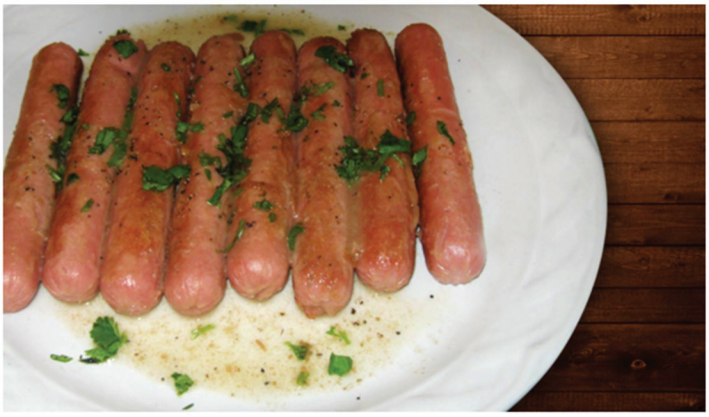
Recetario



SALCHICHAS AL VINO BLANCO

Ingredientes:
- 16 salchichas Montreal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 vasos de vino blanco
- 2 cucharadas de pan rallado
- Perejil
- Pimienta

Procedimiento:
Se fríen las salchichas en una sartén con la cucharada de aceite de oliva (se pican previamente con un tenedor para que no exploten). Cuando estén doradas, pero no quemadas, verter los dos vasos de vino blanco, las dos cucharaditas de pan rallado y el perejil. Dejar cocer durante 10 minutos a fuego lento. Antes de servir, espolvorear la pimienta y el perejil picado.

QUESO DE LENGUA A LA MONTREAL

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de queso de lengua Montreal en rebanadas de ½ cm de grosor
- 1 lata de salsa mexicana grande, sazonada con laurel y sal al gusto

Procedimiento:
En una cacerola previamente caliente, agregar la salsa mexicana ya sazonada. Poner suficiente agua, agregar el queso de lengua y apagar al primer hervor. Acompañar con frijolitos refritos y crema.

SALCHICHA A LA DIABLA

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de salchicha Viena Montreal
- Cilantro
- 1 cebolla en rodajas
- 1 botella de salsa de cátsup de 400 g
- Chile chipotle
- ½ l de jugo de naranja

Procedimiento:
Picar la salchicha en trozos de 1.5 cm aproximadamente. Picar finamente el cilantro, la cebolla en rodajas, agregar la salsa cátsup, el jugo de naranja y una lata de chile chipotle (al gusto). Se incorporan todos los ingredientes y se sirve en frío.

Recetario

BANDERILLAS

Para 2.5 kg de salchicha **Montreal**

Ingredientes:
- 1 1/4 Litro de leche
- 1 Kg de harina
- 1 huevo
- 1 Cucharada cafetera de pimienta
- 1 Cucharada cafetera de ajo molido
- 1 Cucharada cafetera de cebolla
- 1 Cucharada cafetera de sal

Procedimiento:
Batir todos los ingredientes hasta que no tenga grumos, para que la mezcla se pegue a la salchicha se le inserta un palillo para brocheta y se va girando, ya que este cubierta con la mezcla se retira del palillo con un tenedor para que caiga en la freidora con el aceite caliente, una vez que la salchicha suba a la superficie del aceite darle el terminado que se desee, dejar que se escurra un poco, volverle a colocar el palillo agregarle crema, mostaza, cátsup y ¡listo!

ENTREMESES DE CHISTORRA

Para 6 personas

Ingredientes:
- 1 paquete de chistorra Montreal
- Aceite
- 2 dientes de ajo finamente picados

Procedimiento:
Se pone el aceite a calentar en una sartén gruesa, ya que esté humeando, se agregan los ajos y en cuanto empiecen a dorar, se coloca la chistorra encima. Cuando ésta esponje, se voltea y aproximadamente en minuto y medio está lista para servirse. Se acompaña con vino tinto, cerveza o tequila. Se corta una cruz vertical y horizontal, quedando trozos de 5-6 cms de largo. Se puede acompañar con carne asada o se puede preparar con huevos y hot-cakes. Es el desayuno diario en España.

CEVICHE DE QUESO DE PUERCO

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de queso de puerco Montreal
- Cilantro
- 2 cebollas
- 1 Kg de jitomate
- Chile verde
- Jugo de limón
- sal

Procedimiento:
Moler finamente el queso de puerco en licuadora o pica-pica, junto con la verdura. Revolverlo y poner el jugo de limón al gusto. Servir en tostadas chicas para botanas.

Recetario

CHULETA AL CHIPOTLE

Para 6 personas

Ingredientes:
- 6 chuletas Montreal
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla grande en trozo
- 2 a 3 jitomates rebanados
- 1 lata de piña picada
- 1 lata chica de chile chipotle

Procedimiento:
Se fríe la chuleta entera, y se agregan el ajo y la cebolla para que acitronen. Después, se agrega el jitomate rebanado y la piña en trozos con un chorrito del jugo de la piña con agua. Agregamos el chile chipotle al gusto y dejamos que reseque hasta que quede ligeramente espeso. Se puede acompañar con arroz a la jardinera, papa al horno y ensalada verde.

PASTEL PIMIENTO EMPANIZADO

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de pastel pimiento Montreal en rebanadas de ½ cm de grosor
- 3 huevos
- Pan para empanizar
- Aceite de girasol
- Sal

Procedimiento:
Revolver bien los huevos y agregar la sal. Incorporar posteriormente las rebanadas de pastel pimiento. Sacarlas para empanizarlas, y freír en el aceite hasta que el pan quede ligeramente dorado. Se puede acompañar con una ensalada verde y una sopa seca.

SALCHICHA ALEMANA

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de salchicha alemana Montreal
- Mantequilla
- Aceite de oliva/maíz
- Mostaza
- Crema

Procedimiento:
Derretir la mantequilla en la sartén, agregar un chorrito de aceite. Hacer, posteriormente, tres marcas a las salchichas con un cuchillo de arriba hacia abajo, sin cortarlas. Freír en la sartén hasta que tengan un color dorado y voltearlas a que queden uniformes y esponjen. Sacarlas y colocarlas en el platillo, agregar mostaza y crema al gusto. Acompañar con ensalada tipo California o ensalada fresca y puré de papa.

Recetario

FAJITAS PEFH

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de pechuga a las finas hierbas Montreal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ Kg de crema
- 1 cucharada de mostaza

Procedimiento:
La pechuga se corta en fajitas y se pone a dorar con la cucharada de aceite hasta que seque el jugo. Se agrega la cebolla rebanada y un poquito de chile de árbol; ya acitronada, se le agrega la verdura picada (champiñones y chile poblano) y se tapa por ocho minutos. Se mezcla y se agrega la crema con mostaza, sólo un hervor y ¡listo! Acompáñalo con ensalada verde, arroz o puré de papa.

LOMO A LA POBLANA

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de lomo canadiense Montreal en rebanadas delgadas
- 1 cebolla grande
- 2 chiles poblanos
- ½ Kg de champiñones frescos
- 2 jitomates
- 1 lata chica de chile chipotle
- aceite

Procedimiento:
Poner un chorrito de aceite en la sartén, agregar el lomo canadiense rebanado y la cebolla rebanada hasta que ésta acitrone. Posteriormente, agregar el chile poblano y los champiñones rebanados. Esperar tres minutos y agregar el chile chipotle al gusto, esperar cinco minutos más y el lomo estará listo para servir. Se puede acompañar con una sopa de arroz blanco o puré de papa y una ensalada verde.

FAJITAS A LAS FINAS HIERBAS

Para 6 personas

Ingredientes:
- ½ Kg de pechuga a las finas hierbas Montreal
- ¼ Kg de chile poblano en rajas
- 1 cebolla en rodajas
- 1 cucharada de aceite

Procedimiento:
Se guisa la cebolla y el chile poblano con la cucharada de aceite. Ya que esté el guisado, se coloca en otro recipiente. La pechuga se corta en fajitas y se pone a dorar en la misma sartén hasta que seque el jugo; se le agrega la cebolla y el chile poblano y ¡listo! Puedes acompañarlo con arroz blanco o rojo, puré de papa y ensalada verde.

HAMBURGUESA DE PECHUGA GRILL

Ingredientes:

- Una pechuga de pollo
- 2 cucharadas de pan rallado
- Perejil
- Sal
- 1 yema de huevo
- Aceite de oliva extra virgen

Procedimiento:

Se pica la pechuga de pollo y la mezclamos con una pizca de sal, pan rallado, perejil y ajo bien picados, y el huevo. Una vez todo mezclado, formamos pequeñas porciones y las aplanamos con las manos. Las cocinamos a la plancha con unas gotas del aceite de oliva. Se sirven con pan para hamburguesa, y se agrega lechuga, jitomate, cebolla y cátsup al gusto. Y ¡listo para comer!

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Embutidos Supremos, S.A. de C.V.

Fray T. García Sancho No 919
Guadalajara, Jalisco, México

Email: jamonmontreal@live.com.mx
Tels: 3614-0189 y 3613-7117
fax: 3658-2469