



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

[www.customculinary.mx](http://www.customculinary.mx)  
visítanos para mayor información.

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



# RECE- TARIO

Salsas y Aderezos





Estas recetas están pensadas para deleitar el paladar de tus clientes. Amplía tu menú con estas variadas, fáciles, rápidas y deliciosas recetas que te harán sorprender a tus comensales y generar grandes ganancias.



## SALSA TAMARINDO HABANERO

Una salsa con un sabor frutal  
y un picor medio. Sin colores  
y sabores artificiales.



## SALSA SMOKY BBQ

Una salsa BBQ con un  
sabor más intenso,  
ahumado y robusto.  
Sin MSG.



# SPICY KOREAN FRIED CHICKEN



Tiempo de  
Preparación



Grado de  
Dificultad



Número de  
Porciones

**30**

Minutos

**I**

Fácil

**4**

Porciones

## Ingredientes

<b>2 kg.</b> Alitas de pollo	<b>4 cdas.</b> Maicena
<b>c/s</b> Aceite vegetal	<b>4 cdas.</b> Sal
<b>1/2 taza</b> Salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary®	<b>2 cdas.</b> Ajo en polvo
	<b>2 cdas.</b> Pimienta

## Procedimiento

01. En un tazón, combinar los ingredientes secos y cubrir las alitas con esta mezcla.
02. Poner a freír las alitas hasta obtener un color dorado.
03. Mezclar las alitas en la salsa de TAMARINDO HABANERO Custom Culinary®.
04. Emplatar al gusto y servir caliente.



# ALITAS BBQ SRIRACHA

 Tiempo de Preparación

**30**  
Minutos

 Grado de Dificultad

**I**  
Fácil

 Número de Porciones

**4**  
Porciones

## Ingredientes

**I taza** Salsa Sriracha

**I/2 taza** Vinagre de vino de arroz

**2 kg.** Alitas de pollo

**I I/3 taza** Salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®

## Procedimiento

01. En un tazón, combine la salsa Sriracha y el vinagre. Batir bien. Agregue las alas y mezcle para cubrir.
02. Refrigere para marinar durante 3 horas o toda la noche.
03. Ponga la parrilla a fuego medio. Por cada porción, asa 1 kg de alitas, volteándolas con frecuencia, hasta que estén bien marcadas y se alcance una temperatura interna de 75 °C.
04. Mezcle las alitas en I/3 taza de salsa SMOKY BBQ de Custom Culinary®.
05. Emplatara al gusto y servir caliente.



# DRUMMETS DE POLLO A LA TAMARINDO HABANERO



Tiempo de  
Preparación

**25**  
Minutos



Grado de  
Dificultad

**I**  
Fácil



Número de  
Porciones

**4**  
Porciones

## Ingredientes

Para los drummets:

- 1 kg.** Drummets de pollo (piernitas de pollo)      **1 taza** Salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary® para glasear

Para acompañar:

- c/s** Camotes chips, fritos      **1 taza** Aderezo Ranch Custom Culinary®

## Procedimiento

01. Sazona los drummets cocidos con azúcar, páprika, ajo y canela. Reserva en un recipiente para cocción en el horno.
02. Para glasear: Baña los drummets en la salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary® y hornea a 180 °C durante 20 minutos. Continúa bañando los drummets cada 5 minutos sin tapar con la intención que la salsa siga reduciendo.
03. Para servir, acompaña los drummets con chips de camote y aderezo ranch para dippear.

# ELOTE ASADO CON SMOKY BBQ

 Tiempo de Preparación

**25**  
Minutos

 Grado de Dificultad

**I**  
Fácil

 Número de Porciones

**4**  
Porciones

## Ingredientes

- 1/4 taza** Mantequilla salada
- 2 cdas.** Salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®
- 2 cdas.** Sazonador de Chile Quebrado de Custom Culinary®
- 8 pzas.** Mazorcas de maíz (Elotes)

## Procedimiento

01. En un tazón, combine la mantequilla, el sazónador de Chile Quebrado y la salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®. Batir hasta que esté bien mezclado.
02. Ponga la parrilla a fuego medio alto. Para cada porción, asa 2 mazorcas de maíz, volteándolas ocasionalmente, hasta que estén tiernas y ligeramente carbonizadas. Retire de la parrilla.
03. Barnice abundantemente con mantequilla, aproximadamente 2 cucharadas. Emplatar al gusto, servir tibio.



# POLLO ORIENTAL CON SALSA TAMARINDO HABANERO



Tiempo de Preparación

**40**

Minutos



Grado de Dificultad

**I**

Fácil



Número de Porciones

**4**

Porciones

## Ingredientes

- 500 g.** Pechuga de contra músculo sin piel    **1/2 cda.** Aceite de sésamo  
**2 cdas.** Jugo Sazonador Custom Culinary®    **c/s** Salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary®  
**1/4 cda.** 5 especias (hinojo, anís, canela, pimienta, clavo de olor)    **1/8 taza** Cebollín cortado finamente

## Procedimiento

01. En un tazón combinar el pollo con el Jugo Sazonador Custom Culinary®, las 5 especias y dejar marinar por 5 minutos.
02. En un sartén a fuego medio, colocar el aceite de sésamo, el jengibre, el pollo y cocinar por 15 minutos o hasta que esté dorado, revolviendo constantemente. Bajar el fuego, añadir la salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary®, el agua y revolver. Tapar el sartén, bajar el fuego y dejar cocinar por 15 minutos o hasta que reduzca.
03. Cuando la salsa esté un poco espesa por la reducción, apagar el fuego, añadir el cebollín y revolver.
04. Servir y disfrutar.



# PAPAS AL HORNO CON BONELESS SMOKY BBQ



Tiempo de Preparación

**20**

Minutos



Grado de Dificultad

**1**

Fácil



Número de Porciones

**4**

Porciones

## Ingredientes

- 4 pzas.** Papas cocidas al horno o hervidas con piel
- 2 cdas.** Aceite de oliva
- 2 cdtas.** Sal
- 1/2 cdta.** Pimienta negra
- 1/2 taza** Salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®
- 25 pzas.** Boneless de pollo
- 4 cdtas.** Mantequilla
- 2 tazas** Queso cheddar rallado
- 1 taza** Crema agria
- 4 pzas.** Cebollas de rabo, en rodajas
- 1 pza.** Chile jalapeño, en rodajas

## Procedimiento

01. Corta cada papa a lo largo aproximadamente 3/4 de su longitud. Empuje los lados hacia adentro para abrir la papa. Baña con aceite de oliva y espolvorea sal y pimienta.
02. Reparta en queso y encima, coloque de 4 a 5 piezas de boneless por papa. Bañe con salsa SMOKY BBQ Custom Culinary® y hornee las papas a 180 °C / 365 °F durante 8 a 10 minutos hasta que el queso este gratinado.
03. Al salir del horno, sirve crema agria encima, cebolla y rodajas de chile jalapeño.







# CHULETAS AHUMADAS

## SOBRE CEDRO CON TAMARINDO HABANERO



Tiempo de Preparación

**20**

Minutos



Grado de Dificultad

**I**

Fácil



Número de Porciones

**4**

Porciones

### Ingredientes

Para las chuletas:

- 4 Madera de cedro para asador **c/s** Pimienta negra, molida
- pzas.** Chuletas de cerdo naturales **c/s** Sal
- 4 con hueso de 280 g. cada una **2 tazas** Salsa TAMARINDO HABANERO
- pzas.** Agua **Custom Culinary®** para glasear

Para acompañar:

- c/s** Papa gajo, fritas **1/2 taza** Mantequilla, fundida
- l cda.** Romero fresco, picado **1 taza** Aderezo Ranch Custom Culinary®

### Procedimiento

01. Sumerge las piezas de madera laminada en suficiente agua.
02. Coloca las piezas de madera laminada dentro del grill y cierra con la tapa del asador. Mantén calientes las maderas por 5 minutos la intención es que comiencen a humear.
03. Sazona las chuletas con sal y pimienta, glasea con la salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary®. Voltea las maderas que se encuentran calentándose en el horno y coloca las chuletas encima sobre el lado que ha comenzado a quemarse.
04. Tapa y cocina las chuletas el tiempo necesario a que alcancen una temperatura interna de 70 °C, barnizando las chuletas con la salsa cada 5 minutos.
05. Para servir, acompaña las chuletas con papas gajo bañadas con mantequilla fundida, romero y aderezo Ranch Custom Culinary®.



# BONELESS TAMARINDO HABANERO



Tiempo de  
Preparación



Grado de  
Dificultad



Número de  
Porciones

**30**

Minutos

**I**

Fácil

**4**

Porciones

## Ingredientes

**1 kg.** Boneless de pollo congelado    **250 mL.** Salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary®

## Procedimiento

01. Coloca los boneless dentro de la freidora, freír durante 12 minutos a 190 °C.
02. Retira de la freidora y coloca dentro de un bowl, agregar la salsa TAMARINDO HABANERO Custom Culinary® y mezclar.
03. Sirve y acompaña de bastones de apio y zanahoria.

# SMOKY BBQ BRISKET ESTILO CASERO



Tiempo de Preparación



Grado de Dificultad



Número de Porciones

**4 + 1**  
Horas Noche  
(previa)

**II**  
Medio

**8-10**  
Porciones

## Ingredientes

### Para el Sazonador Rub

- 2 cdas. Azúcar morena
- 1 cda. Sal
- 1 cda. Cebolla en polvo
- 1 cda. Ajo en polvo
- 1 cda. Mostaza molida
- 1 cda. Pimentón ahumado o paprika
- 1 cda. Pimienta negra molida
- 2 pzas. Briskets (pecho de res) de (1.5 kg cada uno aproximadamente)
- 456 ml Salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®

## Procedimiento

01. En un tazón, combine los primeros 7 ingredientes (desde azúcar hasta pimienta negra). Con un tenedor o un cuchillo, haga perforaciones sobre los briskets. Frote la carne con la mezcla de condimentos. Cubra y refrigere durante la noche.
02. Precaliente el horno a 160 °C / 325 °F. Coloque los briskets, con la grasa hacia arriba, en una bandeja para asar y baña la carne con la salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®.
03. Cubra bien los briskets con papel de aluminio; hornee de 4 a 5 horas o hasta que estén tiernos. Deje reposar en los jugos 15 min. Para servir, corte en rebanadas. Retire la grasa de los jugos de la bandeja para asar y empleando una cuchara, vierta sobre la carne.



# PIZZA CON POLLO ROSTIZADO SMOKY BBQ CHIPOTLE



Tiempo de Preparación

10

Minutos



Grado de Dificultad

1

Fácil



Número de Porciones

8

Porciones

## Ingredientes

**1 pza.** Pizza de queso ya horneada y caliente

**2 cdas.** Chile chipotle adobado y molido

**2 tazas** Pollo rostizado

**1/4 pza.** Cebolla morada fileteado

**1 taza** Salsa SMOKY BBQ Custom Culinary®

**4 cdas.** Cilantro, picado

## Procedimiento

01. Mezcla el pollo rostizado con salsa SMOKY BBQ Custom Culinary® y el chipotle molido.

02. Reparte el pollo sobre la pizza y complemente con cebolla morada fileteada y cilantro.

