

RECETARIO

SALSAS & ADEREZOS SABORES FUEGO





SPICY CHICKEN SALAD

(RANCH SRIRACHA)

Esta ensalada de pollo con Ranch Sriracha es una mezcla deliciosa de sabores picantes y cremosos. Puedes personalizarla según tus gustos y añadir o quitar ingredientes según tu preferencia. ¡Buen provecho!

Ingredientes

- 2 pzas. Pechugas de pollo a la parilla y cortadas en tiras o cubos.
- 2 tazas Mezcla de lechugas frescas.
- ½ taza Tomates cherry o en rodajas.
- ½ taza Pepino en rodajas.
- ½ taza Pimiento rojo en tiras finas.
- ½ taza Zanahoria rallada.
- ½ taza Elote amarillo (opcional).
- 1 pza. Aguacate en cubos.
- 2 pzas. Huevos duros en rodajas (opcional).
- ½ taza Bites de tocino crujiente (opcional).
- Al gusto Ranch Sriracha Custom Culinary®**

Porciones: 2 Tiempo Preparación: 20 min

01. En un tazón grande, combina la mezcla de lechugas, los tomates, el pepino, el pimiento, la zanahoria, el elote, el aguacate, el pollo a la parilla, los huevos duros y el tocino crujiente desmenuzado (si lo estás utilizando).
02. Rocía **Ranch Sriracha Custom Culinary®** sobre la ensalada. Ajusta la cantidad según tu preferencia de picante.
03. Sirve la ensalada de inmediato, asegurándote de que el aderezo se mezcle bien con los ingredientes frescos.

Ensalada Individual: Si estás haciendo ensaladas individuales, divide la mezcla de lechugas en platos o tazones individuales.

ENSALADA TEXMEX CON CA- MARO- NES

(RANCH HABANERO)

Descubre la magia de nuestra "Ensalada Tex-Mex con Camarones": camarones jugosos con frescura vibrante, creando una explosión de sabores emocionantes. **¡Sumérgete en esta experiencia deliciosa en cada bocado!**

Ingredientes

- 4 tazas Lechuga iceberg o lechuga romana, lavada y cortada en trozos.
- 450 g Camarones a la parilla.
- 1 taza Maíz asado (puede ser elote asado o maíz de lata escurrido y asado en una sartén sin aceite).
- 1 taza Frijoles negros cocidos y escurridos.
- 1 taza Tomates cherry cortados a la mitad.
- ½ taza Pimiento morrón naranja.
- ½ taza Aguacate en cubos.
- ½ taza Queso cheddar rallado (opcional).
- ¼ taza Cebolla roja picada.
- ¼ taza Cilantro fresco picado.
- Al gusto **Ranch Habanero Custom Culinary®**

Porciones: 4 Tiempo Preparación: 20 min

01. En un tazón grande, coloca la lechuga cortada. Agrega el maíz asado, los frijoles negros, los tomates cherry, el aguacate, el queso cheddar rallado (si lo deseas), la cebolla roja picada y el cilantro fresco.
02. Sirve la ensalada Tex-Mex en platos individuales y añade los camarones a la parilla.
03. Rocía **Ranch Habanero Custom Culinary®** sobre la ensalada antes de servir. Puedes poner el aderezo en un recipiente separado y dejar que cada comensal se sirva la cantidad deseada.





SPICY TUNA POKE BOWL

(RANCH SRIRACHA)

Descubre la fusión única de frescura y audacia en nuestro poke. Trozos frescos de pescado, vegetales y arroz encuentran su complemento perfecto en un aderezo Ranch Sriracha, ofreciendo una experiencia emocionante en cada bocado. ¡Sumérgete en este deleite culinario inolvidable!

Ingredientes

- 2 tazas Arroz de sushi cocido y enfriado.
- 450 g Pescado fresco de calidad sushi (atún o salmón), cortado en cubos.
- ¼ taza Salsa de soya.
- 2 cdas. Aceite de sésamo tostado.
- 1 cda. Jengibre fresco rallado.
- 1 diente Ajo picado.
- 2 pzas. Cebollas cortadas en rodajas finas.

Para la Ensalada de Acompañamiento:

- 1 pza. Aguacate cortado en cubos.
- 1 taza Pepino en rodajas finas.
- 1 taza Zanahorias ralladas.
- Al gusto Alga nori en trozos pequeños.
- Al gusto Sésamo tostado para espolvorear.
- Al gusto Limón o lima para rociar.
- Al gusto Ranch Sriracha Custom Culinary®

Porciones: 4 Tiempo Preparación: 20 min

01. En un tazón grande, mezcla la salsa de soya, el aceite de sésamo, el jengibre y el ajo para hacer el adobo del poke.
02. Marina los cubos de pescado en el adobo previamente preparado y deja reposar por 15 minutos en el refrigerador.
03. Mientras tanto, prepara los ingredientes de la ensalada de acompañamiento. Corta el aguacate, el pepino y ralla las zanahorias.
04. Divide el arroz cocido en los tazones individuales.
05. Coloca el pescado marinado sobre el arroz. Agrega el aguacate, pepino, zanahorias y los trozos de alga.
06. Espolvorea con cebollas verdes en rodajas y sésamo tostado.
07. Rociar un poco de limón sobre los ingredientes para darle un toque de frescura. Sirve y disfruta de este delicioso platillo que combina la frescura del poke con el sabor picante y cremoso del aderezo.

SPICY SHRIMP SUSHI

(RANCH SRIRACHA)

01. Extiende una estera de bambú para sushi con una película de plástico transparente y coloca una hoja de alga nori sobre ella.
02. Humedece tus dedos con agua tibia para evitar que el arroz se adhiera, y luego extiende una capa fina y uniforme de arroz sobre el alga nori, dejando un espacio de aproximadamente 1 cm en la parte superior.
03. Coloca tus rellenos a lo largo del centro del arroz. Puedes usar ingredientes como tiras de aguacate, pepino, pescado, camarones o cualquier otro que prefieras.
04. Vierte un poco de **Ranch Sriracha Custom Culinary®** sobre los ingredientes en el centro del arroz.
05. Comienza a enrollar el sushi usando la estera de bambú, aplicando una ligera presión para compactarlo. Asegúrate de que el rollo quede apretado. Con un cuchillo afilado y humedecido, corta el rollo en rodajas del tamaño deseado.
06. Sirve el sushi en un plato y acompáñalo con wasabi y jengibre encurtido si lo deseas.

Ingredientes

2 tazas Arroz para sushi, cocido y enfriado.

1 hoja Alga nori (para sushi).

Rellenos a elección:

Al gusto Aguacate, pepino, zanahoria, pescado crudo o cocido, camarones, etc.

Al gusto **Ranch Sriracha Custom Culinary®**

Al gusto Wasabi y jengibre encurtido (opcional). Agua tibia para humedecer los dedos.

Porciones: 2 Tiempo Preparación: 30 min

*Opcional: agrega un poco más **Ranch Custom Culinary®** por encima de las piezas individuales de sushi antes de servir para un toque de sabor adicional.*





CEVICHE DE PESCA- DO CON SALSA BLANCA (BLANCA PIQUÍN LIMÓN)

*El ceviche es una deliciosa y refrescante preparación que se sirve fría y es perfecta para los días calurosos. La salsa **Blanca Piquín Limón Custom Culinary®** le dará un toque picante y sabroso.*

¡Disfruta tu ceviche con salsa de chile piquín y limón!

Ingredientes

- 500 g Pescado fresco, como tilapia, corvina o camarones, cortados en cubos pequeños.
- 450 g Jugo de limón fresco (6-8 limones aproximadamente).
- 1 taza Cebolla morada, finamente picada.
- ½ pza. Tomate, picado en cubos pequeños.
- 1 pza. Chile jalapeño o chile serrano, finamente picado (o al gusto).
- 1 pza. Cilantro fresco, picado.
- 2 cdas. Sal y pimienta.
- Al gusto **Salsa Blanca Piquín Limón Custom Culinary®**

Porciones: 4 Tiempo Preparación: 60 min

01. En un tazón grande, coloca los cubos de pescado fresco y vierte el jugo de limón sobre ellos. Que el pescado quede completamente sumergido en el jugo de limón. Esto es lo que cocerá el pescado.
02. Deja reposar el pescado en el jugo durante al menos 30 minutos a 1 hora. El pescado estará listo cuando haya cambiado de color de transparente a opaco y esté firme al tacto.
03. Mientras tanto, prepara un pico de gallo: cubos de tomate, cebolla, chile picado y cilantro en un tazón. Agrega sal y pimienta al gusto.
04. Una vez que el pescado esté listo, escúrrelo para eliminar el exceso de jugo de limón. Añade el pico de gallo preparado a los cubos de pescado. Mezcla todo suavemente para que los sabores se combinen.
05. Sirve el ceviche y termina con un toque de **Salsa Blanca Piquín Limón Custom Culinary®**. Acompáñalo con tostadas o galletas saladas y disfruta.

TOSTADAS DE CAMARÓN CON SALSA BLANCA

(BLANCA PIQUÍN LIMÓN)

Estas tostadas de camarón con Blanca Piquín Limón son una delicia y una excelente opción para una comida ligera y sabrosa. ¡Disfrútalas!

01. En una sartén grande, derrite la mantequilla a fuego medio-alto. Agrega el ajo picado y saltea durante unos minutos hasta que esté fragante.
02. Agrega los camarones a la sartén y cocínalos durante unos 2-3 minutos por cada lado o hasta que estén rosados y cocidos por completo. Sazona con sal y pimienta al gusto. Retira del fuego y reserva.
03. Para servir, extiende una capa de **Salsa Blanca Piquín Limón Custom Culinary®** sobre cada

Ingredientes

- 450 g Camarones grandes, pelados y desvenados.
- 2 cdas. Mantequilla.
- 2 dientes Ajo, picados.
- Al gusto Tostadas de maíz.
- Al gusto Salsa Blanca Piquín Limón Custom Culinary®**
- ½ pza. Cebolla morada, cortada en rodajas finas.
- 1 puñado Cilantro fresco, picado.
- Gajos de limón para servir.
- Al gusto Sal y pimienta.

tostada. Coloca los camarones cocidos en cada tostada y agrega rodajas finas de cebolla morada por encima de los camarones. Espolvorea cilantro fresco picado sobre las tostadas.

Tip: Sirve las tostadas de camarones con gajos de limón para que tus invitados puedan exprimir un poco de limón fresco sobre ellas justo antes de comer.





PAPAS A LA FRANCESA SPICY

(RANCH HABANERO)

Ingredientes

- 4 pzas. Papas medianas.
Aceite vegetal (para freír).
Al gusto Sal.
Al gusto Pimienta.
Otras especias opcionales (paprika,
ajo en polvo, cebolla en polvo, etc.).
Al gusto Ranch Habanero Custom Culinary®

Porciones: 4 Tiempo Preparación: 45 min

01. Lavar y pelar las papas. Cortarlas en tiras delgadas y uniformes.
 02. Remojar las tiras de papas en agua fría durante al menos 30 minutos para eliminar el exceso de almidón. Luego, secarlas bien con papel de cocina. Esto ayuda a eliminar el exceso de almidón y puede hacer que las papas sean más crujientes. Luego, sécalas bien con papel de cocina.
 03. Calentar el aceite en una freidora o sartén grande a 175-180°C.
 04. Freír las papas en lotes pequeños para evitar aglomeraciones, hasta que estén doradas y crujientes. Retirar con una espumadera y escurrir sobre papel absorbente.
 05. Mientras aún estén calientes, espolvorear con sal, pimienta y otras especias al gusto.
 06. Repetir el proceso con el resto de las papas.
 07. Servir las papas a la francesa calientes y disfrútalas con el **Ranch Habanero Custom Culinary®**
- ¡Disfruta de tus papas a la francesa crujientes y deliciosas!**

SPICY HABANERO NACHO

(RANCH HABANERO)

Crujientes, llenos de queso y con el toque picante del habanero. Un festín explosivo en cada bocado. ¡Descubre el sabor atrevido de los nachos como nunca antes! Los nachos con aderezo Ranch Habanero son una deliciosa y picante opción de aperitivo. Aquí tienes una receta para prepararlos:

- 01. Armar los Nachos:** Coloca una capa de nachos de maíz en una bandeja para horno o un plato apto para microondas. Espolvorea los quesos cheddar y monterrey jack sobre los nachos.
- 02. Calentado en el Horno:** Precalentado a 180°C (350°F). Hornea los nachos hasta que el queso se derrita y comience a burbujear, aproximadamente 10 minutos.
- Calentado en el Microondas:** Calienta los

Ingredientes

- 1 taza Nachos de maíz (tortilla chips).
- 1 taza Queso cheddar rallado.
- ½ taza Queso monterrey jack rallado.
- ¼ taza **Ranch Habanero Custom Culinary®**
- ¼ taza Crema agria.
- ¼ taza Cebolla roja picada.
- ¼ taza Tomate fresco picado.
- 2 cdas. Cilantro fresco picado.
- 1 pza. Aguacate maduro, cortado en cubos.
- Limón (opcional, para rociar sobre el aguacate).

Porciones: 4 Tiempo Preparación: 20 min

nachos con el queso durante 1-2 minutos o hasta que el queso se derrita. Asegúrate de hacerlo en intervalos cortos para evitar que el queso se queme.

- 03.** Una vez que los nachos estén listos, rocía el **Ranch Habanero Custom Culinary®** sobre el queso derretido. Agrega la crema agria, cebolla roja picada, tomate, cilantro y cubos de aguacate. Si lo deseas, rocía un poco de jugo de limón sobre el aguacate para darle un toque fresco.





TACOS DE PESCADO CON SALSA (RANCH SRIRACHA)

*Cada bocado es una combinación perfecta de la frescura del pescado, la calidez de las tortillas y el toque único de nuestro **Ranch Sriracha Custom Culinary®**. Una experiencia culinaria que despierta tus papilas gustativas con emoción y sabor.*

01. Corta los filetes de pescado en tiras y sazónalos con sal y pimienta al gusto.
02. Prepara una estación de empanizado con tres platos: uno con harina, otro con los huevos batidos y el tercero con el pan rallado.
03. Pasa cada tira de pescado primero por la harina, luego por los huevos batidos y finalmente por el pan rallado. Presiona el pan rallado para que se adhiera bien al pescado.
04. Calienta suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto para freír los trozos de pescado. Cuando esté caliente, fríe los trozos de pescado durante aproximadamente 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén

Ingredientes

- 450 g Filetes de pescado blanco, como tilapia o fletán.
- 1 taza Harina de trigo.
- 2 pzas. Huevos batidos.
- 2 tazas Pan rallado o migajas de pan.
- Aceite vegetal para freír.
- Tortillas de maíz o harina (para servir).
- Lechuga rallada.
- Tomates en cubos.
- Cebolla morada en rodajas finas.
- Limón en rodajas (para servir).
- Al gusto Sal y pimienta.
- Al gusto **Ranch Sriracha Custom Culinary®**

Porciones: 4 Tiempo Preparación: 30 min

05. Mientras se cocinan los filetes de pescado, calienta las tortillas en una sartén o en el microondas.
06. Arma los tacos colocando las tiras de pescado frito en las tortillas calientes. Luego, agrega lechuga, tomates y cebolla morada.
07. Agrega cada taco un drizzle de Ranch Sriracha y sirve con rodajas de limón o lima para dar un toque de frescura. ¡Disfruta de tus Tacos de Pescado con **Ranch Sriracha Custom Culinary®!**

SPICY TEXMEX CHICKEN BOWL

(RANCH HABANERO)

Ingredientes

- 2 tazas Arroz cocido (puede ser arroz blanco o integral).
- 1 lata Frijoles negros cocidos, escurridos y enjuagados.
- 1 taza Maíz asado (puede ser maíz de lata o elote asado a la parrilla).
- 250 g Pechuga de pollo a la parrilla, cortada en tiras (Puedes sazonar al gusto).
- 1 pza. Aguacate maduro, en rodajas.
- ½ taza Tomates cherry, cortados a la mitad.
- ¼ taza Cebolla roja picada
- ¼ taza **Ranch Habanero Custom Culinary®**
- ½ taza Queso rallado (opcional).
- Salsa picante al gusto (opcional).

01. En cada tazón, coloca una porción de arroz cocido en el fondo. Agrega los frijoles negros, el maíz asado, las tiras de pollo a la parrilla, las rodajas de aguacate, los tomates cherry cortados a la mitad y la cebolla roja picada.

02. Opcionalmente, espolvorea queso rallado por encima y añade salsa picante al gusto.

03. Antes de servir, rocía generosamente **Ranch Habanero Custom Culinary®** sobre el bowl Tex-Mex.





HABANERO CHICKEN WRAP

(RANCH HABANERO)

¡Deléitate con nuestra explosiva creación: Habanero Chicken Wrap! Con pollo jugoso y el toque picante del habanero, envuelto en una tortilla que hará vibrar tus papilas gustativas. ¡Una experiencia de sabor inigualable en cada mordisco!

Ingredientes

- 2 pzas. Pechugas de pollo a la parrilla y cortadas en tiras.
- 4 pzas. Tortillas de harina para wrap.
- Lechuga fresca.
- 2 pzas. Tomates en rodajas.
- ¼ taza Cebolla roja en rodajas finas.
- 1 pza. Aguacate en rebanadas.
- ½ taza Queso cheddar rallado (opcional).
- ½ taza **Ranch Habanero Custom Culinary®** (ajusta la cantidad según tu preferencia de picante).

Porciones: 2 Tiempo Preparación: 20 min

01. Prepara el pollo a la parrilla sazonándolo con tus condimentos preferidos.
02. Mientras se cocina el pollo, calienta las tortillas en una sartén o en el microondas hasta que estén calientes y flexibles.
03. Extiende las tortillas en una superficie de trabajo plana. Agrega una capa de lechuga fresca en el centro de cada tortilla. Coloca las tiras de pollo asado sobre la lechuga. Agrega las rodajas de tomate, las rebanadas de aguacate y las rodajas de cebolla roja.
04. Opcionalmente, espolvorea queso cheddar rallado sobre los ingredientes.
05. Rocía el **Ranch Habanero Custom Culinary®** sobre los ingredientes en cada tortilla. Añade la cantidad que desees, según tu preferencia de picante y cremosidad.
06. Dobra los lados de la tortilla hacia adentro y luego enrolla el wrap desde la parte inferior; asegurándote de que todos los ingredientes estén bien envueltos.
07. Sirve tus Wraps de Pollo con **Ranch Habanero Custom Culinary®** con una guarnición de papas fritas, chips de maíz o una ensalada verde.

FUEGO CHICKEN BURRITO

(RANCH HABANERO)

Cada bocado de este platillo es un viaje de intensos sabores. ¡Sumérgete en el picante y deja que este burrito eleve tus platillos!

Porciones: 2 **Tiempo Preparación: 20 min**

Ingredientes

- 2 Tortillas Harina grandes y de calidad.
- 200 g Pechuga de pollo a la parrilla con hierbas finas, rebanada en tiras delgadas (o proteína gourmet de tu elección, como camarones salteados o carne asada).
- ½ taza Arroz basmati con cilantro y limón.
- ½ taza Frijoles negros cocidos y sazonados con comino.
- ¼ taza Maíz asado.
- 100 g Queso fresco desmenuzado.
- 1 pza. Aguacate en rodajas finas.
- Hojas de lechuga romana o de hojas verdes mixtas.

Al gusto Ranch Habanero Custom Culinary®

Preparación de ingredientes:

01. Cocina el arroz basmati con cilantro y limón según las instrucciones del paquete.
02. Sazona los frijoles negros con comino y caliéntalos.
03. Asa el maíz en una sartén caliente hasta que tenga un ligero dorado.

Montaje del burrito:

01. En el centro de cada tortilla, coloca una porción de arroz, seguido de las tiras de pechuga de pollo, frijoles negros, maíz asado,

queso fresco, rodajas de aguacate y las hojas de lechuga.

02. Rocía el **Ranch Habanero Custom Culinary®** sobre los ingredientes.
03. Dobla los lados del burrito hacia adentro y enróllalo desde la parte inferior; asegurándote de que esté bien cerrado
04. Corta el burrito por la mitad en un ángulo para mostrar los ingredientes en el interior.
05. Coloca las mitades en un plato de presentación de manera artística. Si lo deseas, decora con algunas hojas de cilantro fresco o ralladuras de limón.





PIZZA DE BONELESS DE POLLO

(RANCH SRIRACHA)

¡Innova en tu cocina con esta pizza de boneless! Esta receta combina jugosos trozos de pollo, queso derretido y un toque picante de Ranch Sriracha. ¡Descúbrela ahora!

Ingredientes

- 1 masa Pizza mediana
- ½ taza Salsa de tomate (puedes ajustar según tu preferencia)
- 2 tazas Queso mozzarella rallado
- 1 taza Boneless de pollo cortados en trozos pequeños
- ¼ taza **Ranch Sriracha Custom Culinary®** (ajustar según preferencia)

Porciones: 1 Tiempo Preparación: 30 min

01. Precalienta tu horno a la temperatura recomendada para la masa de pizza que estás utilizando.
02. Extiende la masa de pizza sobre una bandeja para hornear y extiende una capa de ½ taza de salsa de tomate sobre ella.
03. Espolvorea generosamente 2 tazas de queso mozzarella rallado sobre la salsa de tomate.
04. Coloca 1 taza de boneless de pollo cortados en trozos pequeños sobre la pizza de manera uniforme.
05. Hornea la pizza en el horno precalentado según las instrucciones de la masa de pizza, o hasta que la corteza esté dorada y el queso esté burbujeante.
06. Una vez que la pizza esté lista, retírala del horno y rocía **Ranch Sriracha Custom Culinary®** sobre la parte superior de la pizza. Puedes distribuir uniformemente la mezcla sobre la pizza.
07. Corta la pizza en porciones y sirve caliente.



DESCUBRE LO NUEVO



En Custom Culinary® estamos comprometidos a proporcionar productos excepcionales para mejorar cualquier menú cada día.

www.customculinary.com
visítanos para mayor información.

Síguenos en:
[@customculinary.mx](https://www.instagram.com/customculinary.mx)



EL TAMAÑO IDEAL PARA TI.