



EL TAMAÑO IDEAL PARA TI.



BE TRUE TO THE FOOD.



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)



BE TRUE TO THE FOOD.

R E C E T A R I O

SUPERBOWL

SNACKS



MINI SLIDERS

con SALSA ALITAS

INGREDIENTES

- Mini panes de hamburguesa
- Carne molida o pollo desmenuzado
- Queso cheddar (o al gusto)
- Salsa alitas Custom Culinary
- Lechuga, tomate y cebolla (opcional)



INSTRUCCIONES

1. Cocina la carne o pollo al gusto y sazónalo con sal y pimienta.
2. Coloca el queso sobre la carne mientras se cocina para que se derrita.
3. Coloca las mini hamburguesas en los panes.
4. Agrega lechuga, tomate y cebolla al gusto.
5. Rocía con Salsa alitas para un toque picante y delicioso

TACOS DE CARNE ASADA

con SALSA BLANCA PIQUÍN Limón

INGREDIENTES

- Carne asada (preferentemente en tiras o en trozos pequeños)
- Tortillas de maíz o harina
- Salsa Blanca Piquín Limón Custom Culinary
- Pico de gallo
- Cilantro fresco (opcional)
- Limón en cuartos



INSTRUCCIONES

1. Cocina la carne asada a la parrilla o en sartén hasta que esté bien cocida.
2. Calienta las tortillas en un comal o sartén.
3. Coloca la carne asada en el centro de las tortillas.
4. Añade pico de gallo y cilantro al gusto.
5. Rocía la Salsa Blanca Piquín Limón sobre los tacos para un toque fresco y picante.
6. Sirve con limón.

10 20 30 40 50 40 30 20 10



PALITOS DE VEGETALES

con Dip Ranch HABANERO

INGREDIENTES

- Zanahorias, apio y pepino en palitos
- Salsa Ranch Habanero Custom Culinary



INSTRUCCIONES

1. Corta los vegetales en tiras largas.
2. Sirve con un tazón de salsa Ranch Habanero para dippear.

¡Listo para disfrutar de un snack fresco y picante!

NACHOS PICANTES

con SALSA RANCH HABANERO

INGREDIENTES

- Totopos
- Carne molida o pollo desmenuzado
- Queso rallado
- Salsa Ranch Habanero Custom Culinary
- Jalapeños en rodajas
- Guacamole (opcional)



INSTRUCCIONES

1. Cocina la carne molida o el pollo desmenuzado y sazónalo al gusto.
2. Coloca los totopos en una bandeja para hornear y cubre con la carne/pollo y queso rallado.
3. Hornea hasta que el queso se derrita.
4. Rocía la Salsa Ranch Habanero sobre los nachos y agrega rodajas de jalapeños.
5. Si deseas, acompaña con guacamole para un toque extra.

**¡Estos nachos estarán llenos de sabor y picante!
Perfectos para el Super Bowl.**



◀10 ◀20 ◀30 ◀40 ◀50▶ 40▶ 30▶ 20▶ 10▶

DEDOS DE QUESO

con SALSA RANCH HABANERO

INGREDIENTES

- Palitos de queso (mozzarella o queso de tu preferencia)
- Harina
- Huevo batido
- Pan rallado
- Salsa Ranch Sriracha Custom Culinary



INSTRUCCIONES

1. Empaniza los palitos de queso: pásalos por harina, luego por huevo batido y finalmente por pan rallado.
2. Fría los palitos de queso en aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes.
3. Escúrrelos en papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
4. Sirve los dedos de queso con Salsa Ranch Sriracha para mojar.

¡Un snack irresistible con un toque picante de Salsa Ranch Sriracha!