procedimiento:

1. Mezcla la carne molida de pollo junto con 1 huevo, una pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón** y de pimienta, la cebolla y el cilantro picado.
2. Forma las hamburguesas con tu mano.
3. Cocínalas a la parrilla o en un sartén con un chorrito de aceite caliente.
4. Monta tu hamburguesa, primero unta el **Chipotle Mayo Dressing LA MORENA®** después agrega la arúgula o lechuga, la carne de pollo cocida y la rebanada de queso, y cierra el pan.
5. Añade **Salsa de Guacamole y Habanero Zaaschila** para darle un toque picante.

¡PARA MI PARIENTE QUE NO COME MARISCOS;



Tortitas de elote



10 min



6 tortitas



Fácil

Ingredientes:

- Salsa de Habanero Rojo La Anita
- Sal de Mar Amorcito Corazón
- 1 pieza de huevo
- 1 lata de elotes amarillos
- 1 taza de espinacas en trocitos
- ¼ de taza de harina de avena
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Pimienta molida, al gusto
- Crema entera, al gusto





Procedimiento:

1. Mezcla en un bowl el huevo con los elotes, las espinacas, la harina de avena con una pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón** y pimienta.
2. Dale forma a cada tortita con tus manos y vacíalas en una sartén con aceite caliente.
3. Dora cada tortita por ambos lados. Cuando estén listas, decora con un poco de crema o con **Salsa de Habanero Rojo La Anita** para darle un toque picante.

PARA ACOMPAÑAR LA SOBREMESA,



Guacamole



10 min



4 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- Galletas Soda Dondé
- 2 aguacates hass maduros
- 1 tomate cubicado
- ½ chile serrano cubicado
- ½ cebolla morada cubicada
- 1 manojo de cilantro picado
- 1 limón





Procedimiento:

1. Machaca los aguacates en un bowl, agrégale una pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón** y el jugo de medio limón y revuelve; enseguida, añade los vegetales, batiendo entre cada incorporación.
2. Prueba, y agrega más sal y limón en caso de ser necesario.
3. Acompaña con **Galletas Soda Dondé**.

PARA ACOMPAÑAR LA SOBREMESA,



Choco latte



15 min



2 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 1 paquete de Galletas Choco Nieve Dondé
- ½ taza de Café de Olla Amorcito Corazón
- Cajeta Quemada Amorcito Corazón, al gusto
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharada de azúcar morena
- ½ taza de leche
- ½ litro de agua
- Crema batida al gusto
- Hielo, al gusto





Procedimiento:

1. Prepara el **Café de Olla Amorcito Corazón** con agua caliente. Cuando esté listo, añade el azúcar morena, la vainilla y el cacao en polvo. Revuelve hasta obtener una mezcla ligera.
2. Calienta la leche y con la ayuda de un batidor eléctrico forma espuma hasta obtener una consistencia cremosa.
3. Vierte la leche con cuidado en el café, reservando la espuma para el final. Luego introduce hielo y al final la espuma con una cuchara.
4. Al final, decora con un chorro de **Cajeta Quemada Amorcito Corazón** y dos galletas **Choco Nieve Dondé**.

PARA ACOMPAÑAR LA SOBREMESA,



Dip de chipotle y atún



10 min



4 porciones



Fácil

Ingredientes:

- 2 latas de Atún en Aceite Tuny, drenadas
- 1 cucharada de Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®
- Galletas Soda Dondé
- Galletas Globitos o Bizcochitos Dondé
- 1 pizca de Sal de Mar Amorcito Corazón
- 120 g de queso crema
- 3 cucharadas de cebolla morada picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Pimienta molida al gusto
- Jugo de 1 limón





Procedimiento:

1. Mezcla en un tazón el **Atún en Aceite Tuny** drenado con el cilantro, la cebolla morada, y una pizca de **Sal de Mar Amorcito Corazón** y pimienta.
2. Vuelve a mezclar, ahora con el queso crema, el jugo de limón y la cucharada de **Chipotles Adobados Molidos LA MORENA®** hasta obtener una consistencia cremosa y homogénea.
3. Sirve con galletas **Soda**, **Globitos** o **Bizcochitos Dondé**.

DISFRUTA EL SABOR DE LA TEMPORADA CON:



Encuéntralos en:

Los Ángeles, California



Houston, Texas



Atlanta, Georgia



Miami, Florida



Chicago, Illinois



RECETARIO

LA CUARESMA

MÁS RICA TOGETHER!

