

1. CALDO DE POLLO CON VERDURAS A LA ROMÍN CASERO

No Hay Como Un Caldo Calientito Para Sentirte Cerca De Casa.

Ingredientes:

- 1 kilo de pollo
- Verduras picadas (papas, zanahoria, calabaza) al gusto.
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- Sal, cilantro y laurel al gusto.
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**



PREPARACIÓN

1. Limpiar el pollo para quitar exceso de grasa
2. Pon en una olla exprés el pollo, llenar de agua hasta que cubra el pollo poner la cebolla en dos mitades, el diente de ajo, cilantro, laurel y sal al gusto, cocer aproximadamente por 15 min.
3. En otra olla se ponen las verduras trozadas a cocer, ya después que estén bien cocidas tanto el pollo como las verduras se mezclan.
4. Servir caliente, agregar **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** al gusto.

2. CALDO DE MEDULA

¿Alguna vez has cocinado el famoso caldo de médula? Es súper fácil no te limites nosotros te enseñamos de una manera fácil para que lo puedas compartir con toda tu familia.



Ingredientes

- 1kg de medula de res
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- 2 ajos
- Sal al gusto
- 6 jitomates
- ¼ de cebolla
- Epazote al gusto

Preparación:

1. En una olla con agua colocamos a cocer los jitomates, la cebolla y ajo.
2. Limpiamos la medula, y cortamos en trozos
3. Retiramos lo de la olla y lo licuamos junto con el **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** y sal al gusto.
4. Colocamos aceite en una olla, y agregamos la mezcla para terminar de Sazonar junto con el epazote hasta soltar hervor.
5. Se agrega la medula, y dejamos hervir por 10 min más.

3. ENSALADA DE ATÚN A LA ROMÍN CASERO

Sabemos que en estos tiempos difíciles debemos de cuidar nuestra alimentación por eso te compartimos una receta fácil y saludable.



Ingredientes:

- 1 lata de atún
- 1 lata de verdura pre-cocida
- Mayonesa
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado**

ROMÍN

CASERO.

PREPARACIÓN

1. Verter el atún y la ensalada de verduras en un tazón.
2. Añadir mayonesa y **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** al gusto.
3. Servir frío y acompañarla con tostadas o totopos.

4. ENSALADA RUSA A LA ROMÍN CASERO

Ahora que estas más en casa, comparte con tu familia momentos únicos en la mesa disfrutando una rica ensalada.



Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 200 gramos de mayonesa
- 100 gramos crema
- 1 lata mediana de chicharos
- 4 zanahorias picadas en cuadros y cocidas
- 2 papas picadas en cuadros y cocidas
- 2 cdas **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Se agrega la pechuga en un tazón y se le agrega la mayonesa, crema, sal y pimienta se revuelve, y posteriormente se agregan las zanahorias, chicharos y papas.
2. Servir la ensalada sobre una hoja de lechuga, espolvorear **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** y acompañarla con galletas saladas.

5. ENSALADA DE NOPALES CON ROMÍN CASERO

Con esta receta recordamos a la abuelita cuando íbamos a comer a su casa y nos preparaba unos ricos nopalitos en compañía de toda la familia.



Ingredientes:

- ½ kilo de nopales en julianas
- 2 tazas de agua
- ½ Cebolla blanca o morada fileteada
- 2 jitomates rebanados
- Cilantro picado al gusto
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana
- 2 cdas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- Orégano
- Aguacate en cubos
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. En una olla con agua y sal se cuecen los nopales durante 20 min.
2. Se escurren los nopales y se colocan en una servilleta mojada y se meten al refrigerador durante 15 min.
3. En un tazón pequeño se colocan el aceite de oliva, cilantro, el vinagre, orégano, **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**, sal y pimienta revolver la mezcla y agregarla a los nopales.
4. Colocar encima de los nopales, aguacate y acompañarlos con tostadas totopos o carne.

6. MOUSSE DE ATÚN A LA ROMÍN CASERO

¿Quieres sorprender a tus invitados? Crea esta deliciosa botana que no podrán dejar de disfrutar.

Ingredientes:

- 2 latas de atún
- 1 queso crema chico
- 1 cucharada de consomé
- ½ taza de mayonesa
- ¼ de cebolla
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- ½ taza de agua fría 2 cucharadas de grenetina 1 cucharada de salsa de soya.



PREPARACIÓN

1. Se hidrata la grenetina en agua fría y se calienta a baño maría, posteriormente se licua con todos los ingredientes.
2. Se vacía la mezcla y se refrigera y cuando se haya desmoldado se acompaña con galletas y palitos de pan.

7. ROLLO DE QUESO CREMA A LA ROMÍN CASERO

No te compliques de que les vas a dar a tus invitados solo crea esta sencilla receta que los dejará con ganas de más.



Ingredientes: (6 PORCIONES)

- 1 queso crema
- ½ lata de mejillones ahumados
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO.**

PREPARACIÓN

1. Sobre papel aluminio se aplana el queso crema hasta formar un cuadro.
2. Se le agrega una capa de mejillones picados y una capa de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO.**
3. Se enrolla y se refrigera hasta servir, acompañado de galletas saladas.

8. PAPAS CAMBRAY A LA ROMÍN CASERO

Con estas ricas papas recordamos el sazón de nuestro México con sabores que te harán recordar tus raíces.

Ingredientes:

- 1 Kg. Papas cambray
- 3 ajos grandes
- ¼ de taza de jugo de limón
- ½ cuarto de taza de aceite de oliva
- 2 cdas **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- 1 cubo de caldo de pollo, jugo sazónador y sal al gusto.



PREPARACIÓN

1. Cocer las papas en agua con sal, ya cocidas se escurren y se colocan en un sartén.
2. Aparte en la licuadora se muelen los ajos con el cubo de caldo de pollo, aceite de oliva, jugo de limón y sal. Con esta mezcla se bañan las papas y se agrega **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** y salsa de soya.
3. Se fríen a fuego suave moviendo hasta que se adoben aproximadamente por 10 min.

9. SALCHICHAS BOTANERAS A LA ROMÍN CASERO

El placer de los banquetes debe medirse no por la abundancia, sino por la reunión de los amigos y por su conversación.

Ingredientes:

- ½ kilo de Salchichas partidas en rodajas
- 2 Chilacas verdes partidas en tiras
- ½ Cebolla partidas en tiras
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- CátSUP al gusto
- 2 cdas de **chile morita ahumado**

ROMÍN CASERO



PREPARACIÓN

1. En un sartén se coloca el aceite ya caliente se acitrona la cebolla y la chilaca (Previamente cortadas en tiras).
2. Posteriormente en el mismo sartén se colocan las salchichas hasta que doren, se coloca la cátSUP y **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** al gusto se dejan por 10 minutos a fuego lento se apagan y se sirven al gusto.

10. CAMARONES AL MOJO DE AJO CON ROMÍN CASERO

Conoce y recuerda Veracruz acompañado de un huapango y de estos ricos camarones



Ingredientes:

- 1 kilo de camarones frescos crudos
- Aceite de su preferencia
- 8 dientes de ajo grandes ½ taza de agua.
- 2 cdas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- 1 cucharadita o cubo de caldo de pollo
- 150 grs. De mantequilla.
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Lavar los camarones escurrirlos y cortarles los bigotes.
2. En un sartén colocar aceite, ya que se encuentre caliente colocar los camarones y moverlos rápido durante 1 minuto para quitar el exceso de agua y retirarlos del sartén.
3. Se licua el ajo, el agua, el caldo de pollo y el **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
4. En un sartén se coloca la mantequilla, se agrega lo licuado, los camarones, sal al gusto y se deja cocinar por 10 min.

11. ¿Cómo condimentar pescado y que especias van bien con el pescado?

FILETE DE PESCADO

No tienes que cocinar sofisticadas o complicadas recetas, solo una buena comida con ingredientes frescos.

Ingredientes:



- ½ Kilo de filete de pescado
- Mantequilla
- Perejil
- Apio
- 2 cdas **chile morita ahumado**
ROMÍN CASERO
- Sal, limón, Sal de ajo, pimienta
- ½ Cebolla rebanada.

PREPARACIÓN

1. En papel aluminio colocar un filete de pescado y agregarle los ingredientes al gusto, cerrar el papel aluminio, y poner a cocer el filete en un sartén u horno durante 15 min.
2. Servir caliente, con alguna guarnición.

12. SOPA ÁRABE DE ARROZ CON FIDEOS

En estos tiempos que no puedes viajar, comparte con tu familia y lleva nuevos sabores a tu mesa



Ingredientes:

- 1 Taza de arroz
- 1 bolsa de fideo
- 2 cucharadas o 2 cubos de caldo de pollo.
- 2 tazas y media de agua.
- 90 gramos de mantequilla.
- 2 cdas **chile morita ahumado**

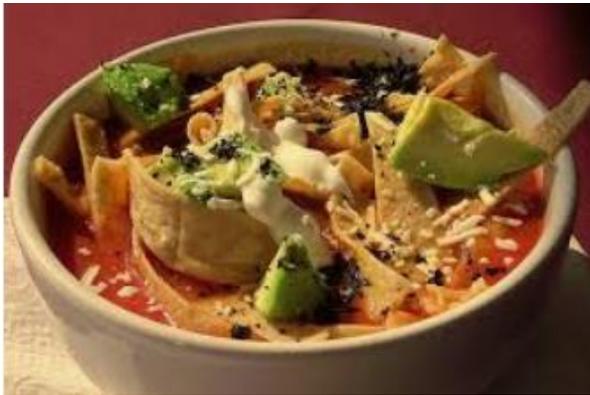
ROMIN CASERO

PREPARACIÓN

1. En una cacerola se vierte el agua una vez que se encuentre hirviendo se coloca el caldo de pollo, mantequilla y el arroz.
2. Se revuelven todos los ingredientes y ya que vuelva a hervir se agrega la bolsa de fideo se tapa y se deja a fuego medio se deja hervir hasta que se evapore el caldo.
3. Servir caliente y espolvorear **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**.

13. SOPA TARASCA

Recordando a nuestro bello estado de Michoacán deléitate con esta deliciosa sopa.



Ingredientes:

- 2 tazas de frijoles
- 7 tazas de caldo de pollo
- 4 chiles anchos sin venas ni semillas
- 6 jitomates tatemados
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla tatemada
- 1 cda de manteca
- 1 hoja de aguacate
- 4 hojas de epazote
- Totopos
- ½ taza de aceite
- 2 chiles pasilla en aros
- Queso, crema, aguacate y sal
- 250 gr de tocino picado y dorado
- 200 gr de chorizo dorado
- 2 cdas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**

PREPARACIÓN

1. Se licuan los frijoles con dos tazas de caldo, se remojan los chiles anchos 5 minutos en agua caliente, se elimina el agua y se licuan con los jitomates, dientes de ajo, cebolla, **chile morita ahumado Romín Casero** y se cuele.
2. Se calienta la manteca y se sofríen los frijoles, se agrega la mezcla que se licuo y se cocina hasta soltar hervor.
3. Vierte el caldo de pollo restante y añade las hojas de aguacate, el epazote y sal. Cocina a fuego medio hasta soltar hervor.
4. Al momento de servir agregar tocino, chorizo, aguacate, crema, queso y los totopos.
5. Para un picor extra espolvorear a tu gusto **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**.

14. FUSILLI CON ATÚN

Los pequeños momentos que pasamos en la mesa se convertirán mañana en preciosos momentos. Crea esta deliciosa pasta con ingredientes saludables y con hierbas aromáticas para tus hijos o una reunión familiar, a los niños les encanta.



Ingredientes:

- 2 latas de atún
- 1 lata de elote chico
- 100 gramos de crema
- 200 gramos de mayonesa
- 1 ramita de Laurel
- 1 ramita de tomillo
- ¼ de Cebolla
- Sal al gusto
- 2 cdas **chile morita ahumado ROMÍN CASERO.**

PREPARACIÓN

1. En agua hirviendo con cebolla sal, laurel y tomillo cocer la pasta y escurrirla.
2. En un tazón revolver el atún, elote, mayonesa y crema y añadirlo a la pasta.
3. Servir caliente y acompañarlo con **chile morita ahumado ROMÍN CASERO.**

15. FIDEO SECO CON CHORIZO A LA ROMIN

Una sopa para compartir con tu familia y amigos que te dice qué hacer con chile morita en este caso nuestro innovador y único sazónador Romín Casero para crearla.



Ingredientes:

- 1 paquete de fideo de #2
- 300 gramos de chorizo
- 2 cdas **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- Sal al gusto
- Aceite de tu preferencia
- 3 jitomates medianos.

PREPARACIÓN

1. En un sartén dorar el chorizo ya que este dorado retirarlo del sartén y colocarlo en un plato.
2. Cocer los jitomates en agua y licuarlos sin agua con **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**.
3. En el mismo sartén donde se doró el chorizo freír el fideo una vez que se encuentre frito se le agrega el chorizo.
4. Agregar lo licuado al sartén con los demás ingredientes, tapar y cocer durante 10 min.

16. ADEREZO A LA ROMÍN CASERO PARA ENSALDAS

¿No tienes en tu casa una botana o aderezos? En cuestión de minutos prepara un sencillo aderezo con un toque picante y acompáñalo con el platillo de tu preferencia, con unos ricos totopos o unas papas.

Se le saca mucho partido a este aderezo ya que es muy versátil.



Ingredientes:

- 1 Taza de crema
- 1 Taza de mayonesa
- 3 cucharadas de cátsup
- 2 cdas de **chile morita ahumado**

ROMÍN CASERO

PREPARACIÓN

1. Se mezclan todos los ingredientes y se agregan al platillo de tu preferencia.

17. ADEREZO A LA ROMÍN CASERO PARA SUSHI

No puede faltar nuestro sazonador en la comida internacional como el delicioso Sushi.

Mezclamos este delicioso platillo con los deliciosos sabores mexicanos que tienen nuestro sazonador y da como resultado un sushi único con un toque delicioso y picante.



Ingredientes:

- 1 Taza de crema
- 3/4 Taza de mayonesa
- 2 tiras de surimi picado
- 2 cdas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- 1/4 de cebolla picada

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes y combinar con tu sushi preferido.

18. ¿Cómo preparar chile morita con carne de puerco?

COSTILLA A LA ROMÍN CASERO

Son uno de esos platos que me recuerdan a la abuela. Qué buena mano tenía para dar sabor a los guisos más simples como este, unas costillas y un poco de caldo.



Ingredientes:

Aceite vegetal

- ¼ cebollas
- 2 ajos
- 10 jitomates
- 4 cdas **chile morita ahumado**

ROMÍN CASERO

- ¼ taza de cilantro
- 2 Tazas de agua
- Sal y Pimienta
- 1 kg de costilla de Cerdo

PREPARACIÓN

1. Con una cucharada de aceite vegetal, sofríe la cebolla, ajo, Jitomate y el cilantro. Agrega el agua y deja hervir por 10 min. Retira y enfría ligeramente.
2. Licua la salsa hasta que tenga una consistencia tersa.
3. Calienta en un sartén a fuego alto una cucharada de aceite. Sazona las costillas con sal, pimienta y **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** y sella en el Sartén por todos los lados hasta dorar.
4. Vierte la salsa sobre las costillas, deja que suelte el hervor y cocina alrededor de 40 min.
5. Sirve con cilantro.

19. ¿Cómo condimentar carne para azar? ROLLITOS DE BISTEC

¿A quién no se le antoja una carne con el queso por dentro derriéndose?



Ingredientes:

- 500 gr de bistec
- 350 gr queso manchego
- 5 chiles guajillos
- 1 cerveza
- 1 cda de vinagre blanco
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 cdas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- Aceite, sal y orégano

PREPARACIÓN

1. Coloca queso en los bistecs y enrolla, agrega aceite en un sartén y fríe los rollos de carne.
2. Poner a cocer los 5 chiles guajillo y ya cocidos agregar a la licuadora con la cerveza, vinagre, la cebolla, ajo, el **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** y orégano.
3. Agrega la mezcla a los rollitos de carne y deja cocer por 10 min agregando sal al gusto.

20. ¿Cómo condimentar pollo a la parrilla?

ALITAS AGRIDULCES A LA ROMÍN CASERO

Son un platillo infalible en reuniones con amigos, para ver eventos deportivos, fiestas de cumpleaños y cualquier otra disculpa para disfrutar comiendo con las manos.



Ingredientes:

- 2 kilogramos de alitas cocidas
- 100 grs. de azúcar mascabada
- tazas de jugo de naranja
- barra de mantequilla
- cucharaditas de caldo de pollo
- ½ taza de salsa cátsup
- ½ taza de puré de tomate
- ¼ taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** al gusto.

PREPARACIÓN

1. En un sartén se disuelven la mantequilla con el azúcar.
2. Se licuan los demás ingredientes una vez licuados, se agregan a la mantequilla con el azúcar y mezclamos.
3. Por último se agregan las alitas ya cocidas y se dejan hervir durante 10 min. Hasta que la salsa espese.

21. PECHUGA DE QUESO AMARILLO A LA ROMÍN CASERO

Desde un primer momento sabes que te van a encantar. Pruébalas y te convencerás de inmediato de esta combinación de ingredientes.



Ingredientes:

- 1 kg. De pechuga aplanada y deshuesada.
- 5 Jitomates cocidos.
- Ajo y cebolla al gusto.
- 1 lata de media crema.
- 10 rebanadas de queso amarillo
- 2 cucharadas de **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

1. Se coloca aceite en un sartén. Se salpimientan las pechugas y se doran.
2. Se licúan todos los ingredientes y con esta salsa se bañan las pechugas.
3. Se dejan cociendo a fuego lento hasta suavizarlas.

SUGERENCIAS DE USO

PALOMITAS

Preparación:

- 1.- Preparar las palomitas de tu preferencia.
- 2.- Agregar y espolvorear **chile morita ahumado ROMÍN CASERO** directo en las palomitas.

QUE CONDIMENTOS LLEVA EL POZOLE



Preparación: Espolvorear directamente al pozole **chile morita ahumado Romín Casero**.

QUE CONDIMENTOS LLEVA LA BIRRIA



Preparación: Espolvorear **chile morita ahumado Romín Casero** sobre la birria.

QUE CONDIMENTOS SE LES PONE A LAS PAPAS FRITAS



Preparación: Mezclar los ingredientes y colocar directamente en las papas.

COMO HACER SAZONADOR DE CARNES



Ingredientes: Chile morita ahumado ROMIN CASERO, sal, ajo en polvo, azúcar y pimienta al gusto.

Preparación: Mezclar los ingredientes Y espolvorear directamente en la carne y asarla.



COMO HACER SAZONADOR PARA FAJITAS

Ingredientes: 5 cucharadas de chile morita ahumado ROMIN CASERO, ½ cdita. de pimienta negra recién molida, 1 ½ cdita. de orégano seco, 3 cdas de semillas de comino, 1 ½ cdita. de ajo en polvo, 1 ½ cdita. de sal.

Preparación: Mezclar los ingredientes y colocarlos en las fajitas posteriormente asarlas.



COMO CONDIMENTAR POLLO AL HORNO

Ingredientes: 3 ajos grandes, $\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón, $\frac{1}{2}$ cuarto de taza de aceite de oliva, 2 cdas **chile morita ahumado ROMÍN CASERO**, 1 cubo de caldo de pollo, salsa de soya y sal al gusto.

Preparación: En la licuadora se mezclan todos los ingredientes y con esta mezcla se baña el pollo.