Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



RECETARIO

TU BOTANA DEL MUNDO

¡A LA MEXICANA!

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

ÍNDICE

Alemania
Arabia Saudita
Argelia
Argentina
Australia
Austria
Bélgica
Bosnia y H.
Brasil
Cabo Verde
Canadá
Chequia
Colombia
Corea del Sur
Costa de Marfil
Croacia
Curazao
Ecuador
Egipto
Escocia
España
Estados Unidos
Francia
Ghana
Haití
Inglaterra
Irak
Irán
Japón
Jordania
Marruecos
México
Noruega
Nueva Zelanda
Países Bajos
Panamá
Paraguay
Portugal
Qatar
R. D. Congo
Senegal
Sudáfrica
Suecia
Suiza
Túnez
Turquía
Uruguay
Uzbekistán

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Schnitzel y Guacamole

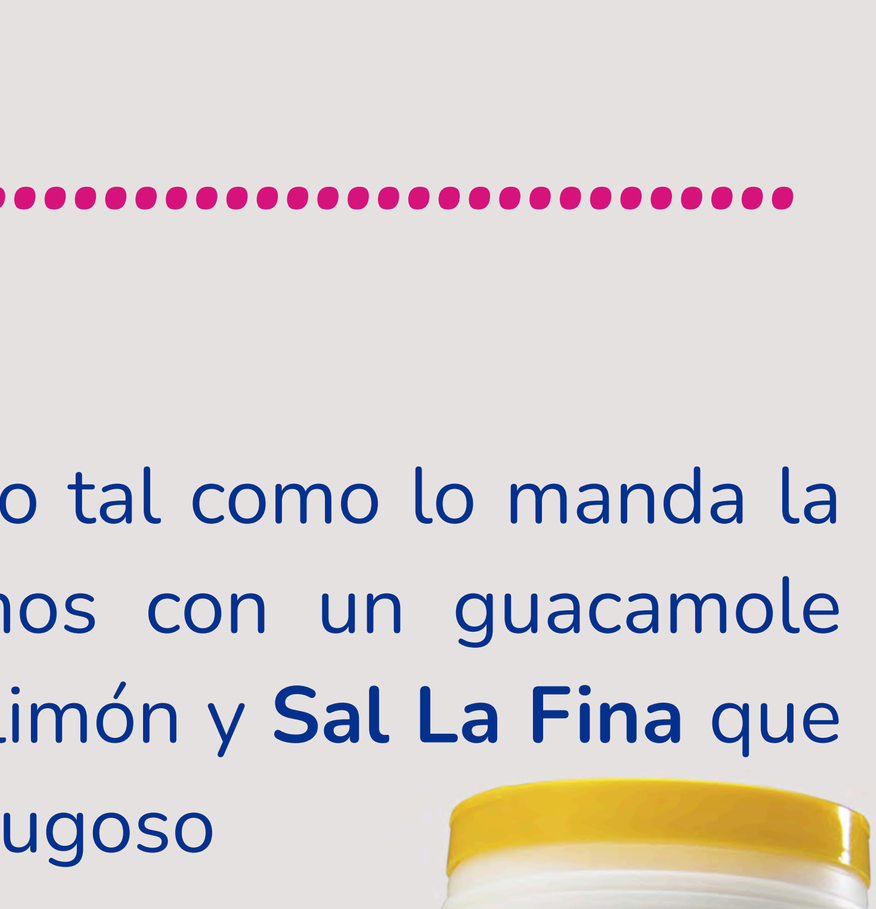
Alemania a la mexicana

Original

El Schnitzel es el orgullo de la cocina centroeuropea: un filete de cerdo o ternera aplastado, empanizado y frito hasta lograr una costra dorada y crujiente que esconde una carne jugosa y tierna. Nació en Austria, Alemania lo adoptó como propio y nosotros aquí lo transformamos.

A la mexicana

Mantenemos el filete empanizado y dorado tal como lo manda la tradición centroeuropea y lo acompañamos con un guacamole fresco de aguacate, chile serrano, cebolla, limón y **Sal La Fina** que contrasta perfectamente con lo crujiente y jugoso de la carne. Una combinación sencilla pero que enamora desde el primer bocado.



¡Gracias Fernanda B!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Tharid Poblano

Arabia Saudita a la mexicana

Original

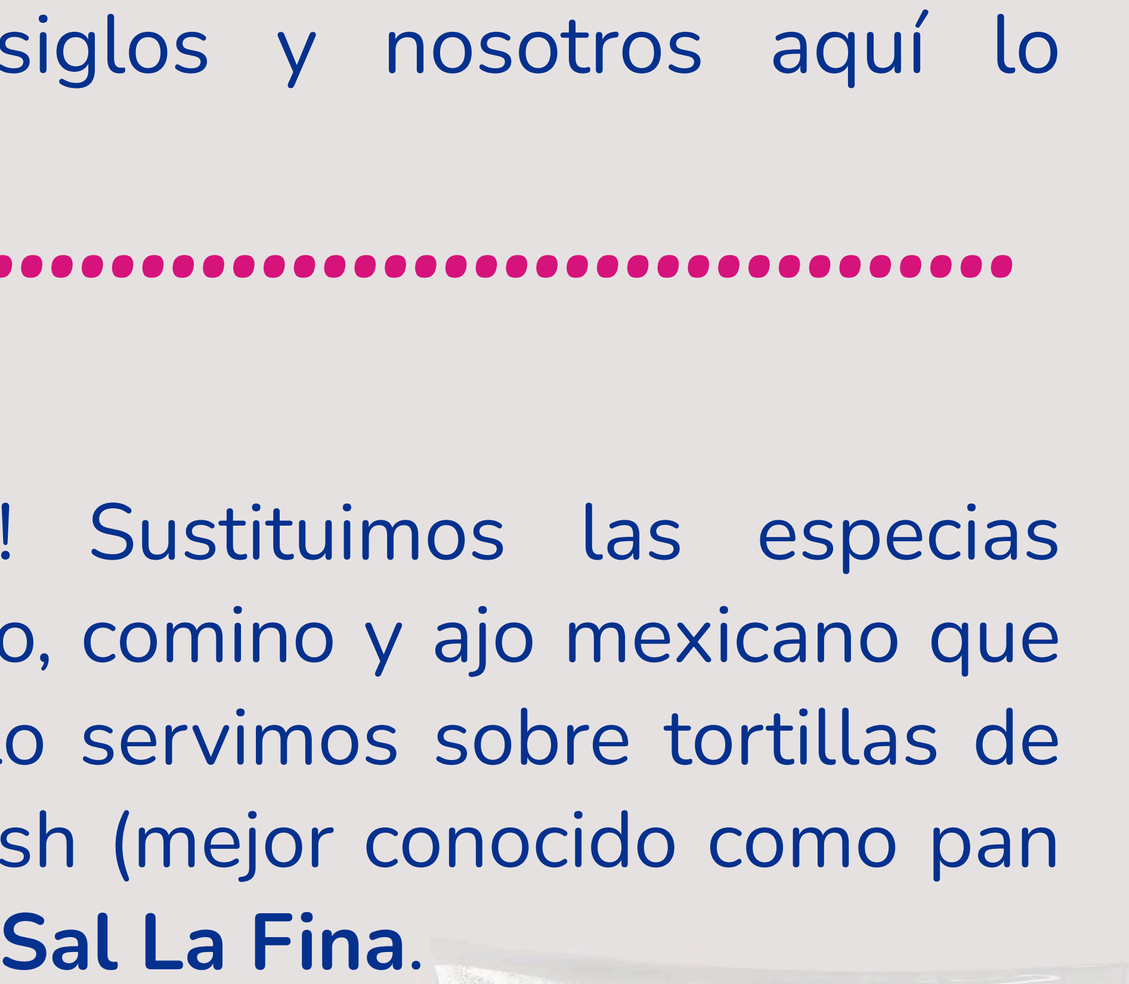
El Tharid es uno de los platillos más antiguos y emblemáticos de la cocina árabe: un guiso espeso de carne de cordero y verduras perfumado con especias como canela, cardamomo y cúrcuma, servido sobre un pan plano que absorbe todos los jugos del caldo hasta el último rincón. Es orgullo de la península arábiga desde hace siglos y nosotros aquí lo reinterpretamos.

A la mexicana

¡Llegó la hora de mexicanizarlo! Sustituimos las especias tradicionales por chile poblano asado, comino y ajo mexicano que perfuman el guiso desde adentro. Lo servimos sobre tortillas de maíz tostadas en lugar del pan lavash (mejor conocido como pan árabe o pan plano) y sazonamos con **Sal La Fina**.

El resultado es un guiso reconfortante
con el alma del desierto árabe
y el corazón de Puebla.

¡Gracias Wendy M!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Maaqoudas a la Macha

Argelia a la mexicana

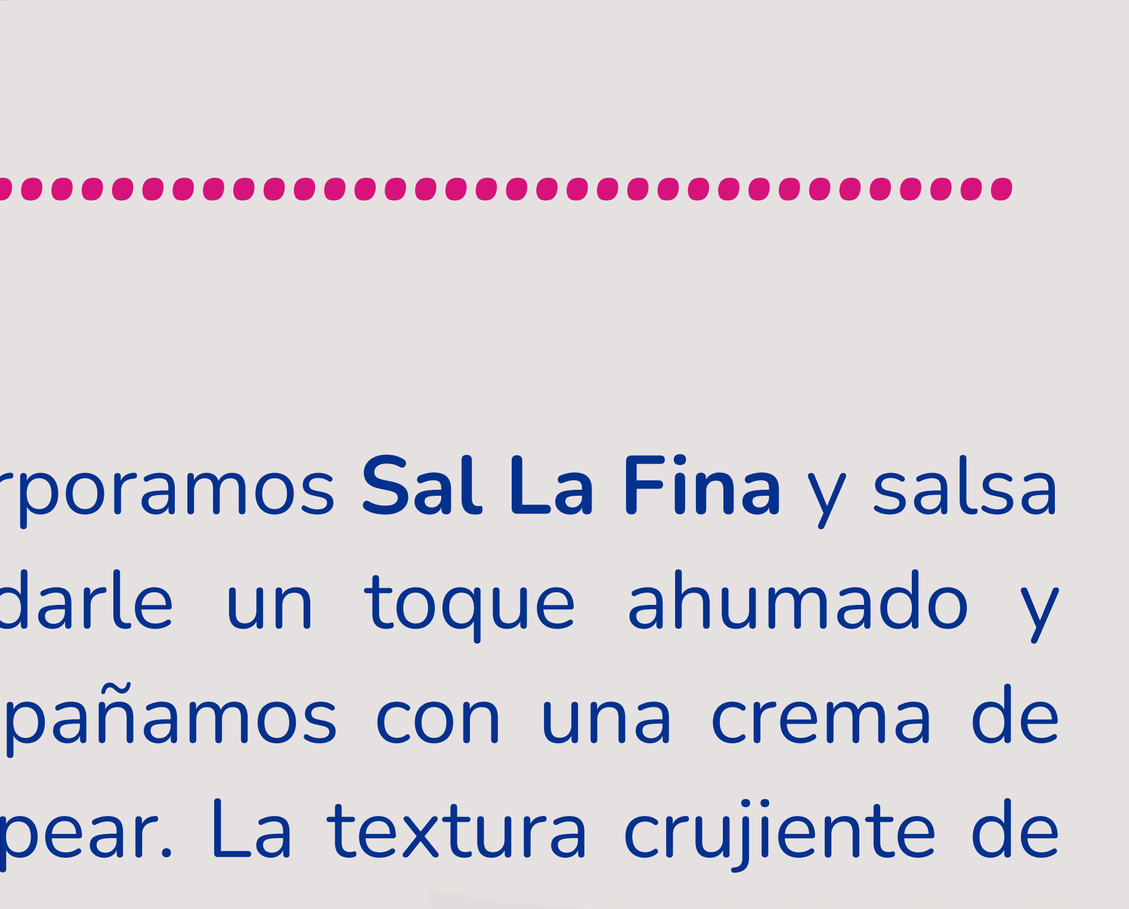
Original

Las Maaqoudas son las croquetas de papa más queridas del norte de África: masa de papa cocida mezclada con huevo, perejil y especias, formada en tortitas y fritas hasta quedar doradas por fuera y suaves por dentro. Son el snack de mercado por excelencia en Argelia y nosotros aquí las transformamos.

A la mexicana

¡En México le subimos el nivel! Incorporamos **Sal La Fina** y salsa macha al relleno de papa para darle un toque ahumado y picosito desde adentro y las acompañamos con una crema de aguacate con chile serrano para dipear. La textura crujiente de fuera con el relleno especiado por dentro las convierte en una botana que no para de sorprender en cada mordida.

¡Gracias Regina L!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Chori Chiltepín

Argentina a la mexicana

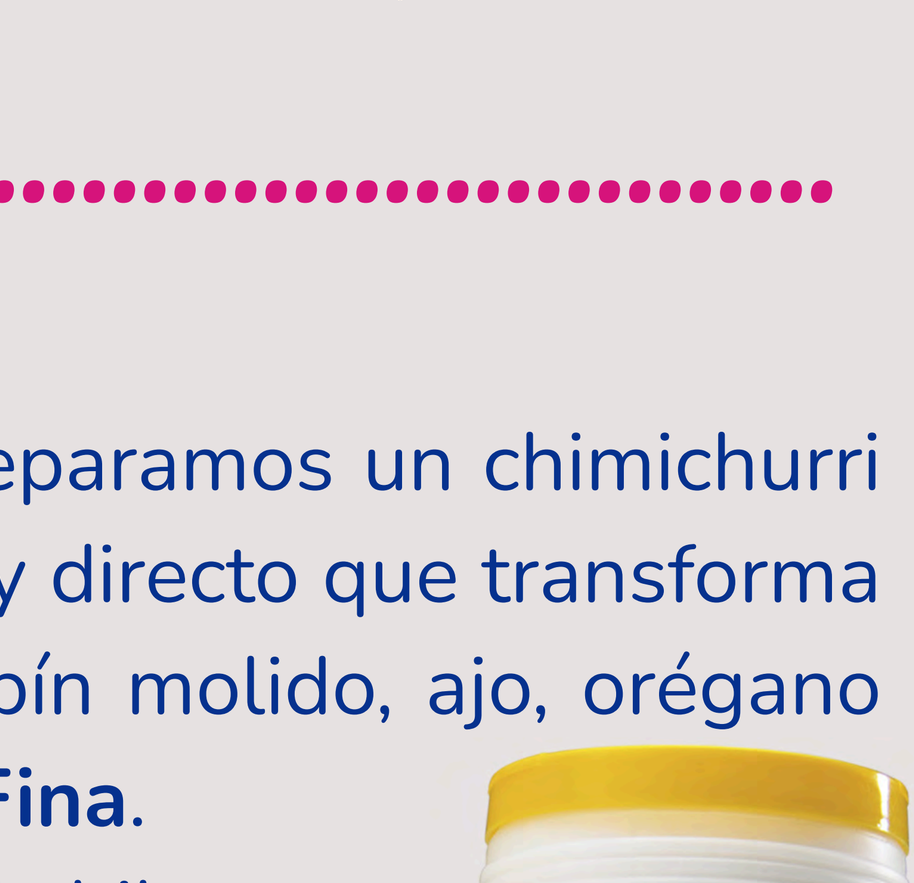
Original

El choripán es mucho más que una botana en Argentina: es el ritual de las canchas, los parques y los asados del domingo. Un chorizo a las brasas, pan recién cortado y chimichurri casero que juntos crean algo que ningún restaurante puede superar. Simple, contundente e irrepetible y nosotros aquí le damos nuestro toque.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Preparamos un chimichurri estilo Sonora que le da un picante seco y directo que transforma el chorizo por completo con chile chiltepín molido, ajo, orégano mexicano, vinagre de manzana y **Sal La Fina**.

La tradición argentina del choripán con el chile más norteño de México crean una botana con carácter y mucha personalidad.



¡Gracias Melanie J!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Choripán Mexa

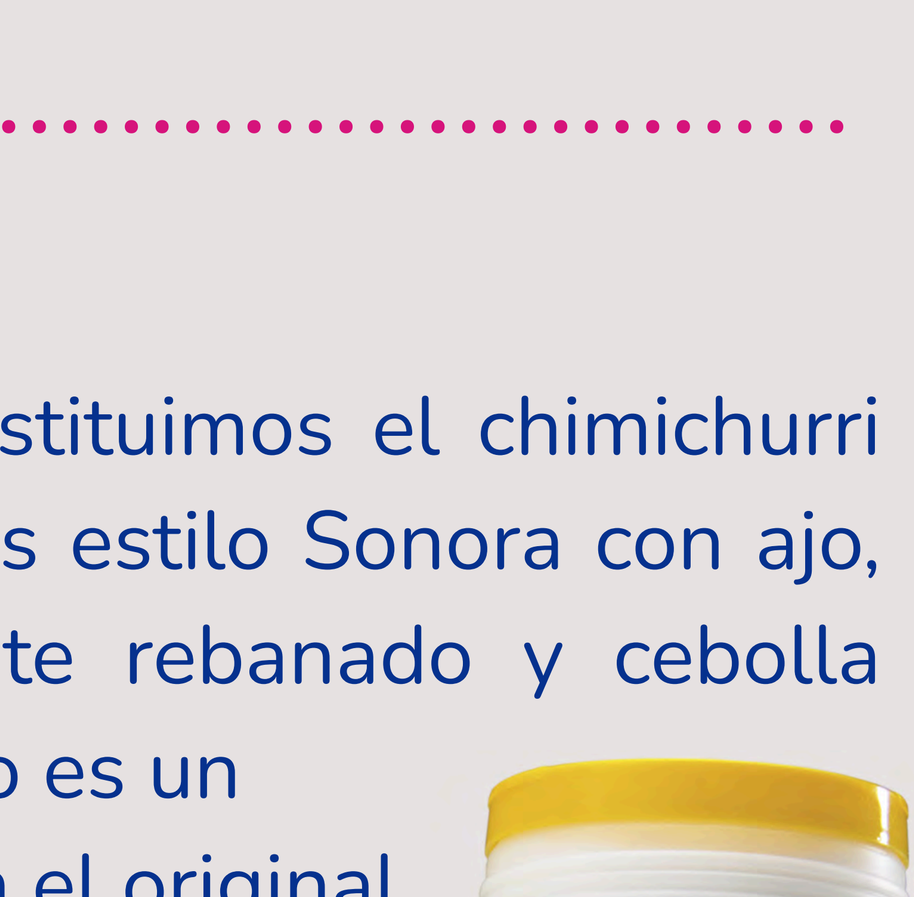
Argentina a la mexicana

Original

El choripán es la religión callejera de Argentina: un chorizo de cerdo a las brasas, abierto por la mitad y servido en un pan crujiente con chimichurri recién hecho. No hay cancha, asado ni esquina porteña que se respete sin uno... y nosotros aquí lo volvimos mexicano.

A la mexicana

¡Le damos la vuelta a la mexicana! Sustituimos el chimichurri tradicional por una salsa de chiles secos estilo Sonora con ajo, orégano mexicano, agregamos aguacate rebanado y cebolla morada encurtida con limón. El resultado es un choripán con alma mexicana que respeta el original pero lo lleva a un nivel de sabor completamente diferente.



¡Gracias Marifer T!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Empanadas Mexas

Argentina a la mexicana

Original

La empanada argentina es uno de los bocados más queridos de América del Sur: masa de trigo rellena de carne picada con cebolla, aceitunas, huevo duro y especias, horneada o frita hasta quedar dorada y crujiente. Cada provincia argentina tiene su propia versión y nosotros aquí les damos el toque mexicano.

A la mexicana

Rellenamos las empanaditas con tinga de pollo en chile chipotle, queso tipo Oaxaca que se disfruta en cada mordida y **Sal La Fina**. Las acompañamos con un fresco guacamole para dipear a gusto. Lo crujiente de la empanada argentina con uno de los guisados más queridos de la comida mexicana, crean la fusión de sabor perfecta.



¡Gracias Isabel M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Empanaditas de Alambre

Argentina a la mexicana

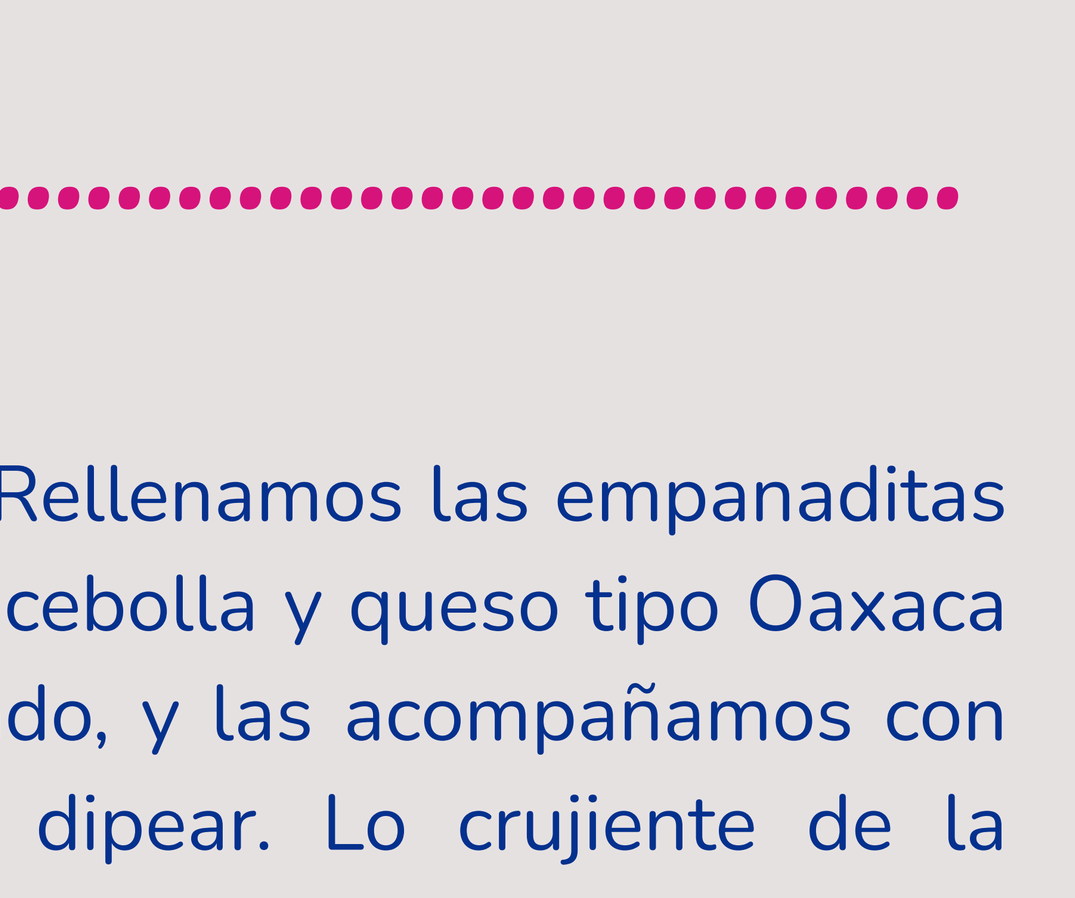
Original

Las empanaditas argentinas son una versión en miniatura del clásico nacional: pequeñas medias lunas de masa rellenas de carne, queso o verduras, perfectas para comer en un bocado. Son la botana favorita de las reuniones familiares en Argentina y nosotros aquí las transformamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlas! Rellenamos las empanaditas con alambre de res con chile poblano, cebolla y queso tipo Oaxaca fundido que se derrama en cada bocado, y las acompañamos con una salsa verde con aguacate para dipear. Lo crujiente de la empanada argentina con el relleno más mexicano de las taquerías, crean una fusión que no necesita explicación.

¡Gracias Naomy L!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Picadillo Meat Pie

Australia a la mexicana

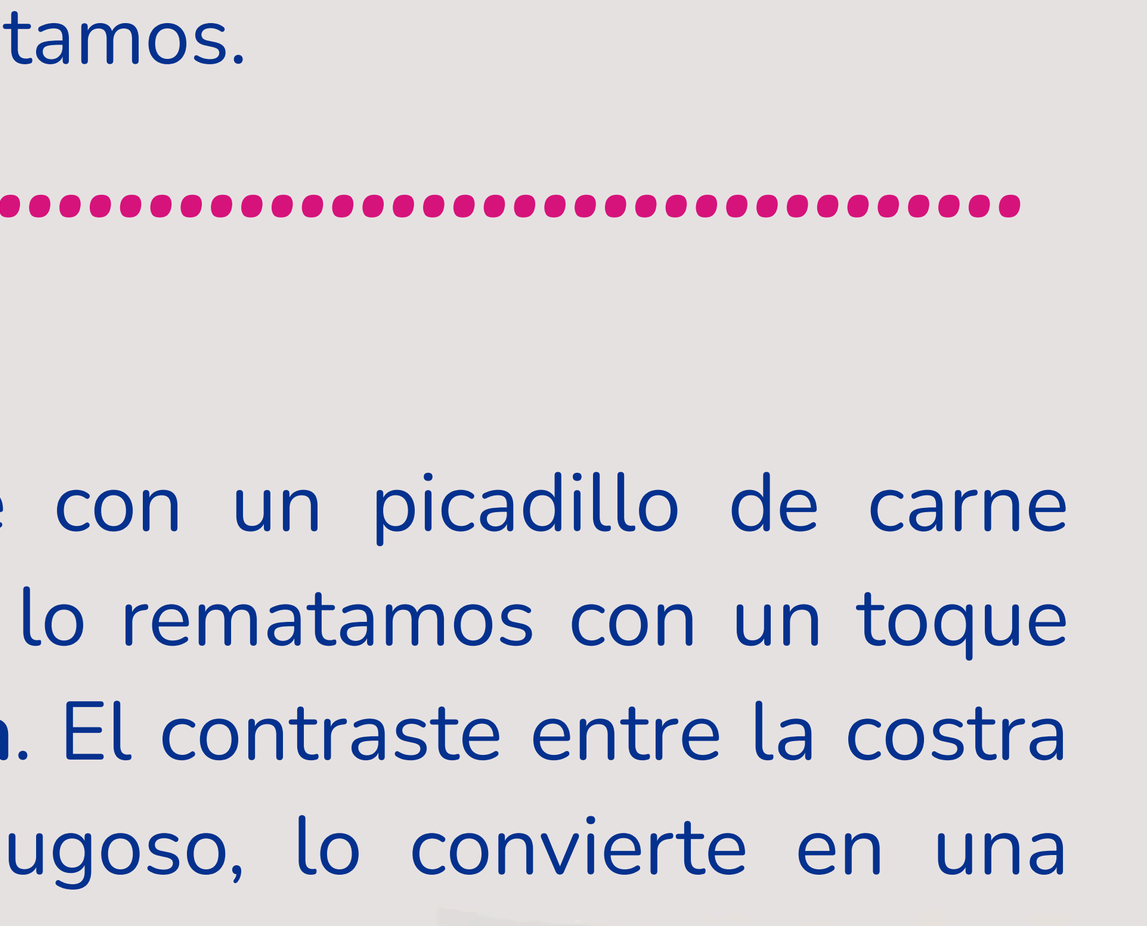
Original

El Meat Pie es el platillo más nostálgico de Australia: una costra de hojaldre dorada y crujiente rellena de carne molida guisada en salsa espesa, perfecta para comer con las manos en el estadio o en la calle. Es el snack nacional australiano por excelencia, nosotros aquí lo reinventamos.

A la mexicana

Rellenamos la costra de hojaldre con un picadillo de carne molida guisado con chile chipotle, lo rematamos con un toque de salsa roja taquera y **Sal La Fina**. El contraste entre la costra crujiente y el relleno especiado jugoso, lo convierte en una botana que conquista a cualquiera.

¡Gracias Claudia N!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Semmel Pico de Gallo

Austria a la mexicana

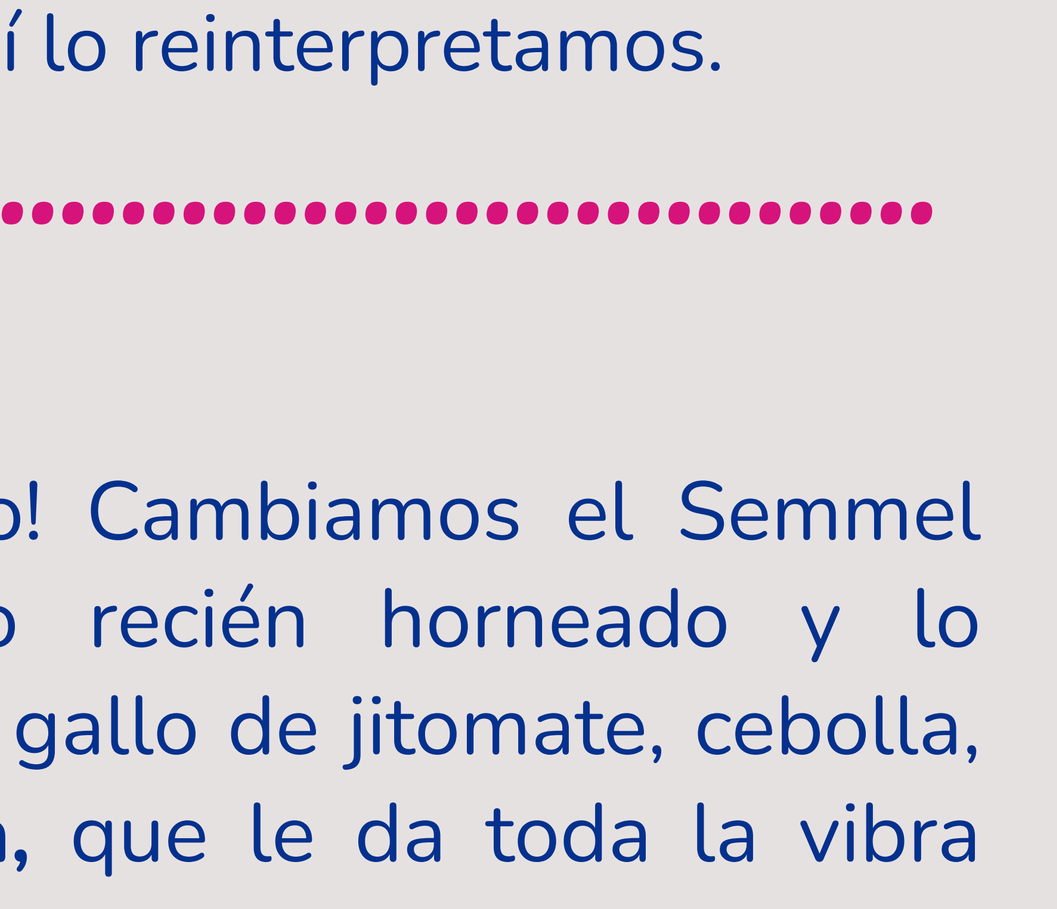
Original

El Semmel es el pan más querido de Viena: un bolillo redondo de corteza crujiente y miga esponjosa que los austriacos rellenan cada mañana con jamón, queso o embutido antes de salir a trabajar. Tan cotidiano como irresistible, es el desayuno y la botana de toda Austria y nosotros aquí lo reinterpretamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Cambiamos el Semmel austriaco por un pan tipo bolillo recién horneado y lo acompañamos con una salsa pico de gallo de jitomate, cebolla, cilantro, chile serrano y **Sal La Fina,** que le da toda la vibra mexicana en cada mordida. El pan más cotidiano de México con el aderezo más fresco y clásico: una combinación sencilla e irresistible.

¡Gracias Marco Antonio P!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Fritura a la Mexicana

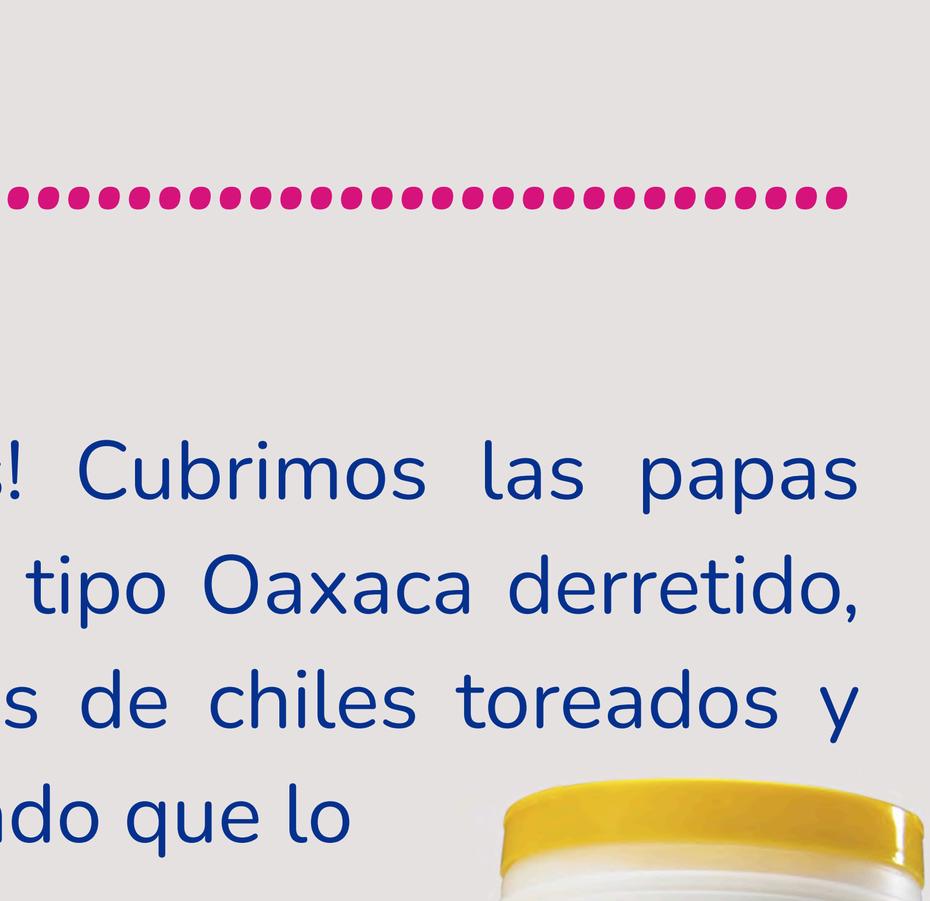
Bélgica a la mexicana

Original

La fritura belga es una institución nacional: papas fritas cortadas gruesas, fritas dos veces para lograr una costra perfecta, servidas en cucurucho de papel con mayonesa casera. Bélgica, no Francia, inventó las papas fritas y nosotros aquí les damos nuestro toque.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlas! Cubrimos las papas fritas con una capa generosa de queso tipo Oaxaca derretido, chorizo dorado, tocino crujiente, rodajas de chiles toreados y **Sal La Fina** que le dan el picante ahumado que lo transforma todo. Las papas más crujientes del mundo con el topping más mexicano que existe: una combinación contundente e irresistible.



¡Gracias Angel R!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Waffle Mexa

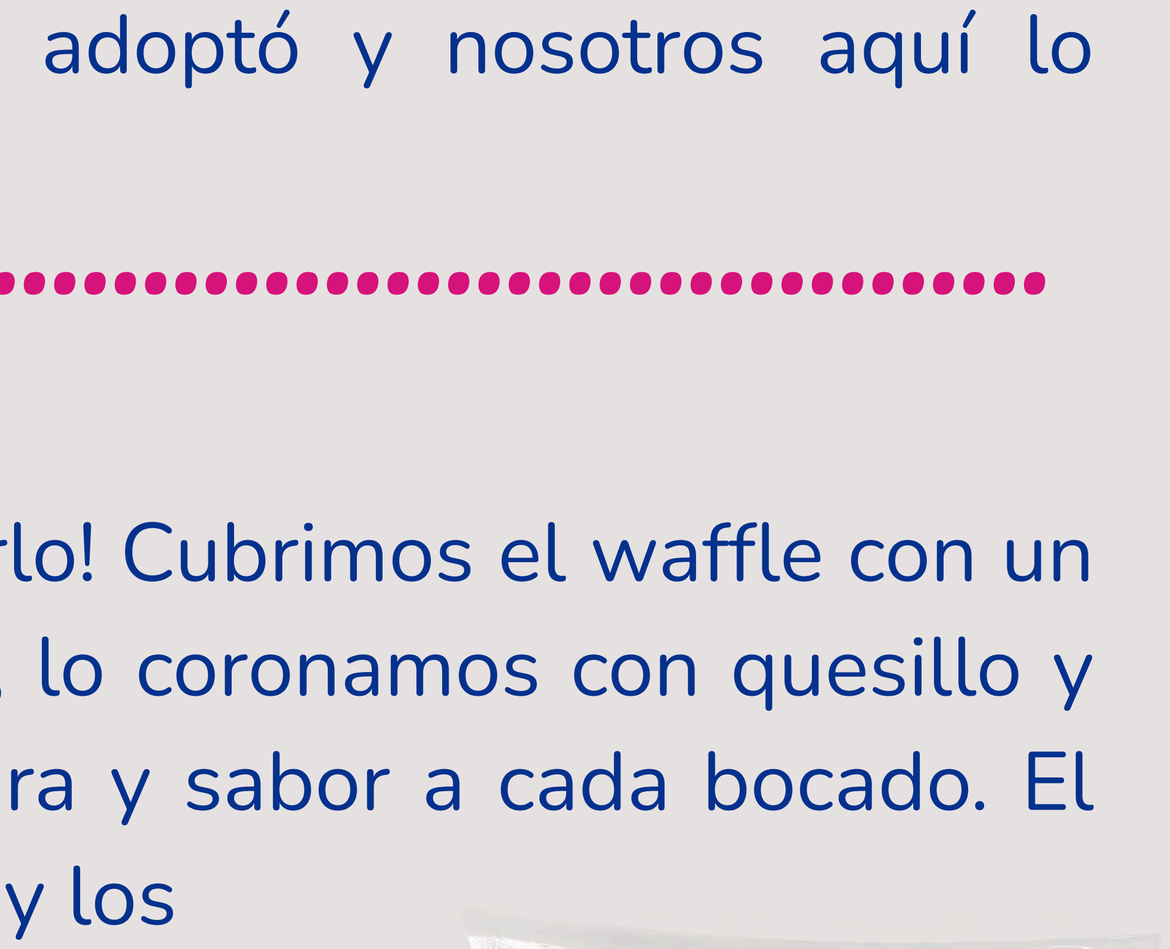
Bélgica a la mexicana

Original

El waffle belga es uno de los placeres más sencillos y deliciosos del mundo: masa esponjosa cocinada en una plancha con cuadrículas profundas que atrapan la mantequilla, la crema o los frutos que lo acompañan. Bélgica lo popularizó en los años 60 y el mundo entero lo adoptó y nosotros aquí lo hacemos muy nuestro.

A la mexicana

¡¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Cubrimos el waffle con un mole negro profundo y especiado, lo coronamos con quesillo y **Sal La Fina** para agregarle frescura y sabor a cada bocado. El contraste entre la masa esponjosa y los sabores intensamente mexicanos lo convierte en el desayuno-botana más irresistible que hayas probado.



¡Gracias Daysi V!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Waffle-Molletes

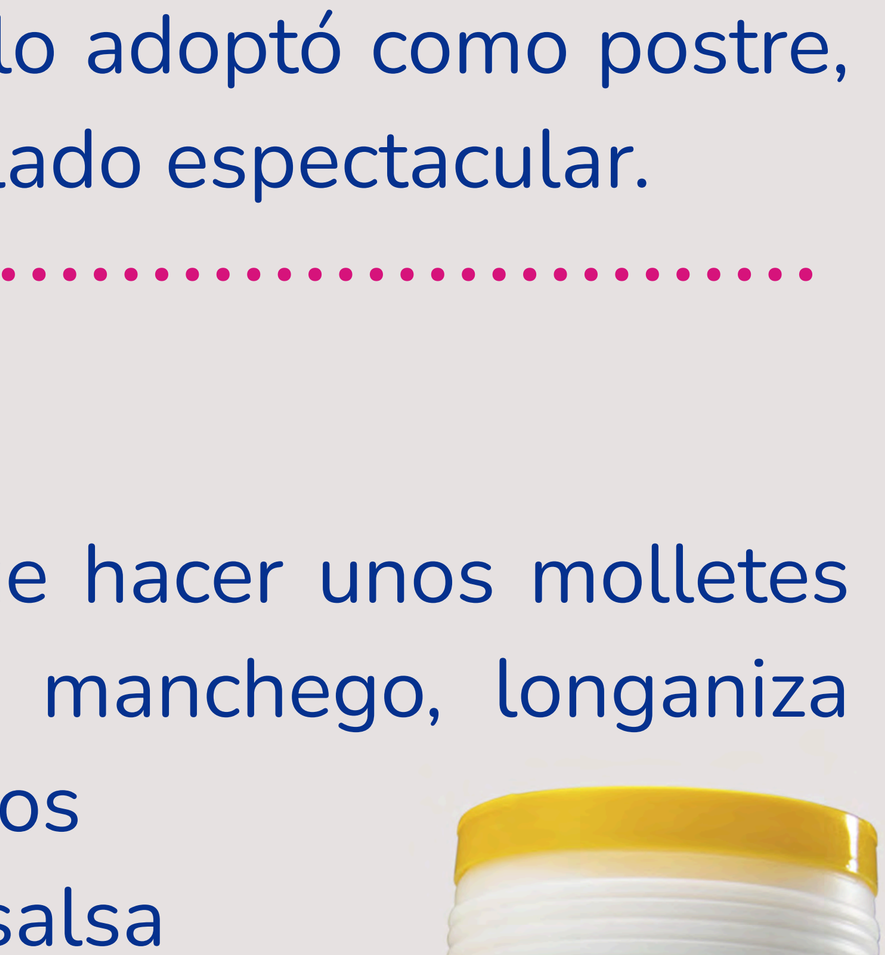
Bélgica a la mexicana

Original

Solemos pensar en el waffle belga como un territorio estrictamente dulce, diseñado desde los años 60 para que sus profundas cuadrículas se desborden de crema y mermelada. Pero la verdadera magia de esta masa esponjosa está en su capacidad para sorprenderte. El mundo lo adoptó como postre, nosotros aquí decidimos darle un giro salado espectacular.

A la mexicana

¿Qué mejor forma de mexicanizarlos, que hacer unos molletes con ellos? Agregamos frijolitos, queso manchego, longaniza bien doradita y **Sal La Fina** para hacer unos deliciosos molletes. Coronamos con una salsa pico de gallo para darle un toque único.



¡Gracias Guadalupe Z!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ćevapčići Mexa

Bosnia a la mexicana

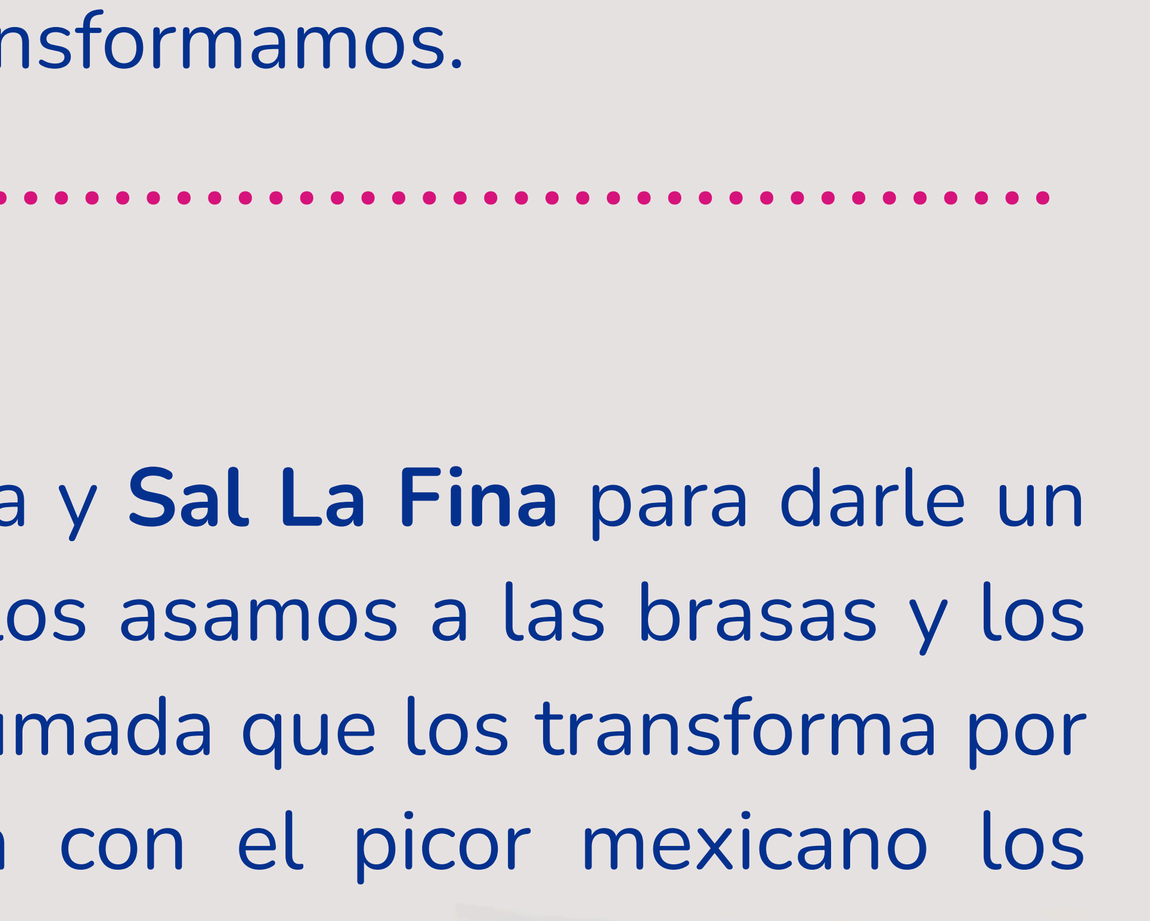
Original

Los Ćevapčići son el alma de la cocina balcánica: pequeñas salchichas de carne molida sazonadas con ajo y especias, asadas a las brasas hasta quedar doradas por fuera y jugosas por dentro. Son el centro de toda reunión en Bosnia y Herzegovina, nosotros aquí los transformamos.

A la mexicana

Sazonamos la carne con hoja santa y **Sal La Fina** para darle un perfume mexicano inconfundible, los asamos a las brasas y los bañamos con una salsa macha ahumada que los transforma por completo. La jugosidad balcánica con el picor mexicano los convierte en una botana irresistible.

¡Gracias María Dolores L!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Bolinho Tequila

Brasil a la mexicana

Original

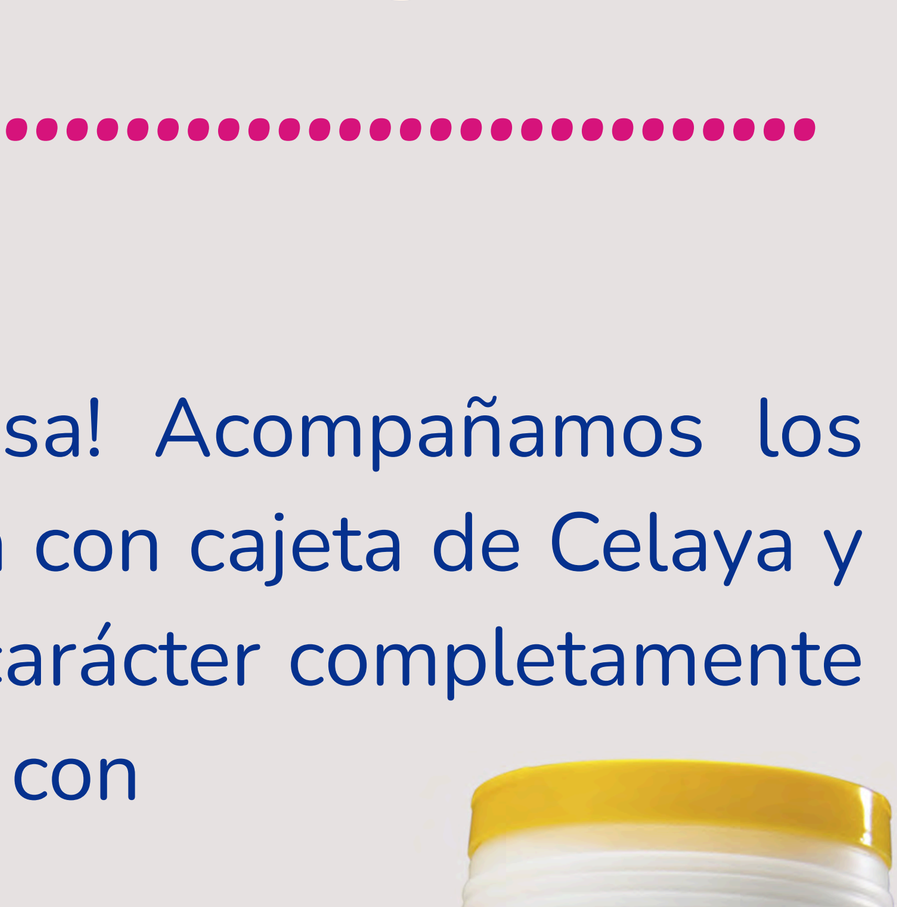
El Bolinho es uno de los bocados más queridos de la cocina brasileña: pequeñas croquetas dulces y esponjosas fritas hasta lograr una costra dorada y crujiente que esconde un interior suave y aromático. Son presencia obligada en bares, cafeterías y mesas de Brasil y nosotros aquí les damos nuestro giro.

A la mexicana

¡En México lo convertimos en otra cosa! Acompañamos los Bolinhos dulces con una salsa de tequila con cajeta de Celaya y un toque de **Sal La Fina** que les da un carácter completamente mexicano: el caramelo suave de la cajeta con el toque del tequila crean el dip más irresistible que hayas probado.

Lo dulce brasileño con el alma de Celaya en cada bocado.

¡Gracias Erika R!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Picadinho Chipotle

Brasil a la mexicana

Original

El Picadinho es el plato casero más reconfortante de Brasil: carne picada finamente, sofrita con tomate, cebolla y especias hasta crear una mezcla jugosa y llena de sabor. Se sirve con arroz y farofa en cada hogar brasileño... y nosotros aquí le damos la vuelta.

A la mexicana

Preparamos el Picadinho incorporando chiles chipotles en adobo y **Sal La Fina** para darle un toque mexicano, con un sabor ahumado y profundo, lo acompañamos con arroz rojo y tostadas para darle el toque final. El contraste entre la tradición brasileña y el chile mexicano lo convierte en un platillo que sorprende en cada bocado.



¡Gracias Gabriela G!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Pastéis Borrachos

Cabo Verde a la mexicana

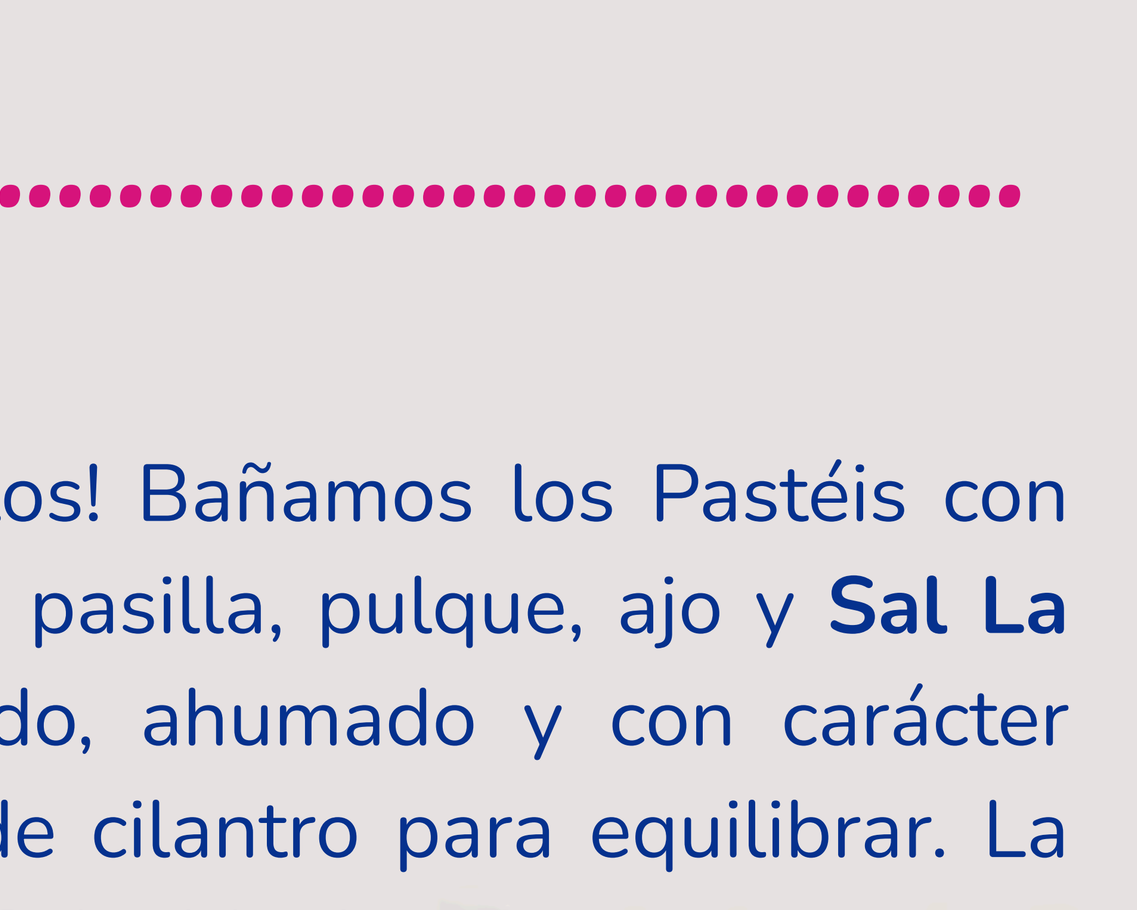
Original

Los Pastéis de Cabo Verde son uno de los bocados más representativos del archipiélago: empanadillas fritas rellenas de atún, pimiento y especias con influencia portuguesa y africana, que se comen calientes en los mercados de Praia y Mindelo. Son la fusión perfecta de dos mundos y nosotros aquí agregamos el tercero.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlos! Bañamos los Pastéis con una salsa borracha hecha con chile pasilla, pulque, ajo y **Sal La Fina** que les da un sabor profundo, ahumado y con carácter propio, y los servimos con crema de cilantro para equilibrar. La influencia africana y portuguesa de Cabo Verde se une a la tradición mexicana del chile en una fusión que cruza continentes.

¡Gracias Mayra V!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Dip Maple Chipotle

Canadá a la mexicana

Original

El dip de maple es uno de los aperitivos más queridos de la cocina canadiense: una crema suave y dulce hecha con jarabe de maple puro, queso crema y especias que se sirve con galletas o vegetales frescos. Es el sabor más icónico de Canadá en forma de botana y nosotros aquí lo transformamos.

A la mexicana

¡Lo elevamos con el sabor de México! Incorporamos chile chipotle ahumado, con crema de maple y **Sal La Fina** para crear un contraste entre lo dulce y lo picante que es completamente adictivo, y lo servimos con totopos y verduras frescas para dipear. El sabor más canadiense del mundo con el chile más mexicano crean una combinación que no para de sorprender en cada cucharada.



¡Gracias Zoila M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Poutine Oaxaqueño

Canadá a la mexicana

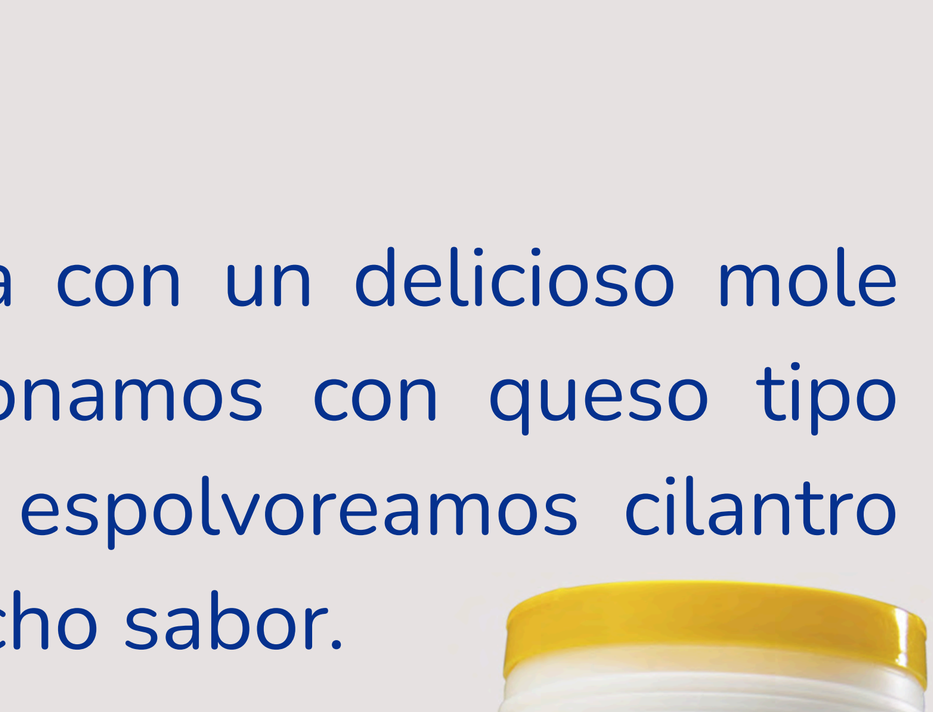
Original

El Poutine es el orgullo de la cocina canadiense: papas fritas crujientes, bañadas en salsa gravy y coronadas con queso derretido. Nació en Quebec en los años 50 y conquistó todo Canadá y nosotros aquí lo reinventamos.

A la mexicana

Le vamos a dar un giro a la mexicana con un delicioso mole negro, profundo y especiado, las coronamos con queso tipo Oaxaca que se derrite en cada capa, espolvoreamos cilantro fresco y **Sal La Fina** para cerrar con mucho sabor.

Lo terroso del mole con lo crujiente de la papa lo convierte en una botana que no tiene igual.



¡Gracias Ana R!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Poutine Toluqueño

Canadá a la mexicana

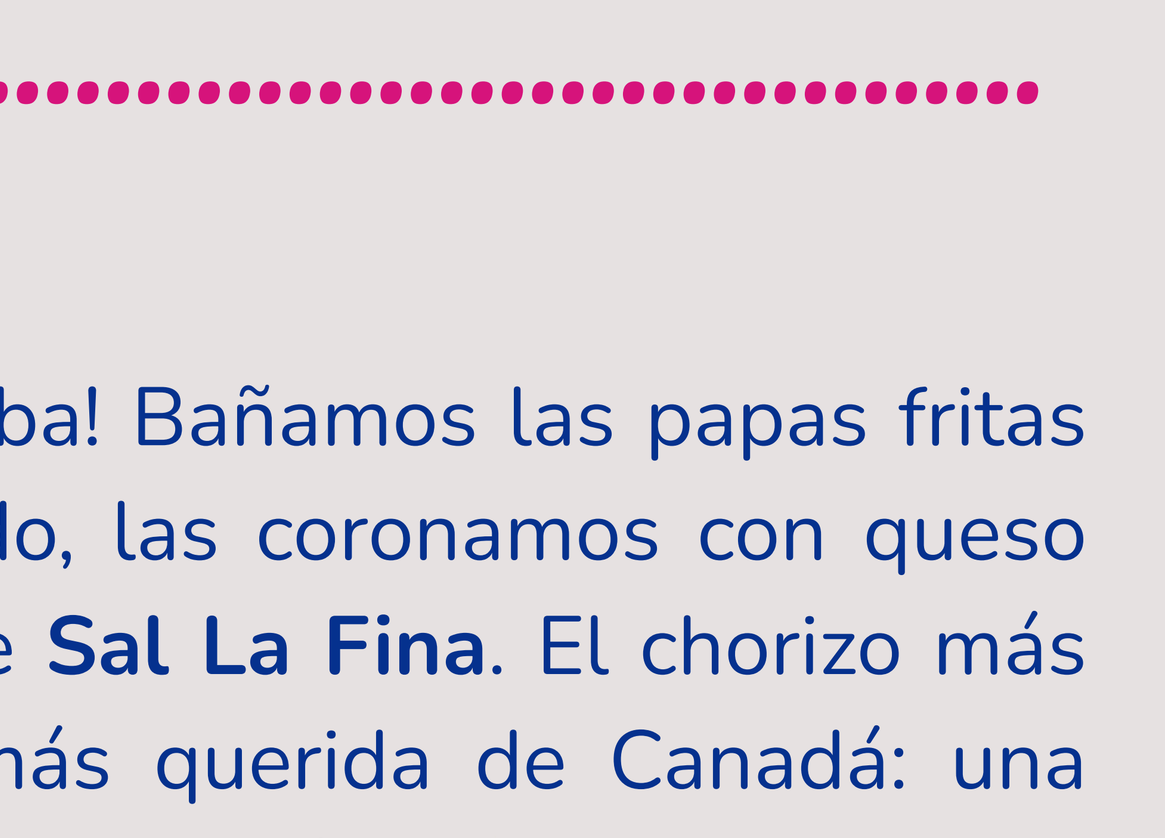
Original

El Poutine nació en Quebec en los años 50 y rápidamente se convirtió en el máximo capricho de Canadá gracias a su combinación infalible: papas crujientes, gravy y queso derretido. El mundo lo aplaudió, pero nosotros aquí decidimos inyectarle nuestra propia identidad.

A la mexicana

¡Le metemos el sabor que le faltaba! Bañamos las papas fritas con chorizo toluqueño rojo guisado, las coronamos con queso derretido, cebollitas y un toque de **Sal La Fina**. El chorizo más famoso de Toluca en la receta más querida de Canadá: una combinación que no necesita más explicación que su sabor.

¡Gracias Roberto J!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Pochuteka Mexa

Chequia a la mexicana

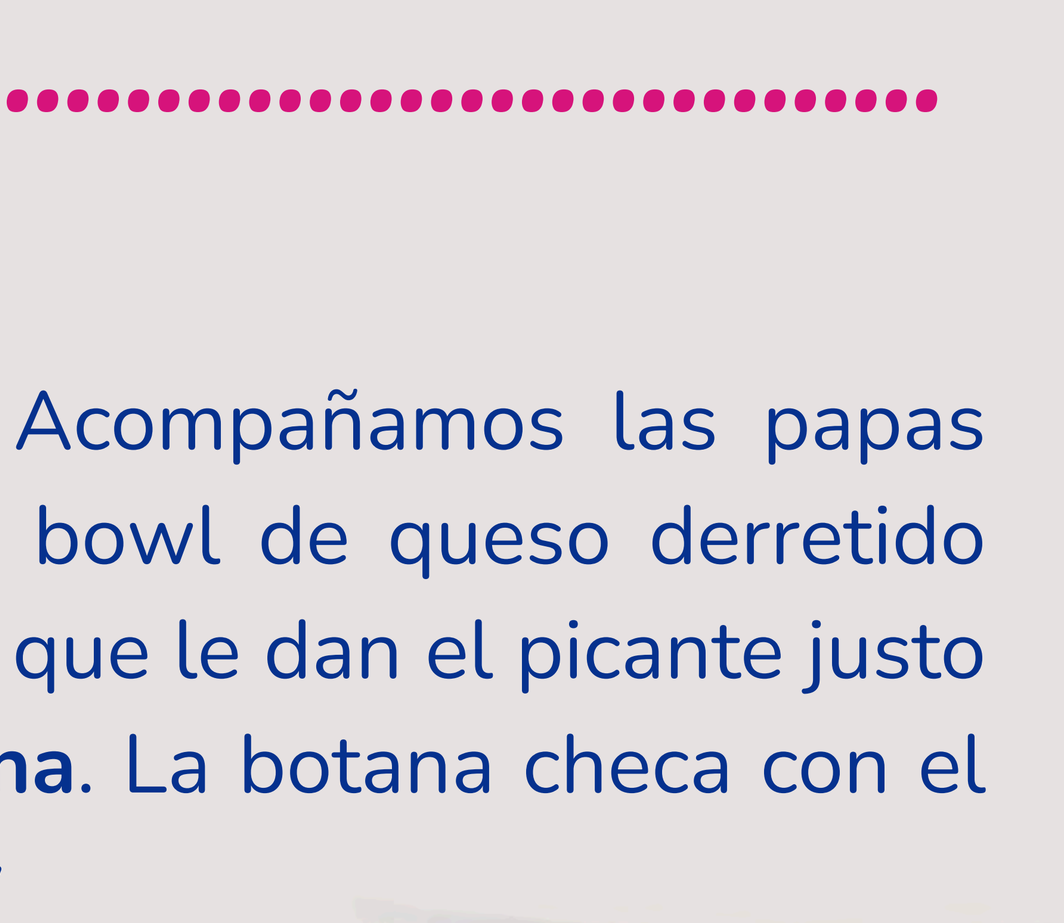
Original

La Pochuteka es un snack crujiente de la tradición checa: una mezcla de maíz tostado y especias que se come como botana en bares y pubs de Praga. Sencilla, adictiva y llena de personalidad, aquí te decimos cómo hacerla a la mexicana.

A la mexicana

¡Llegó el momento de intervenirlo! Acompañamos las papas fritas y el pollo empanizado con un bowl de queso derretido para dipear, rodajas de chile jalapeño que le dan el picante justo en cada bocado crujiente y **Sal La Fina**. La botana checa con el toque mexicano del queso derretido y el jalapeño la convierten en algo completamente diferente e irresistible.

¡Gracias Ricardo H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Arepa Yucateca

Colombia a la mexicana

Original

La arepa es el alma de la cocina colombiana: una tortilla de maíz molido, gruesa y esponjosa, cocinada a la plancha o al carbón hasta quedar dorada por fuera y suave por dentro. En Colombia hay tantas versiones como regiones, y cada una es un mundo de sabor y nosotros aquí la adoptamos.

A la mexicana

¡Le ponemos el sello mexicano! Rellenamos la arepa con cochinita pibil marinada en achiote y naranja agria, la acompañamos con cebolla morada encurtida en limón, una salsa de habanero y **Sal La Fina**.
La masa de maíz colombiana con el relleno más icónico de Yucatán, crea una fusión latinoamericana que enamora desde el primer bocado.

¡Gracias Guadalupe S!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Perros Guacamole

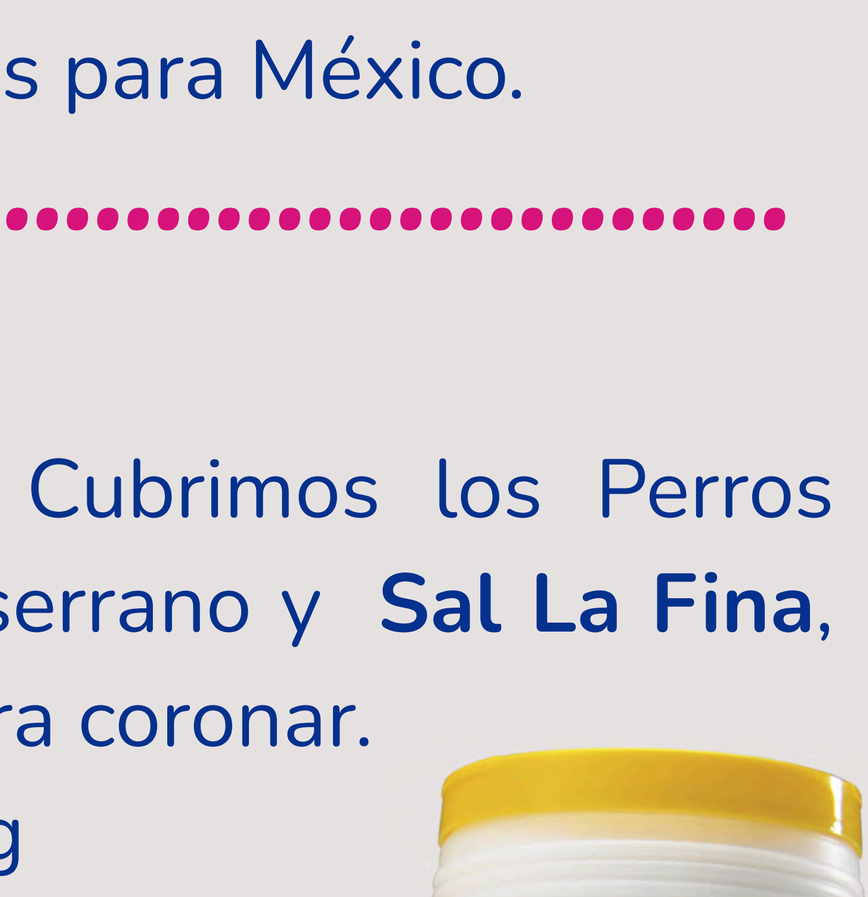
Colombia a la mexicana

Original

Los perros calientes son la botana callejera más popular de Colombia: una salchicha de cerdo cocida y servida en pan suave con papas fritas, queso, salsas de mostaza, catsup y mayonesa en capas generosas. Son el snack favorito de las noches bogotanas y nosotros aquí los repensamos para México.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlos! Cubrimos los Perros calientes con guacamole, jitomate, chile serrano y **Sal La Fina**, les ponemos chorizo mexicano dorado para coronar.
El resultado es un perro caliente o hot dog como lo conocemos, con un sabor auténtico que sorprende en cada mordida.



¡Gracias Mirla C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Calamares Picantes

Corea del Sur a la mexicana

Original

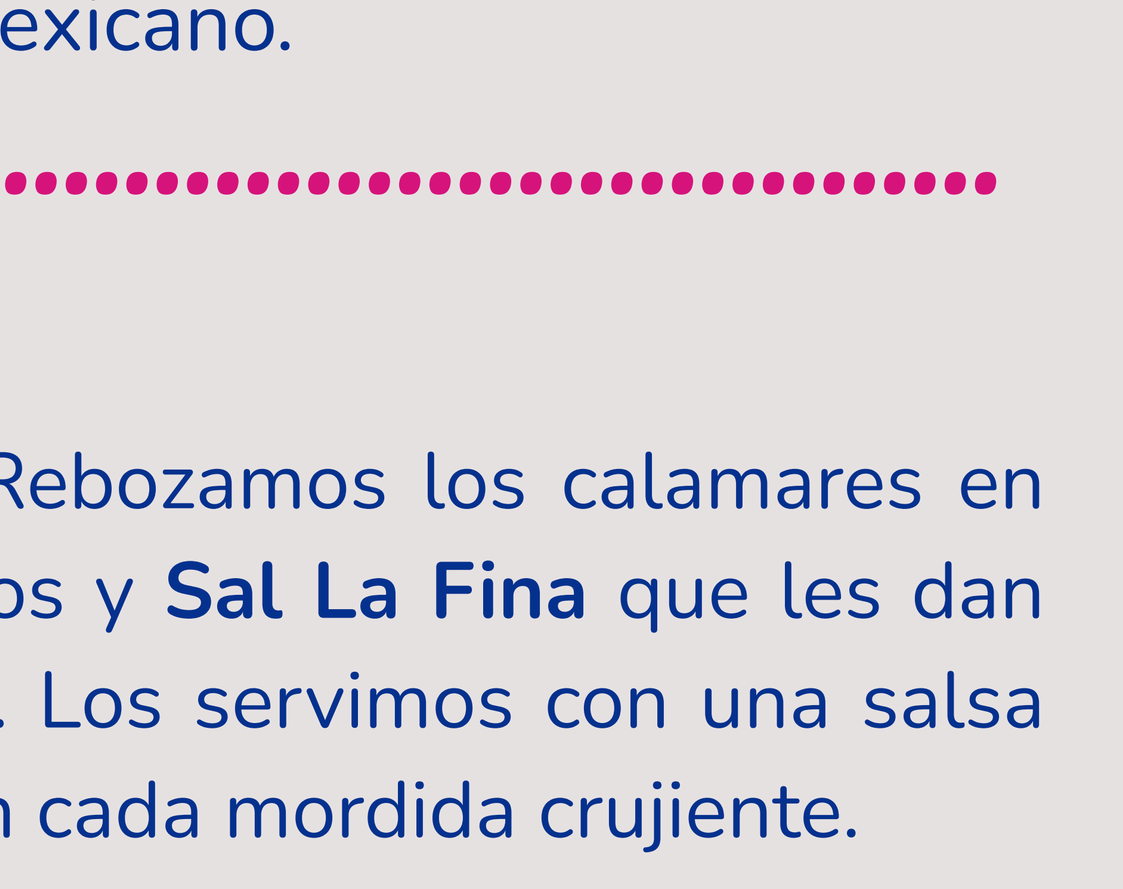
Los calamares fritos coreanos son una de las botanas más populares de los Pojangmacha: los puestos callejeros nocturnos de Seúl. Son anillos tiernos rebozados en masa ligera y fritos, sazonados con sal y especias. Nosotros aquí los intervenimos para darle su toque mexicano.

A la mexicana

¡Le metemos sazón a la mexicana! Rebozamos los calamares en una mezcla de chiles secos quebrados y **Sal La Fina** que les dan un picante profundo desde la costra. Los servimos con una salsa pico de gallo, que equilibra el calor en cada mordida crujiente.

El chile mexicano y la frescura del jitomate y el cilantro, lo convierten en una botana irresistible.

¡Gracias Elia C!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ensalada Coreana a la Mexicana

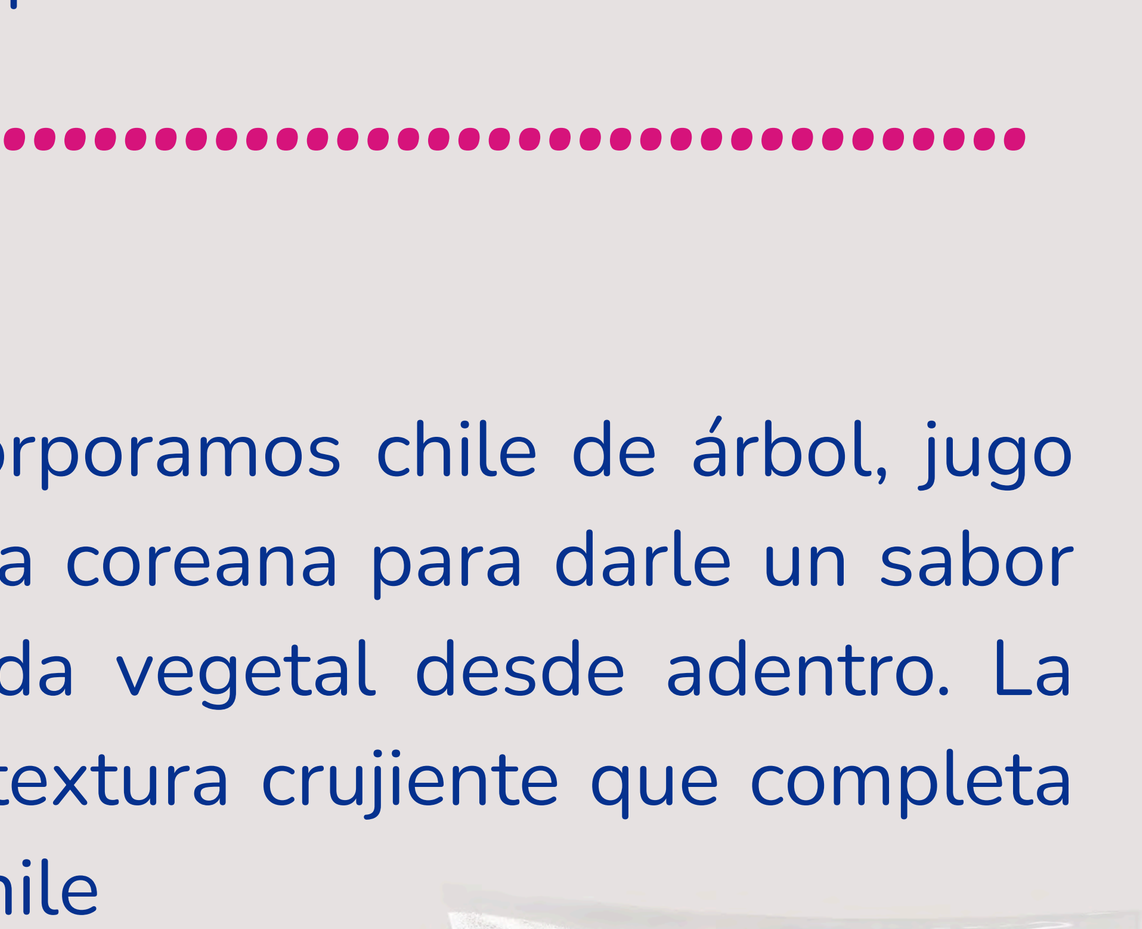
Corea del Sur a la mexicana

Original

La ensalada coreana de verduras encurtidas, conocida como Namul, es uno de los acompañantes más frescos y aromáticos de la cocina coreana: vegetales marinados con aceite de sésamo, ajo y salsa de soja que se sirven como Banchan en cada comida del día. Es la frescura en estado puro y nosotros aquí la mexicanizamos.

A la mexicana

¡Le ponemos el toque nacional! Incorporamos chile de árbol, jugo de limón y **Sal La Fina** a la ensalada coreana para darle un sabor picante y fresco que transforma cada vegetal desde adentro. La servimos con totopos para darle la textura crujiente que completa el plato. La frescura coreana con el chile mexicano, crean una ensalada que engancha desde el primer bocado.



¡Gracias Diego P!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Klako-Locos

Costa de Marfil a la mexicana

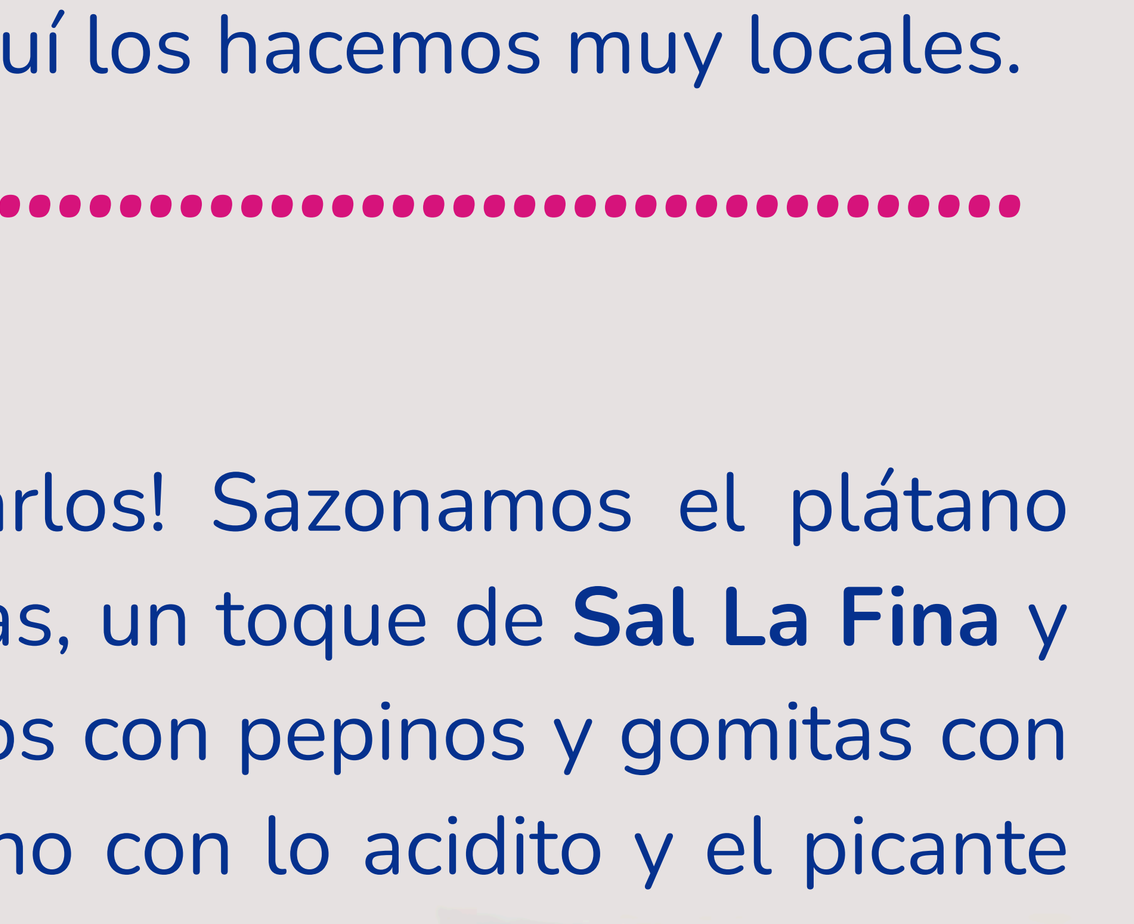
Original

El Klako es uno de los snacks más populares de Costa de Marfil: trozos de plátano macho frito, crujientes por fuera y suaves por dentro, que se comen solos o acompañados de salsas picantes en los mercados y calles del país. Es energía pura en cada bocado y nosotros aquí los hacemos muy locales.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlos! Sazonamos el plátano macho frito con limón, salsas negras, un toque de **Sal La Fina** y **La Fina Chile y Limón**. Los servimos con pepinos y gomitas con chamoy. El dulce natural del plátano con lo acidito y el picante mexicano crea una combinación adictiva que no tiene precedente.

¡Gracias Daniela B!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Pogača con Salsa Macha

Croacia a la mexicana

Original

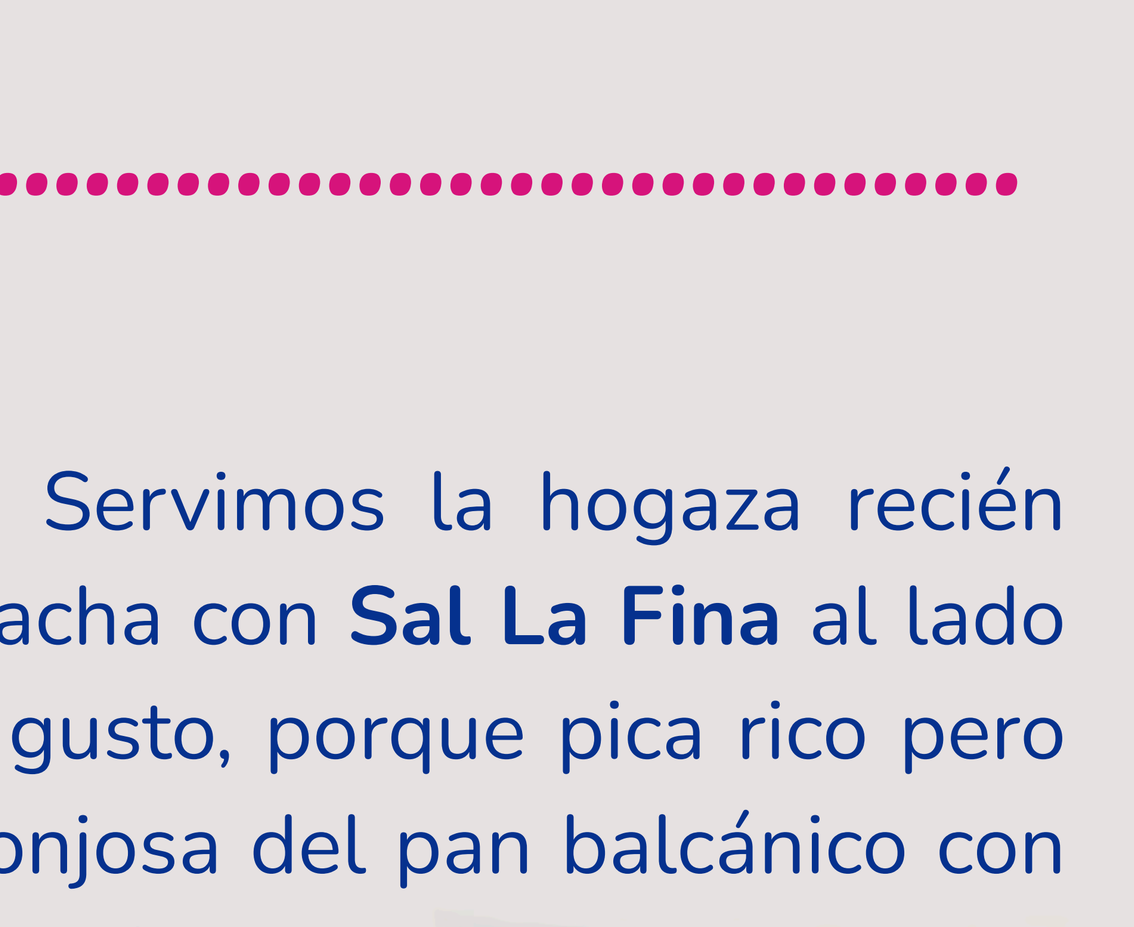
La Pogača es el pan artesanal más querido de los Balcanes: una hogaza redonda y esponjosa hecha con masa de levadura, suave por dentro y dorada por fuera, que se comparte en familia en celebraciones y reuniones. En Croacia es símbolo de hospitalidad y nosotros aquí la transformamos.

A la mexicana

¡Le inyectamos el alma mexicana! Servimos la hogaza recién horneada con un toque de salsa macha con **Sal La Fina** al lado para que cada quien se sirva a su gusto, porque pica rico pero hay que respetarla. La textura esponjosa del pan balcánico con el ahumado y el picante sutil de la macha mexicana, crean una combinación sencilla e irresistible que no necesita más.

¡Gracias María del Carmen A!

Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Soparnik Chipotle

Croacia a la mexicana

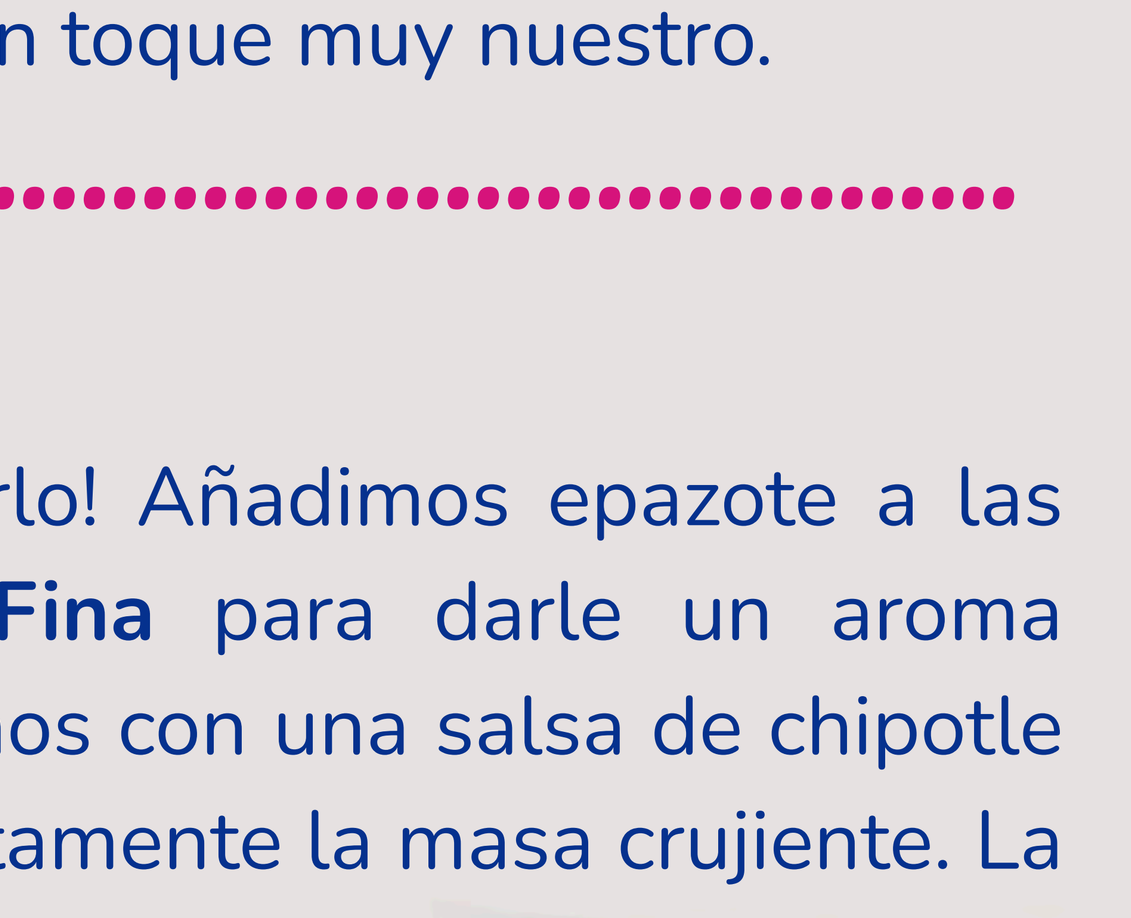
Original

El Soparnik es el pastel salado más tradicional de Dalmacia: una masa delgada y crujiente rellena de acelgas frescas, ajo y perejil, cocinada directamente sobre las brasas hasta quedar dorada y perfumada. Es Patrimonio Cultural Inmaterial de Croacia y nosotros aquí le damos un toque muy nuestro.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Añadimos epazote a las acelgas sazonadas con **Sal La Fina** para darle un aroma mexicano inconfundible y lo bañamos con una salsa de chipotle ahumada que complementa perfectamente la masa crujiente. La combinación entre la tradición dálmata y el chile mexicano, lo convierte en una botana que cruza fronteras.

¡Gracias Mitzi Y!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Coctel de Camarones Mashito

Curazao a la mexicana

Original

El coctel de camarones es uno de los aperitivos más frescos y populares de Curazao y el Caribe: camarones cocidos servidos en vaso con una salsa de jitomate, limón y especias que resalta el sabor del mar en cada cucharada. Es el platillo favorito de las costas y chiringuitos de la isla y nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

Preparamos los camarones en una salsa de jitomate con chile piquín o mashito, jugo de limón, cilantro fresco y **Sal La Fina** que le dan el toque picante y vibrante que lo transforma por completo. El coctel caribeño con el picante y la frescura del litoral mexicano en cada cucharada irresistible.



¡Gracias Rachel S!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Empanadas de Yuca

Ecuador a la mexicana

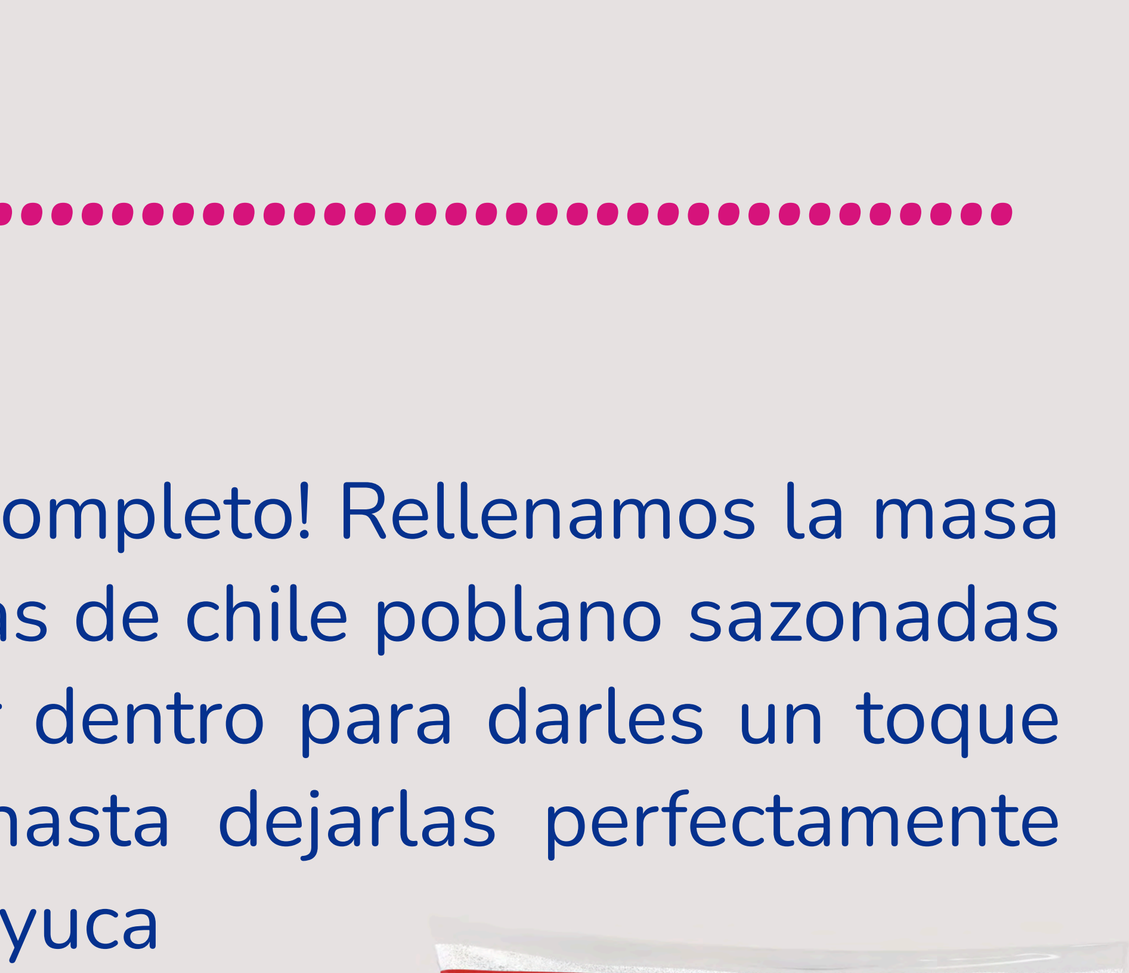
Original

Las empanadas de yuca son uno de los bocados más especiales de la cocina ecuatoriana: una masa suave y elástica hecha de yuca rallada, rellena de queso fresco y frita hasta quedar dorada y crujiente por fuera. Son un tesoro de la cocina costera ecuatoriana y nosotros aquí las reinventamos.

A la mexicana

¡Le damos el tratamiento mexicano completo! Rellenamos la masa de yuca con queso tipo Oaxaca y rajas de chile poblano sazonadas con **Sal La Fina** que se derriten por dentro para darles un toque picoso y ahumado, y las freímos hasta dejarlas perfectamente doradas por fuera. La suavidad de la yuca ecuatoriana con el sabor inconfundible del chile poblano las convierte en una botana de fusión irresistible.

¡Gracias Crystal O!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Kibbeh a la Mexicana

Egipto a la mexicana

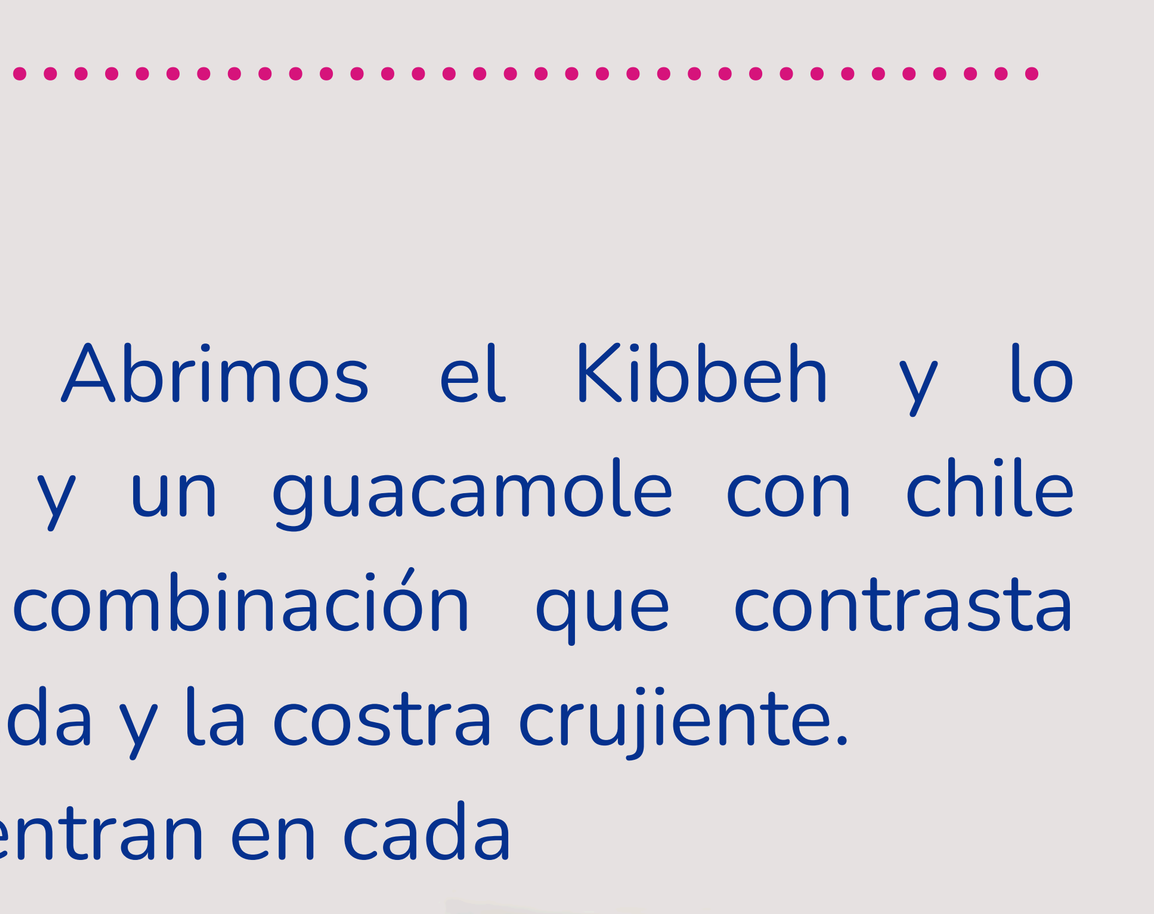
Original

El Kibbeh es uno de los platillos más antiguos y venerados del Medio Oriente: una mezcla de carne molida de cordero con trigo bulgur, especias aromáticas y piñones, formada en óvalos y frita hasta lograr una capa dorada y crujiente. Es orgullo de esa región y nosotros aquí lo reinterpretamos.

A la mexicana

¡Le damos su toque mexicano! Abrimos el Kibbeh y lo acompañamos con frijoles bayos y un guacamole con chile serrano, limón y **Sal La Fina**, combinación que contrasta perfectamente con la carne especiada y la costra crujiente.
El Medio Oriente y México se encuentran en cada bocado para crear una botana muy auténtica.

¡Gracias Erika H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Huevos Escoceses

Escocia a la mexicana

Original

Los huevos escoceses son uno de los bocados más ingeniosos de la cocina británica: un huevo duro envuelto en una capa generosa de carne de salchicha sazonada, empanizado y frito hasta quedar dorado y crujiente por fuera con el huevo perfectamente cocido por dentro. Son el snack favorito de los pubs escoceses y nosotros aquí los mexicanizamos.

A la mexicana

Servimos los huevos con una salsa macha y una salsa cremosa de ajo, chile habanero y **Sal La Fina** para dipear a gusto.

Mezclamos lo escocés con lo mexicano fundidos en un bocado crujiente, jugoso y con el picante justo.

¡Gracias Ivonne H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Croquetas Guacachip

España a la mexicana

Original

Las croquetas son uno de los bocados más amados de la cocina española: una bechamel espesa y cremosa mezclada con jamón, pollo o bacalao, empanizada y frita hasta lograr una costra dorada que esconde un interior que se derrite en la boca. Son arte en forma de botana y nosotros las repensamos.

A la mexicana

Llegó el momento de mexicanizarlas! Cambiamos el relleno tradicional por una salsa cremosa con chile chipotle y lo acompañamos con guacamole, pico de gallo y **Sal La Fina** para dipear. La cremosidad de la croqueta con el frescor del guacamole y el ahumado del chipotle, crean una combinación única con lo mejor de dos gastronomías.



¡Gracias Yuridia C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Croquetas Guacamole

España a la mexicana

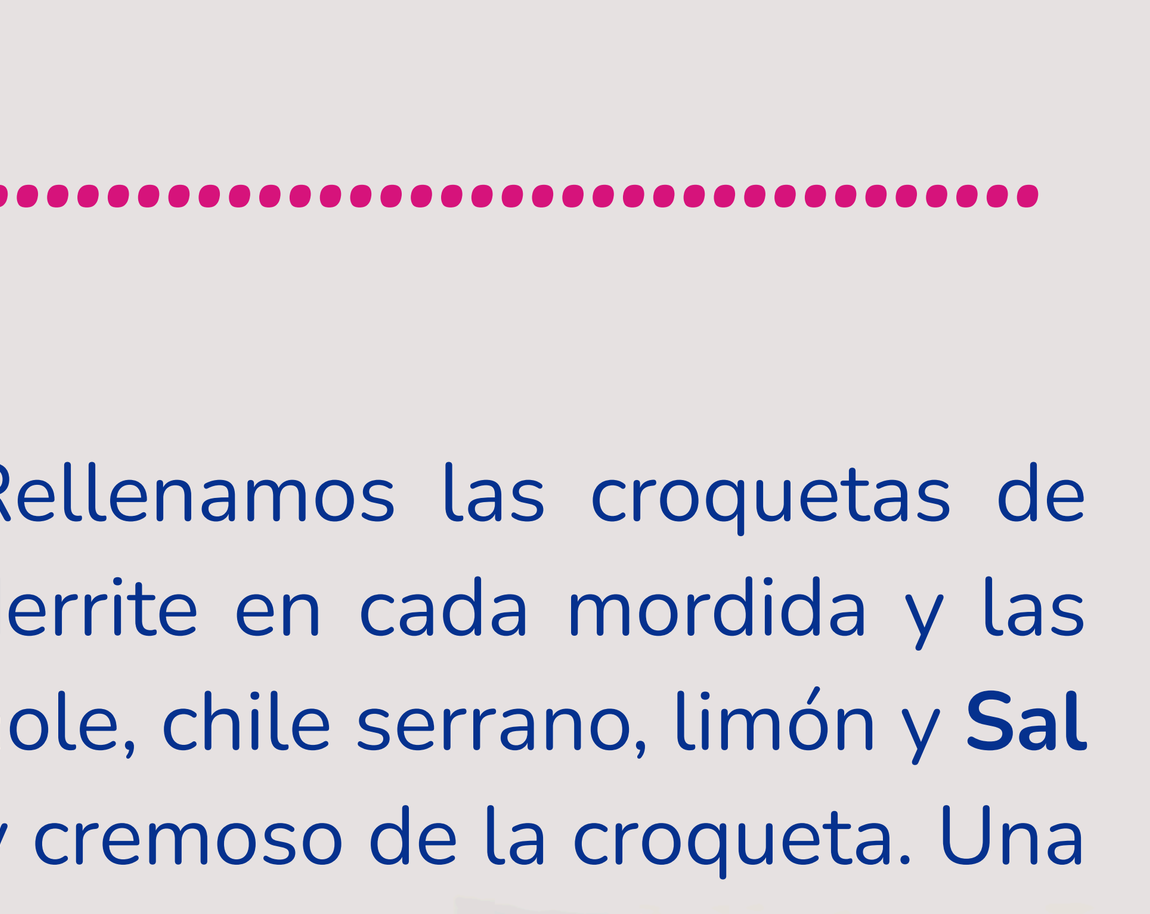
Original

En España, la croqueta es casi intocable: una bechamel aterciopelada que esconde jamón ibérico bajo una armadura dorada y crujiente. Es indiscutiblemente uno de los grandes bocados del mundo, pero nosotros aquí decidimos intervenir este arte en forma de botana.

A la mexicana

¡Aquí entra el sazón mexicano! Rellenamos las croquetas de papa con queso fundido que se derrite en cada mordida y las servimos acompañadas de guacamole, chile serrano, limón y **Sal La Fina**, que equilibra lo crujiente y cremoso de la croqueta. Una combinación sencilla pero que no para de sorprender en cada bocado.

¡Gracias Yuliana H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Mini Crema Catalana Botanera

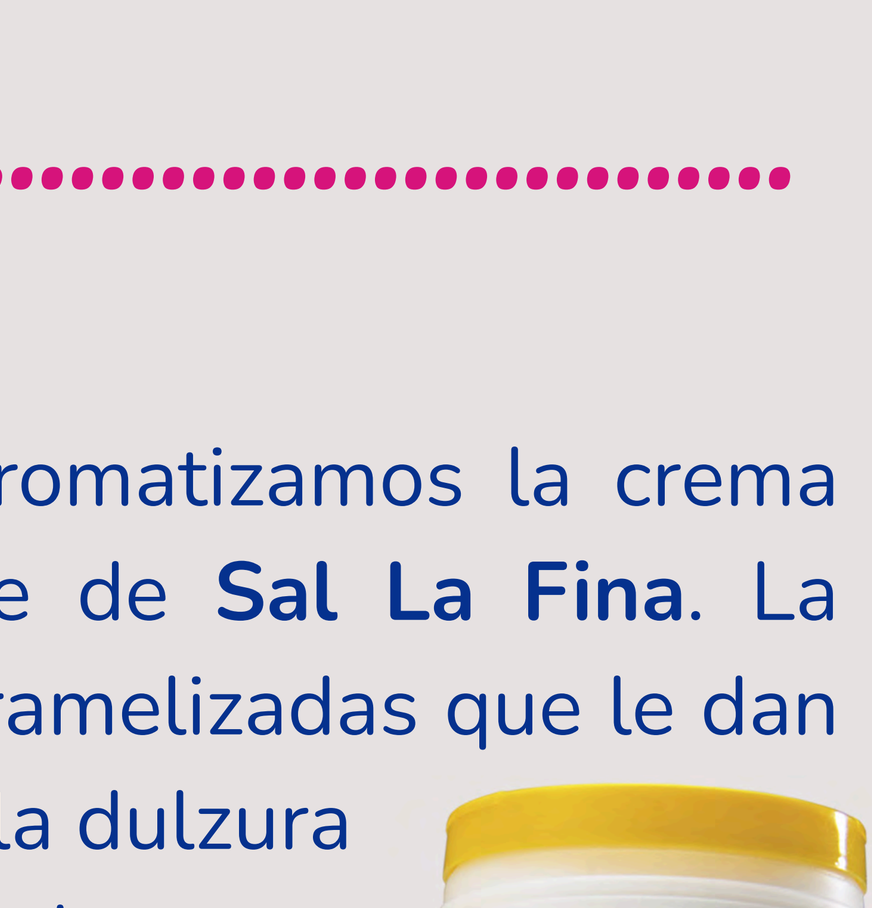
España a la mexicana

Original

La crema catalana es el postre más icónico de la cocina catalana: una natilla suave y aromática de yema de huevo, leche, canela y cáscara de naranja, coronada con una costra de azúcar quemada que se rompe con la cuchara en cada porción. Es prima de la créme brûlée y orgullo de Barcelona, pero nosotros aquí la reinventamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarla! Aromatizamos la crema con canela, naranja, vainilla y un toque de **Sal La Fina**. La acompañamos con rodajas de naranja caramelizadas que le dan un aroma cítrico y elegante que equilibra la dulzura de la natilla. La tradición catalana con el sabor de la naranja caramelizada crean el postre-botana más sofisticado y adictivo del recetario.



¡Gracias Yamihle C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Papas Bravas

España a la mexicana

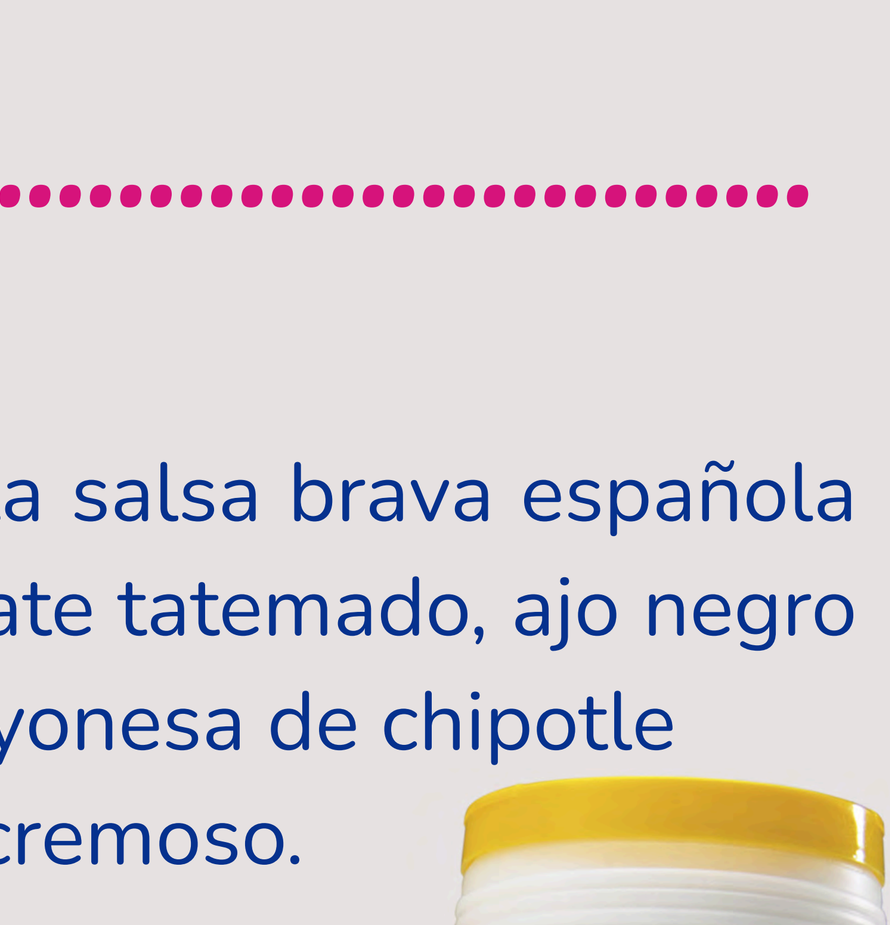
Original

Las papas bravas son la tapa más popular de España: trozos de papa frita crujiente bañados en una salsa brava picante y mayonesa que se sirven en cada bar de Madrid y Barcelona. Son sencillas, con personalidad e irresistibles. Nosotros aquí les damos nuestro toque.

A la mexicana

¡Tiempo de mexicanizarlas! Sustituimos la salsa brava española por una salsa de chile de árbol con jitomate tatemado, ajo negro y **Sal La Fina**, y las servimos con una mayonesa de chipotle ahumada que equilibra el picante con lo cremoso.

El picante español con el chile mexicano se unen en la tapa más adictiva y fácil de comer que hayas probado.



¡Gracias Diego D!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Pimientos de Longaniza a la Riojana

España a la mexicana

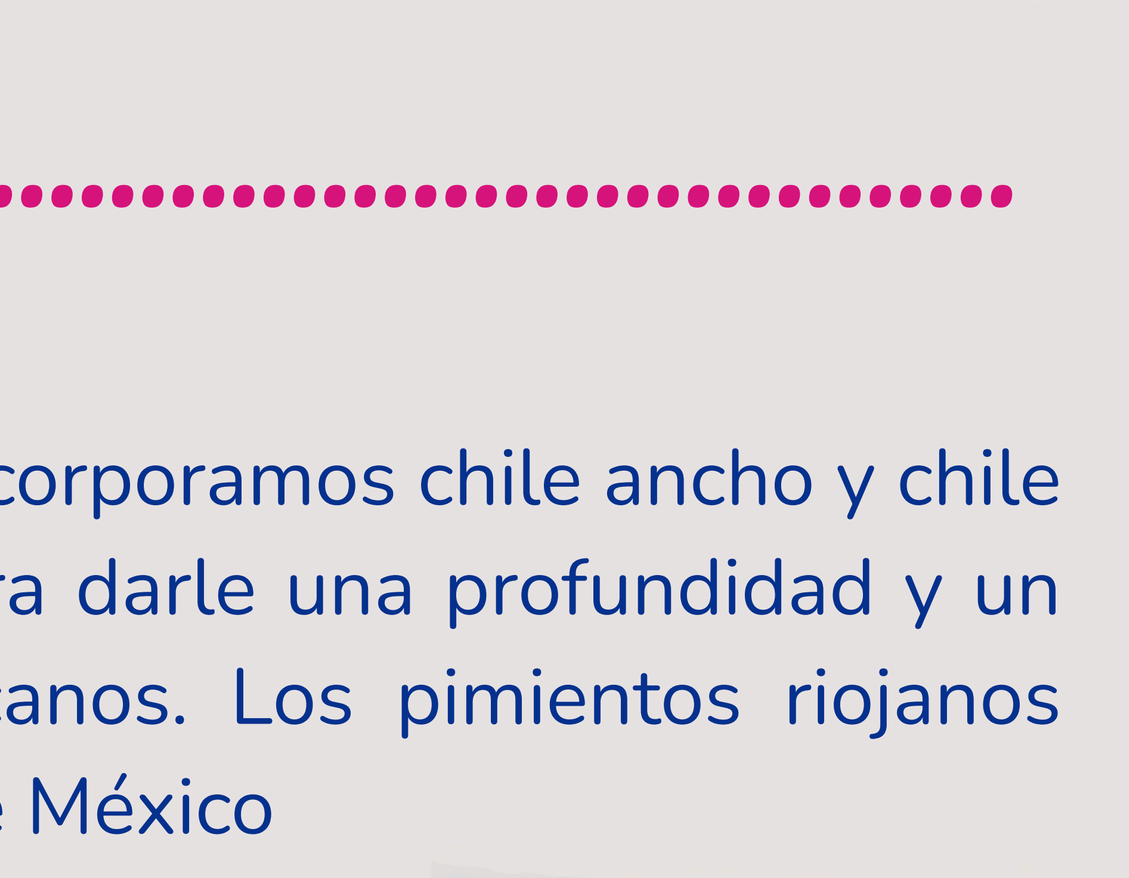
Original

Los pimientos a la riojana son uno de los platos más emblemáticos de La Rioja española: pimientos rojos asados y pelados, guisados lentamente con longaniza o chorizo y ajo hasta lograr una mezcla jugosa, intensa y con un perfume intenso. Son el orgullo de la cocina española de interior y nosotros aquí los reinventamos.

A la mexicana

¡Le damos la vuelta a la mexicana! Incorporamos chile ancho y chile guajillo con **Sal La Fina** al guiso para darle una profundidad y un color intenso completamente mexicanos. Los pimientos riojanos con los chiles más representativos de México crean una tapa de fusión que sorprende en cada bocado.

¡Gracias Yamil D!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Tapas al Pastor

España a la mexicana

Original

Las tapas son la filosofía de vida de la cocina española: pequeñas porciones de sabor intenso que se comparten entre amigos en una taberna. Desde el jamón ibérico hasta la tortilla, cada tapa cuenta una historia y nosotros aquí les ponemos nuestro sazón.

A la mexicana

¡Le metemos sabor a la mexicana! Preparamos la carne al pastor con achiote, chile guajillo, piña y **Sal La Fina**, y la servimos en pequeñas tostadas estilo tapa con cebollita, cilantro y salsa verde. La filosofía española de compartir en pequeñas porciones se une al sabor más icónico de las taquerías mexicanas en una sola mordida irresistible.



¡Gracias Carlos J!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Tapas Celayenses

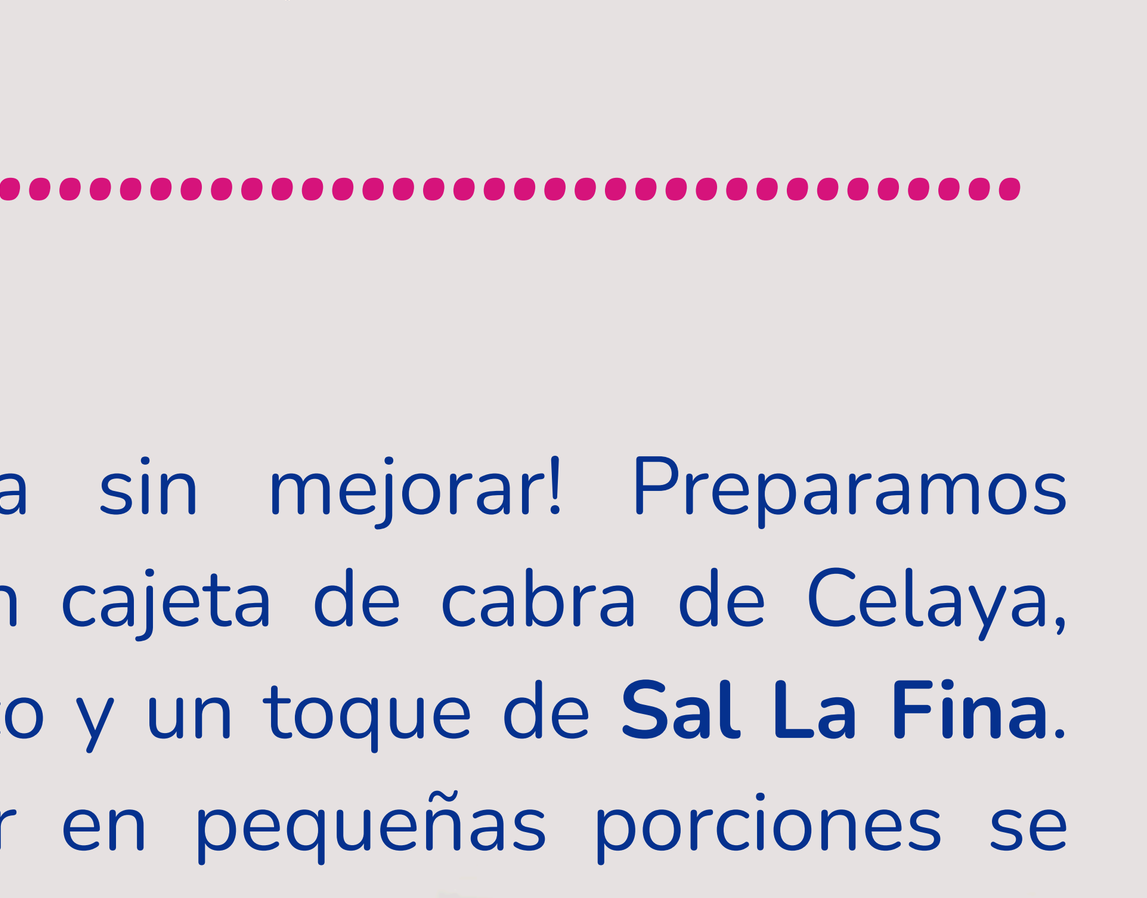
España a la mexicana

Original

Las tapas son el universo en miniatura de la cocina española: desde una aceituna marinada hasta un pulpo a la gallega, cada pequeña porción concentra siglos de tradición y sabor. Lo que las une no es un ingrediente sino una forma de vivir: compartir, conversar y disfrutar sin prisa. Nosotros aquí les damos nuestro toque.

A la mexicana

¡En México nunca dejamos nada sin mejorar! Preparamos pequeñas tostadas estilo tapa, con cajeta de cabra de Celaya, queso de cabra fresco, jamón ibérico y un toque de **Sal La Fina**. La filosofía española de compartir en pequeñas porciones se fusiona con el sabor más emblemático del bajío mexicano en cada bocado.



¡Gracias Francisco G!
Ver receta →

Sal La Fina®

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Telera Burgers

Estados Unidos a la mexicana

Original

La hamburguesa es el símbolo gastronómico más reconocido de Estados Unidos: una carne jugosa molida a la plancha o las brasas, servida entre dos panes suaves con lechuga, tomate, queso y salsas. De las diners de los años 50 a las mesas del mundo entero y nosotros aquí la hacemos muy nuestra.

A la mexicana

¡Aquí entra el sazón mexicano! Cambiamos el pan de hamburguesa por un pan estilo telera recién horneada, le ponemos frijoles refritos, aguacate, **Sal La Fina** y jalapeños en escabeche que unen todo. La carne jugosa con el sabor inconfundible de la telera y el picante del jalapeño, la convierten en la hamburguesa a la mexicana definitiva.



¡Gracias Luciano M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Crepas Mexas

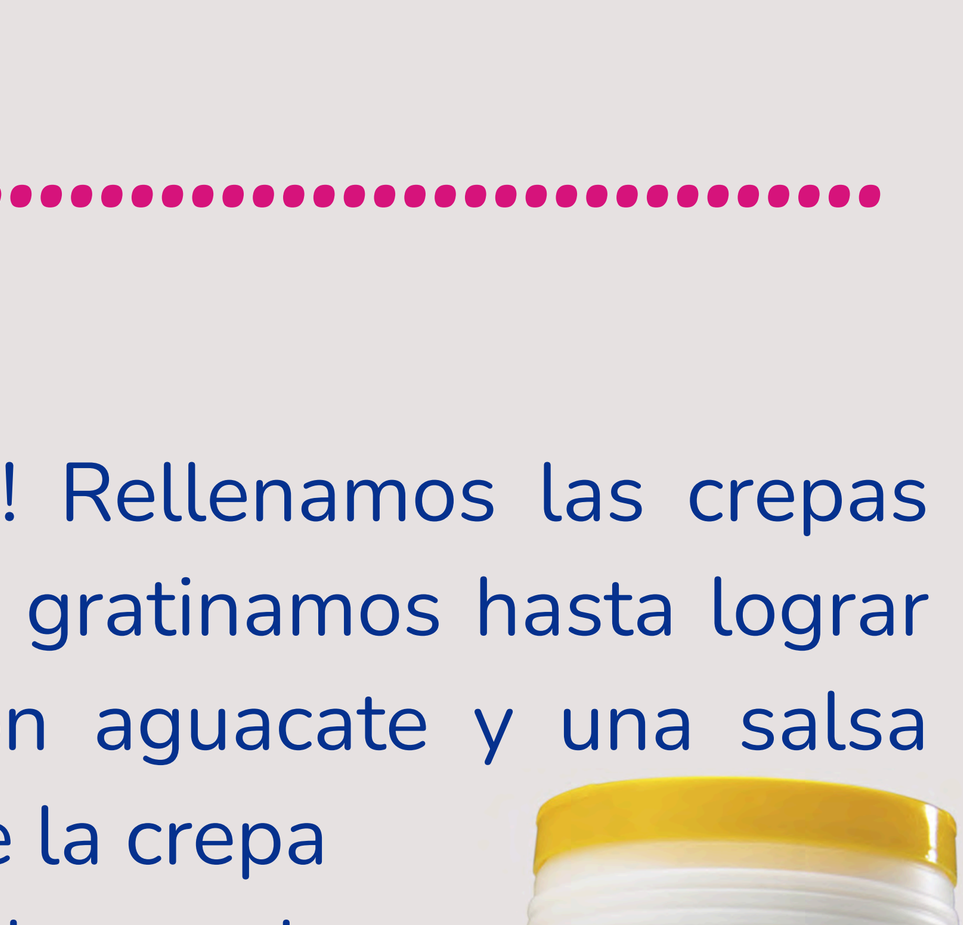
Francia a la mexicana

Original

La crepa es la preparación más delicada y versátil de la repostería francesa: una masa líquida de harina, huevo y leche cocinada en una sartén caliente hasta lograr una lámina fina, suave y dorada que puede rellenarse con lo que el antojo desee. París la popularizó y el mundo entero la adoptó y nosotros aquí la reinventamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlas! Rellenamos las crepas con pavo y queso, las doblamos y las gratinamos hasta lograr una costra dorada. Acompañamos con aguacate y una salsa verde con **Sal La Fina**. La delicadeza de la crepa francesa con el sabor profundo de la salsa verde mexicana crean una fusión que conquista a todos.



¡Gracias Karla C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Croissant Huitlacoche

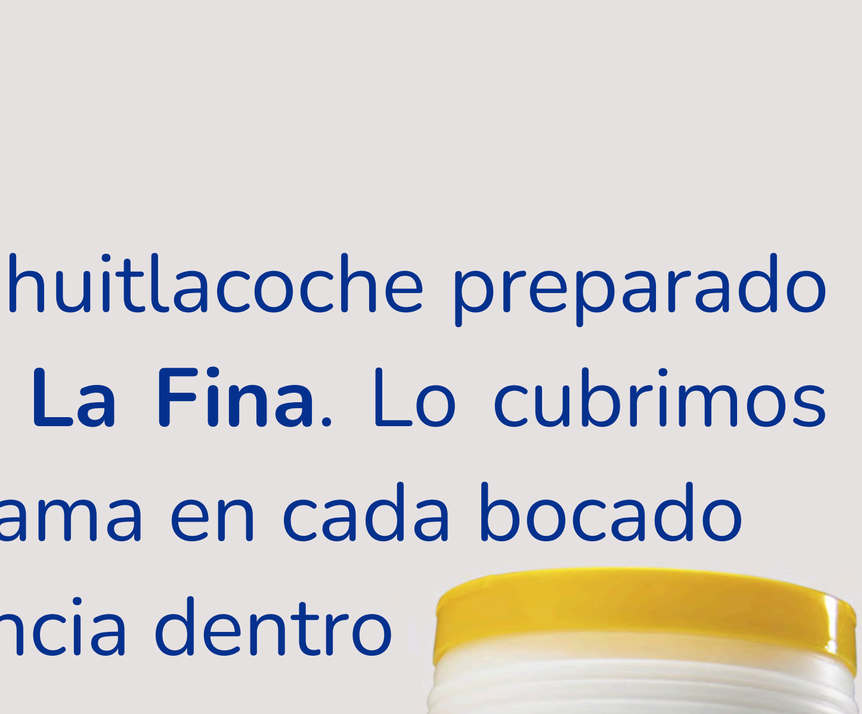
Francia a la mexicana

Original

El croissant es la joya de la panadería francesa: hojaldrado, mantequilloso y dorado como el sol de París. Aunque nació en Austria, Francia fue quien lo hizo famoso en todo el mundo y nosotros aquí lo mejoramos.

A la mexicana

Abrimos el Croissant y lo rellenamos con huitlacoche preparado con epazote, cebolla, chile serrano y **Sal La Fina**. Lo cubrimos con queso Chihuahua fundido que se derrama en cada bocado irresistible. El hongo mexicano por excelencia dentro del hojaldre francés es la fusión más elegante e inesperada que puedas imaginar.



¡Gracias Javier M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Les Escargots-Mex

Francia a la mexicana

Original

Los escargots son el platillo más refinado y emblemático de la gastronomía francesa: caracoles cocinados en mantequilla de ajo, perejil y vino blanco hasta quedar tiernos y perfumados, servidos en su concha con pan para mojar la salsa. Son símbolo de la alta cocina francesa desde el siglo XIX y nosotros aquí los reinventamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlos! Sustituimos la mantequilla de ajo tradicional por una mantequilla de chile serrano con epazote, cilantro y **Sal La Fina** que perfuma cada caracol desde adentro. Lo lujoso del escargot francés con el picante elegante del chile mexicano crean la fusión más sofisticada e inesperada del recetario.



¡Gracias Jorge G!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Tarta Mexa

Francia a la mexicana

Original

La tarta provenzal es una de las preparaciones más elegantes y coloridas de la cocina francesa: una base de masa quebrada crujiente cubierta con verduras de temporada cortadas en láminas finas y acomodadas en forma circular, sazonadas con hierbas provenzales, ajo y aceite de oliva. Es la sencillez francesa convertida en arte y nosotros aquí la mexicanizamos.

A la mexicana

¡Le ponemos el toque nacional! Mantenemos las verduras al estilo Ratatouille con sus hierbas provenzales y las acompañamos con un cremoso de aguacate con chile serrano y **Sal La Fina** que contrasta con lo terroso y aromático de los vegetales horneados. La delicadeza de la tarta francesa con el frescor y el picante mexicano en cada rebanada irresistible.



¡Gracias Stephanie M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Kosua Ne Meko Mexa

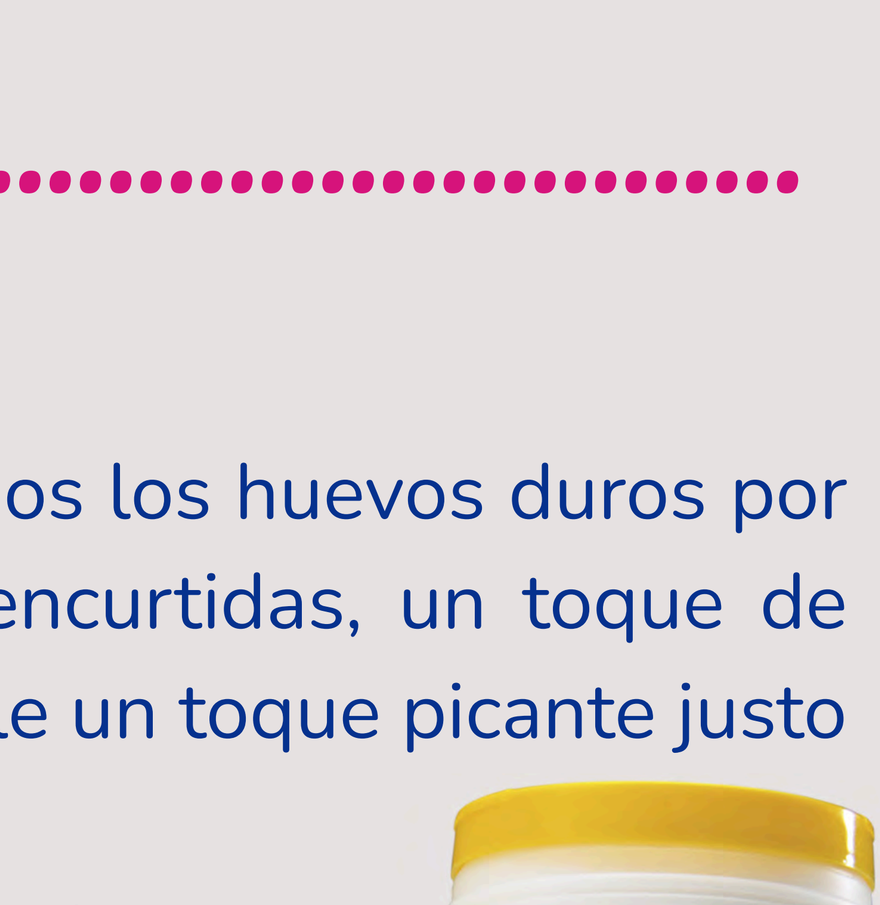
Ghana a la mexicana

Original

El Kosua Ne Meko es uno de los platillos más queridos de la cocina ghanesa: huevos duros bañados en una salsa espesa de tomate, cebolla y especias locales que se guisan lentamente hasta lograr una mezcla profunda y aromática. Es el comfort food de los hogares de Acra y nosotros aquí lo acogemos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Abrimos los huevos duros por la mitad y los coronamos con cebollitas encurtidas, un toque de habanero o chipotle y **Sal La Fina,** para darle un toque picante justo para despertar todos los sabores. Sencillo, fresco y con el sazón mexicano que lo convierte en una botana que sorprende en cada bocado.



¡Gracias Elia C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Bannann Peze con Chipotle

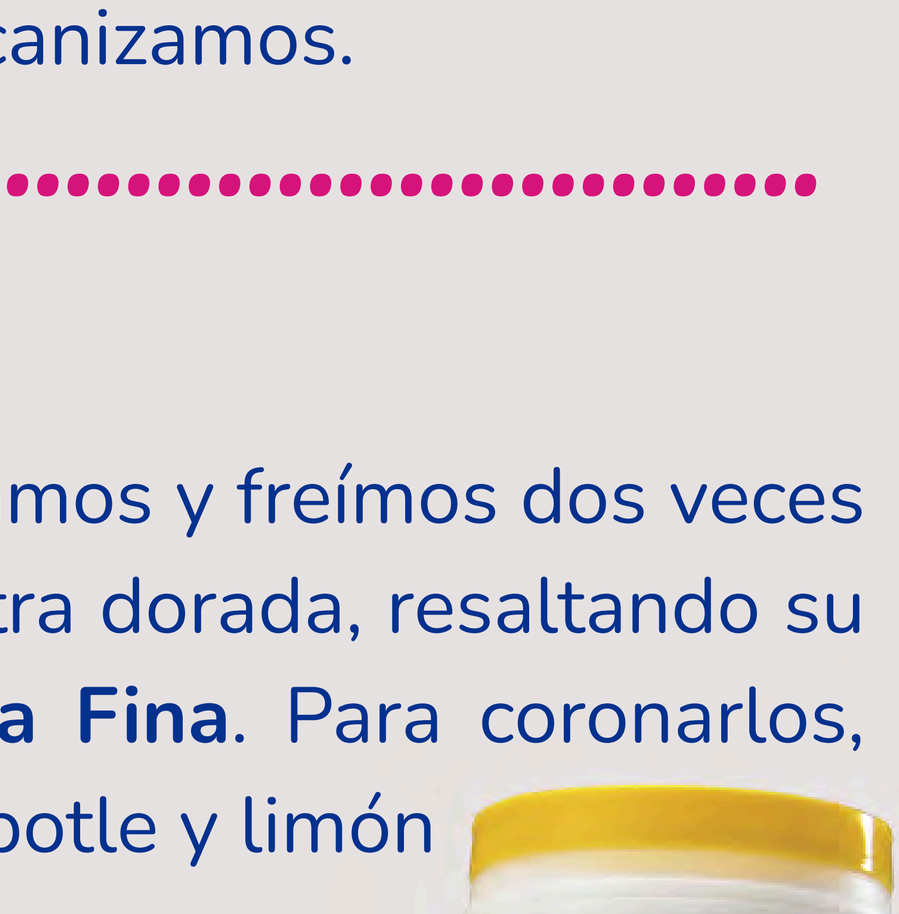
Haití a la mexicana

Original

El Bannann Peze es el alma de la comida callejera en Haití: discos de plátano verde, fritos, aplastados y vueltos a freír hasta lograr una costra perfectamente dorada y un centro suave. Nació en el Caribe como el acompañamiento estrella para celebrar la vida y la comida abundante y nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

¡Un clásico caribeño a la mexicana! Aplastamos y freímos dos veces las rodajas de plátano para lograr una costra dorada, resaltando su sabor recién salidos del fuego con **Sal La Fina**. Para coronarlos, preparamos un aderezo con mayonesa, chipotle y limón que aporta ese nivel de ahumado y picante. Terminamos con un toque de queso Cotija y cilantro. Sencillo y crujiente con un sabor profundo que sorprende en cada bocado.



¡Gracias Julieta R!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Bangers & Guacamole

Inglaterra a la mexicana

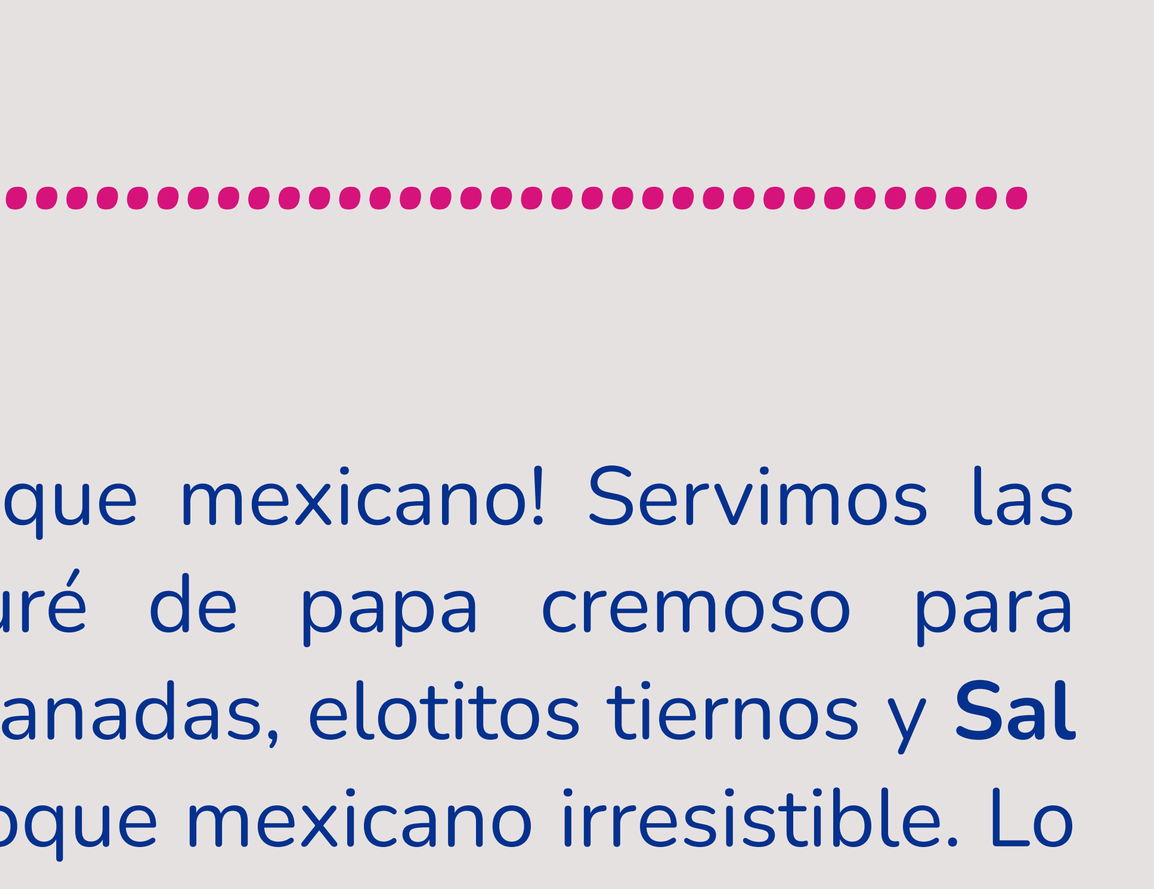
Original

Los Bangers son la salchicha más clásica de la cocina inglesa: hechas de cerdo con pan molido y especias, cocinadas a la plancha o en el horno hasta quedar doradas y jugosas. Son infaltables en el desayuno inglés y en los pubs del Reino Unido y nosotros aquí las repensamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de darle el toque mexicano! Servimos las salchichas inglesas sobre un puré de papa cremoso para acompañarlos con aguacate en rebanadas, elotitos tiernos y **Sal La Fina**, que le dan frescura y un toque mexicano irresistible. Lo contundente del clásico inglés con los sabores más queridos de México en un solo plato que reconforta y sorprende.

¡Gracias Nicolás M!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Fish & Chips Guacamole

Inglaterra a la mexicana

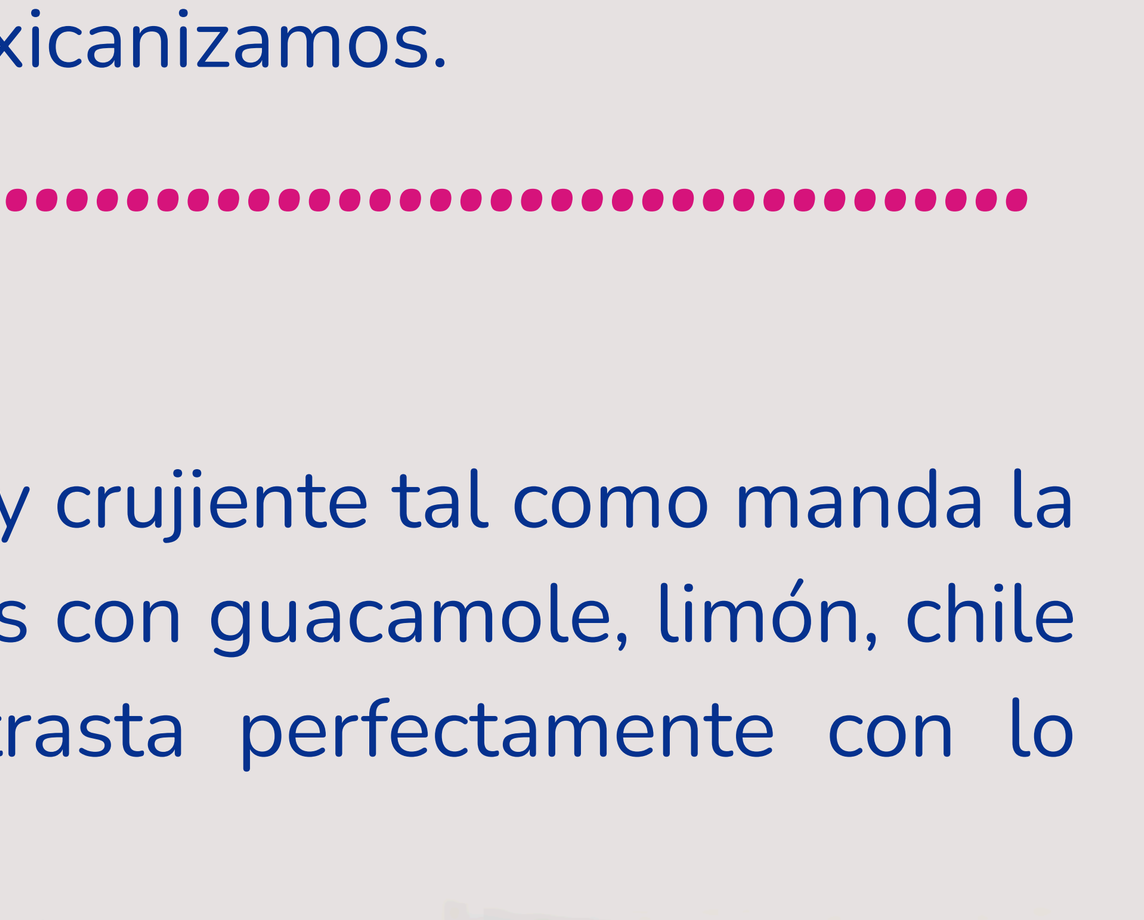
Original

El fish & chips es el plato más emblemático de Inglaterra: filete de pescado blanco envuelto en una masa crujiente y dorada, acompañado de papas fritas gruesas y granos de sal. Nació en los barrios obreros del siglo XIX, conquistó cada esquina del Reino Unido y nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

Mantenemos el pescado rebozado y crujiente tal como manda la tradición inglesa y lo acompañamos con guacamole, limón, chile serrano y **Sal La Fina** que contrasta perfectamente con lo dorado y jugoso del fish & chips.

El clásico inglés con el verde más icónico de México: sencillo, fresco e irresistible.



¡Gracias Catalina G!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Fish & Mex

Inglaterra a la mexicana

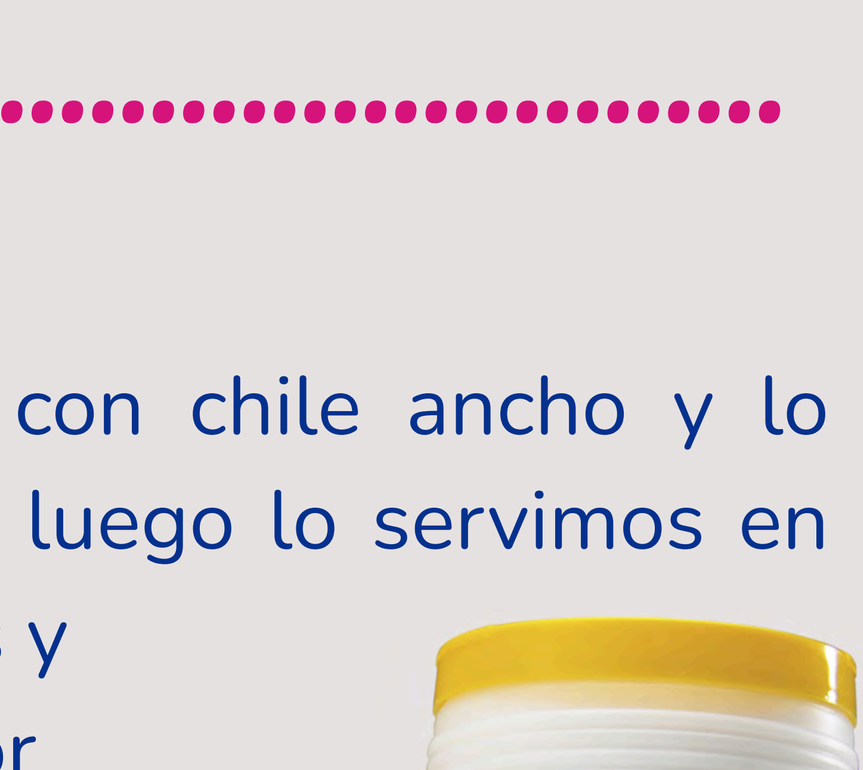
Original

Solemos imaginar el fish & chips envuelto en papel periódico en una calle de Inglaterra: pescado jugoso escondido bajo una armadura crujiente y dorada, con papas y granos de sal. Es un abrazo reconfortante del Reino Unido, pero ahora con la intensidad de México.

A la mexicana

Rebozamos el pescado en una mezcla con chile ancho y lo freímos hasta dejarlo dorado y crujiente, luego lo servimos en tortillas, con unos chiles toreados curados y **Sal La Fina** que lo transforman en el mejor taco de pescado que hayas probado.

El clásico inglés renace con sabor mexicano.



¡Gracias Margarita V!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Huitlacoche Pay

Inglaterra a la mexicana

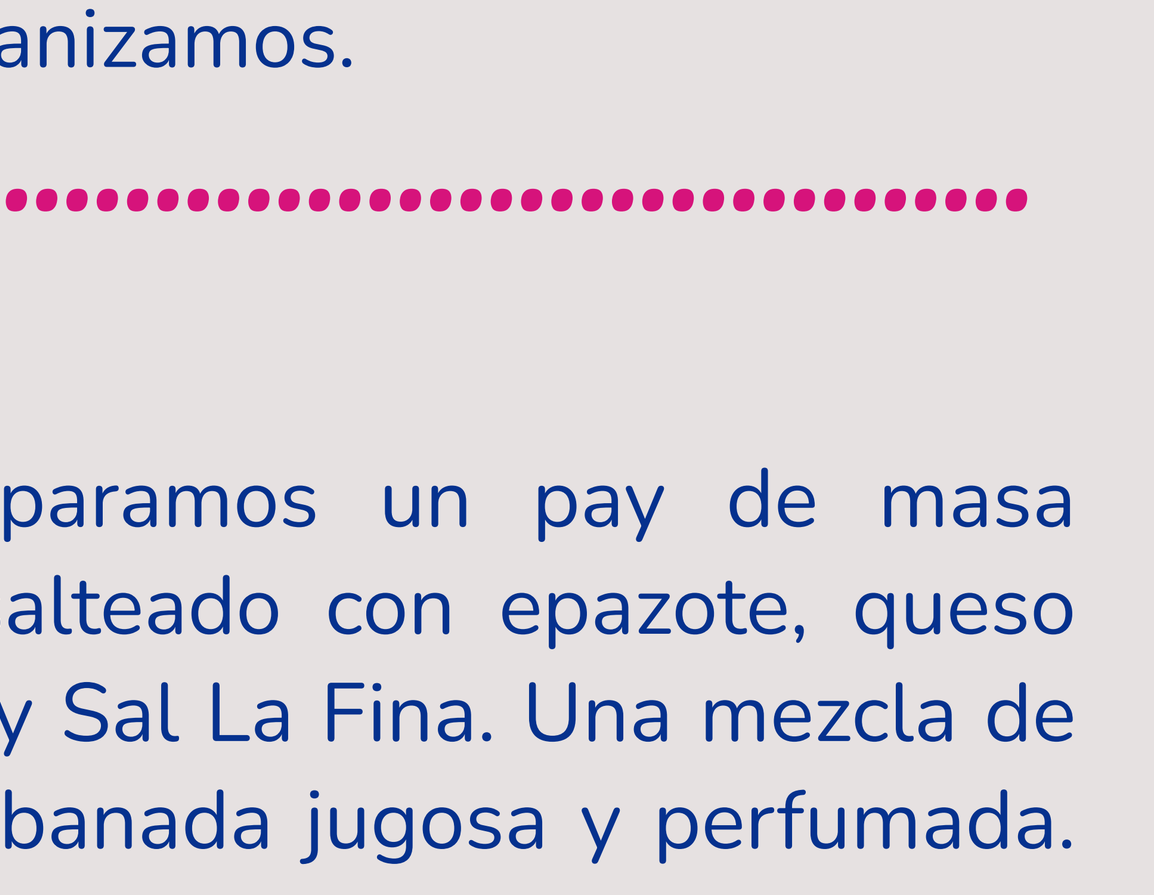
Original

El pay salado es una de las mayores tradiciones de Inglaterra: una costra de masa dorada e impecable que envuelve un guiso denso y caliente. Nació hace siglos como la comida portátil ideal de los trabajadores, se volvió un ícono de los pubs británicos y nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

¡Le metemos mucho sazón! Preparamos un pay de masa crujiente relleno de huitlacoche salteado con epazote, queso Chihuahua, rajas de chile poblano y Sal La Fina. Una mezcla de sabores que se funden en cada rebanada jugosa y perfumada. Si algo es un tesoro de la cocina mexicana como lo es el huitlacoche, siempre podemos convertirlo en una obra maestra todavía mayor.

¡Gracias Rossana B!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Toastie Bravo

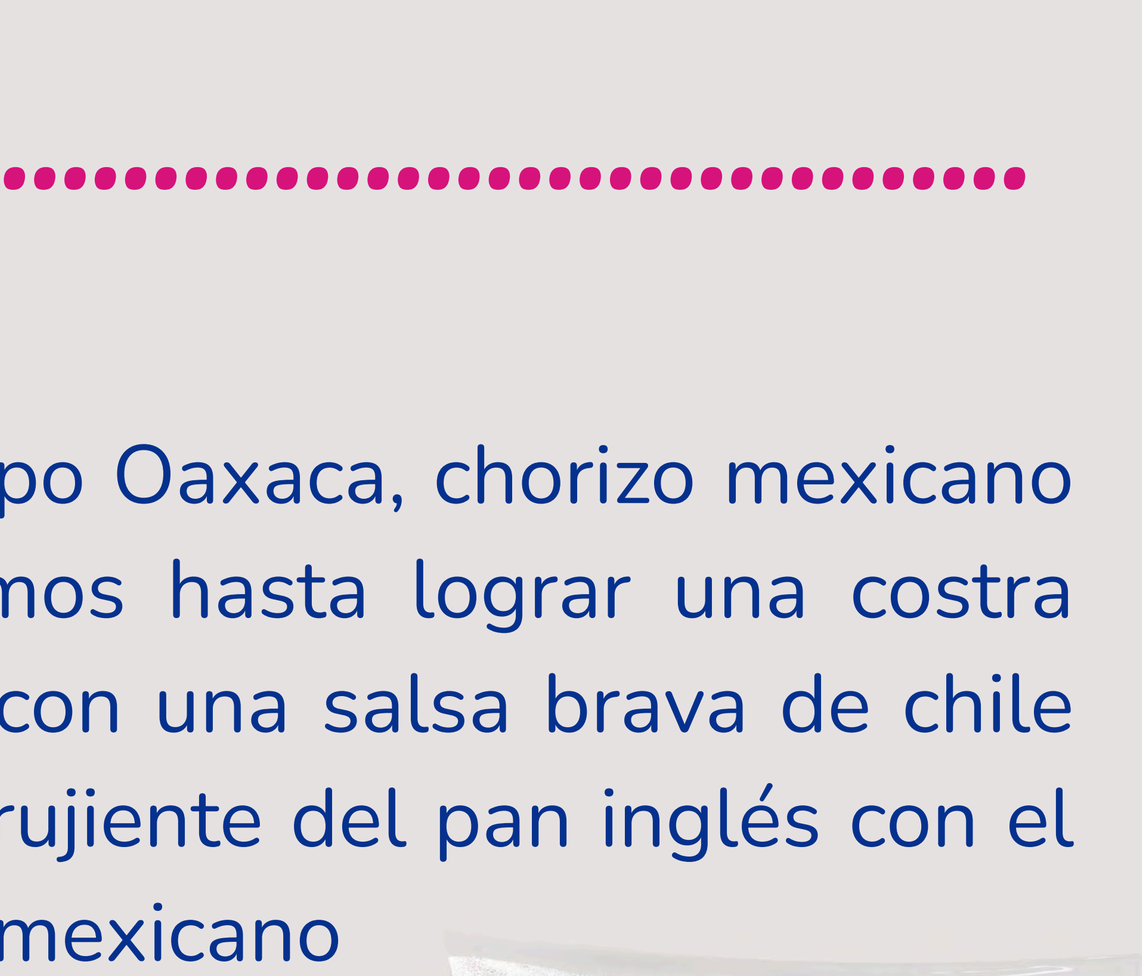
Inglaterra a la mexicana

Original

El toastie es el sándwich tostado más querido de la cocina británica: dos rebanadas de pan de caja con queso fundido por dentro, prensadas y tostadas hasta lograr una costra dorada y crujiente que esconde un interior cremoso y caliente. Es el comfort food por excelencia del Reino Unido y aquí te decimos cómo darle un toque local.

A la mexicana

Rellenamos el toastie con queso tipo Oaxaca, chorizo mexicano dorado y **Sal La Fina**, lo prensamos hasta lograr una costra perfecta y crujiente y lo servimos con una salsa brava de chile morita y jitomate para dipear. Lo crujiente del pan inglés con el sabor intenso del chorizo y el chile mexicano lo convierten en una botana reconfortante y con un sabor muy especial.



¡Gracias Irma V!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Hummus de Frijol

Irak a la mexicana

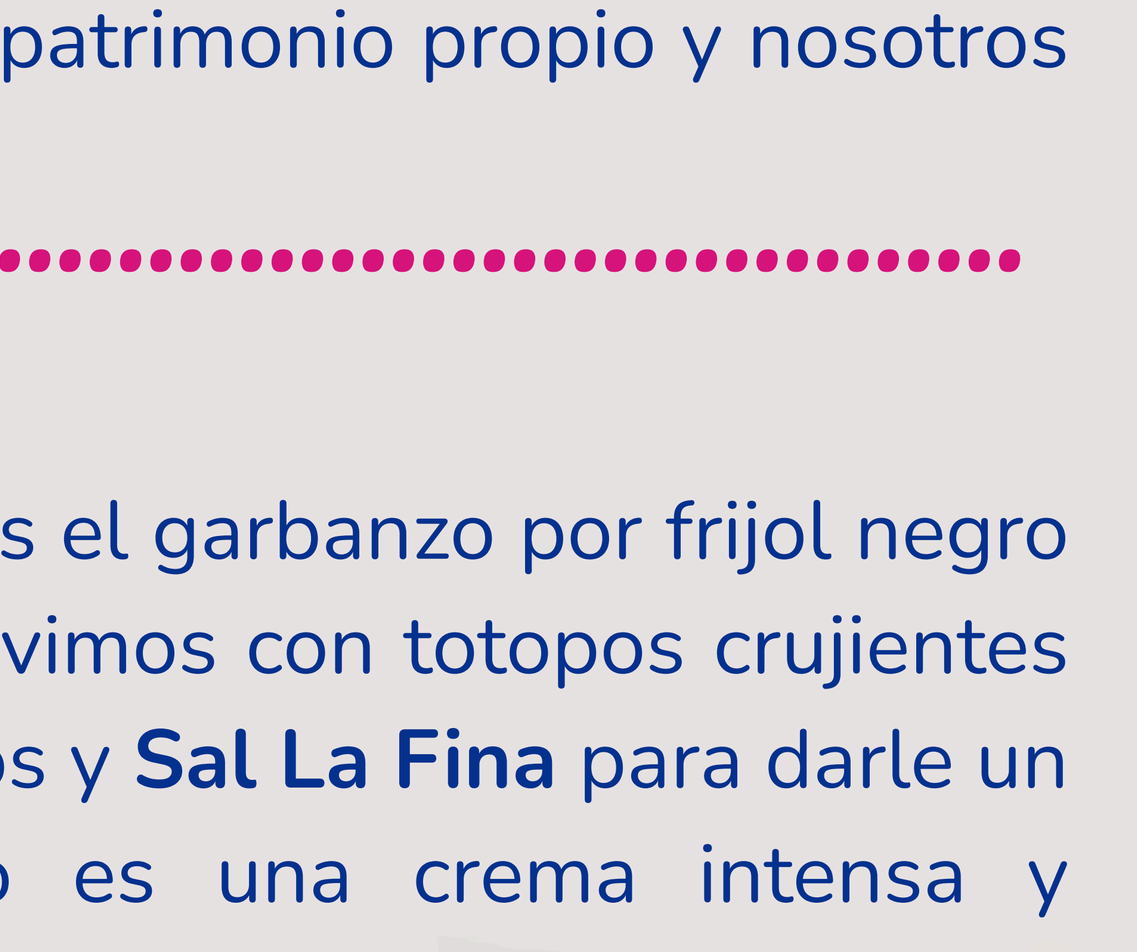
Original

El hummus es una de las preparaciones más antiguas y universales del Medio Oriente: una crema suave y sedosa de garbanzo cocido, mezclada con tahini, limón y ajo, que se sirve con aceite de oliva y lavash (conocido como pan árabe) caliente. Irak y toda la región lo consideran patrimonio propio y nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡México toma el control! Sustituimos el garbanzo por frijol negro mexicano, le incorporamos y lo servimos con totopos crujientes para dipear junto con chiles serranos y **Sal La Fina** para darle un sabor picoso único. El resultado es una crema intensa y ahumada que respeta el espíritu del hummus pero habla tiene una esencia completamente mexicana.

¡Gracias Jose Luis G!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Dátiles Rellenos a la Mexicana

Irán a la mexicana

Original

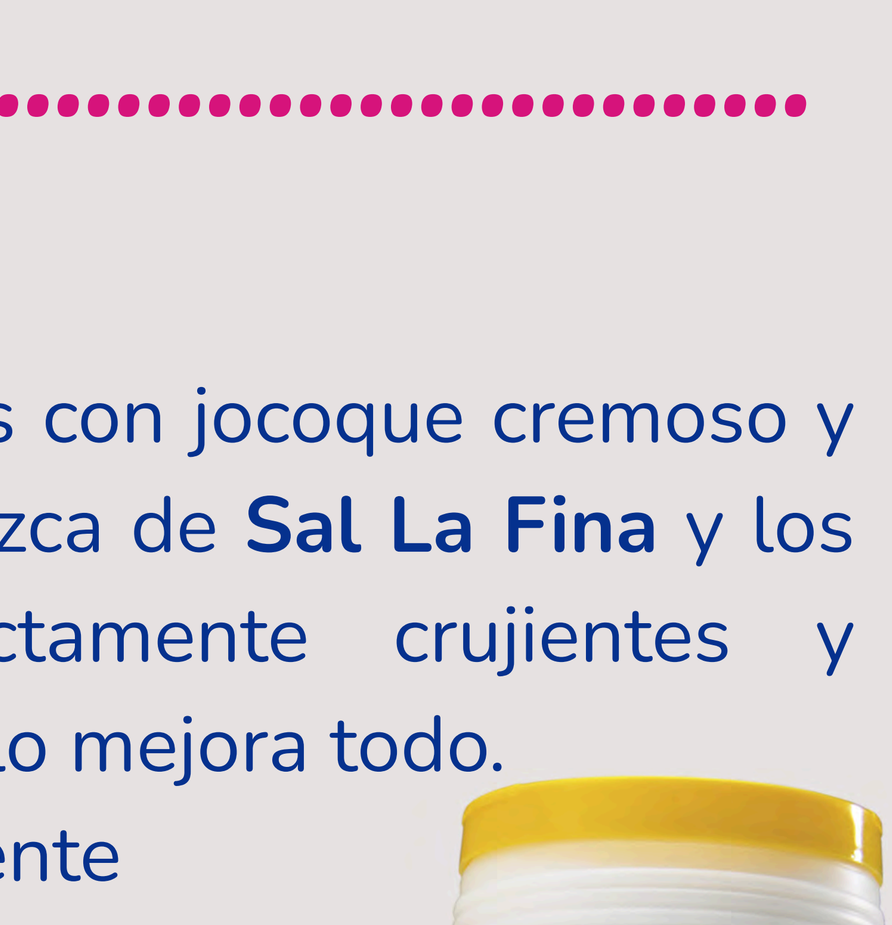
Los dátiles rellenos son uno de los aperitivos más elegantes de la cocina persa e iraní: frutos secos suaves y dulces rellenos de almendra, nuez o queso de cabra que equilibran el dulzor con la cremosidad en cada bocado. Son símbolo de hospitalidad en Irán y todo el Medio Oriente y nosotros aquí los transformamos.

A la mexicana

¡México en la mesa! Rellenamos los dátiles con jocoque cremoso y nuez, los envolvemos en tocino con una pizca de **Sal La Fina** y los horneamos hasta que queden perfectamente crujientes y caramelizados, porque en México el tocino lo mejora todo.

Lo dulce del dátil iraní con lo salado y crujiente del tocino mexicano crean el aperitivo más inesperado y original del recetario.

¡Gracias Mariana R!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Sushi de Tinga

Japón a la mexicana

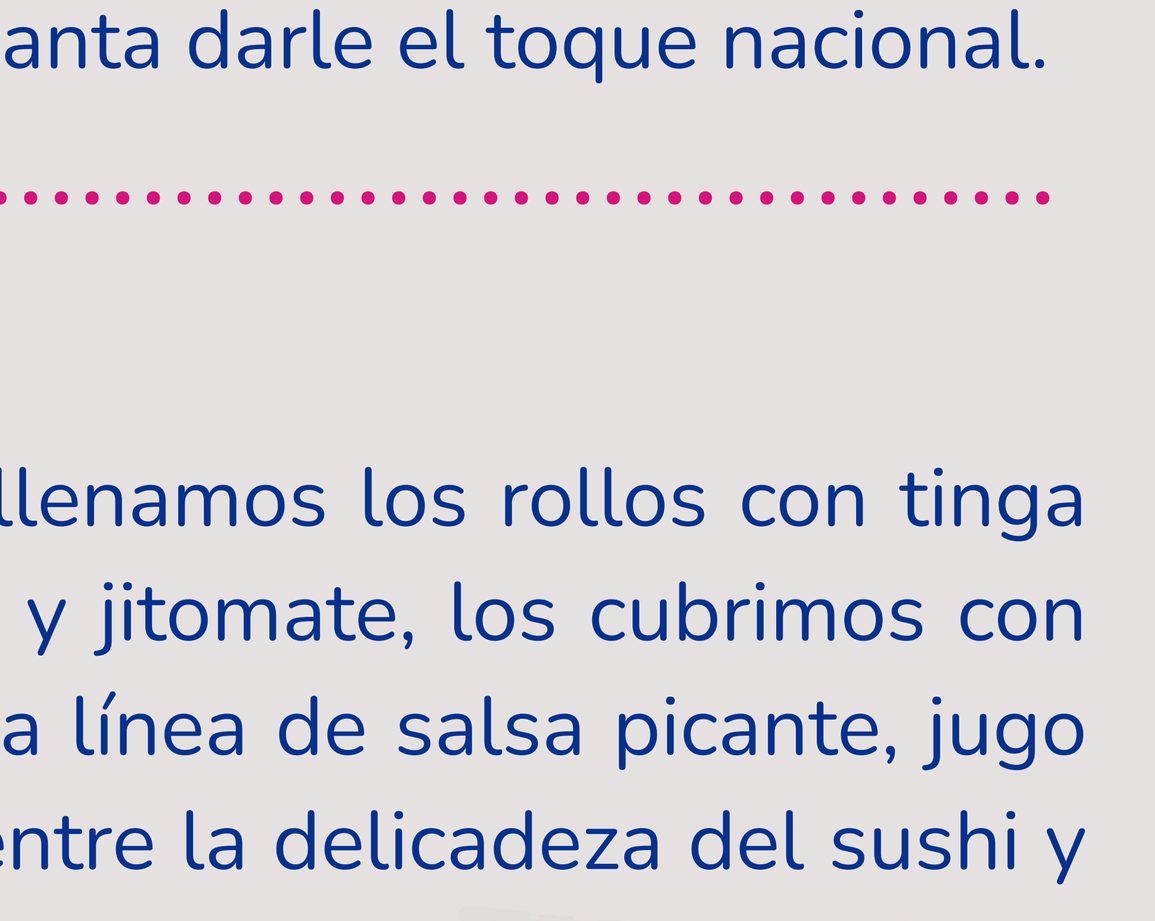
Original

El sushi es la expresión máxima de la cocina japonesa: arroz de grano corto sazonado con vinagre, combinado con pescado fresco e ingredientes seleccionados con una precisión que roza el arte. Nació hace siglos como método de conservación y hoy conquista el mundo y aquí nos encanta darle el toque nacional.

A la mexicana

¡Ahora vamos a mexicanizarlo! Rellenamos los rollos con tinga de pollo guisada en chile chipotle y jitomate, los cubrimos con aguacate y los terminamos con una línea de salsa picante, jugo de limón y **Sal La Fina**. La fusión entre la delicadeza del sushi y el sabor intenso de la tinga lo convierte en una botana que engancha desde el primer bocado.

¡Gracias Balck K!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Sushi Macha

Japón a la mexicana

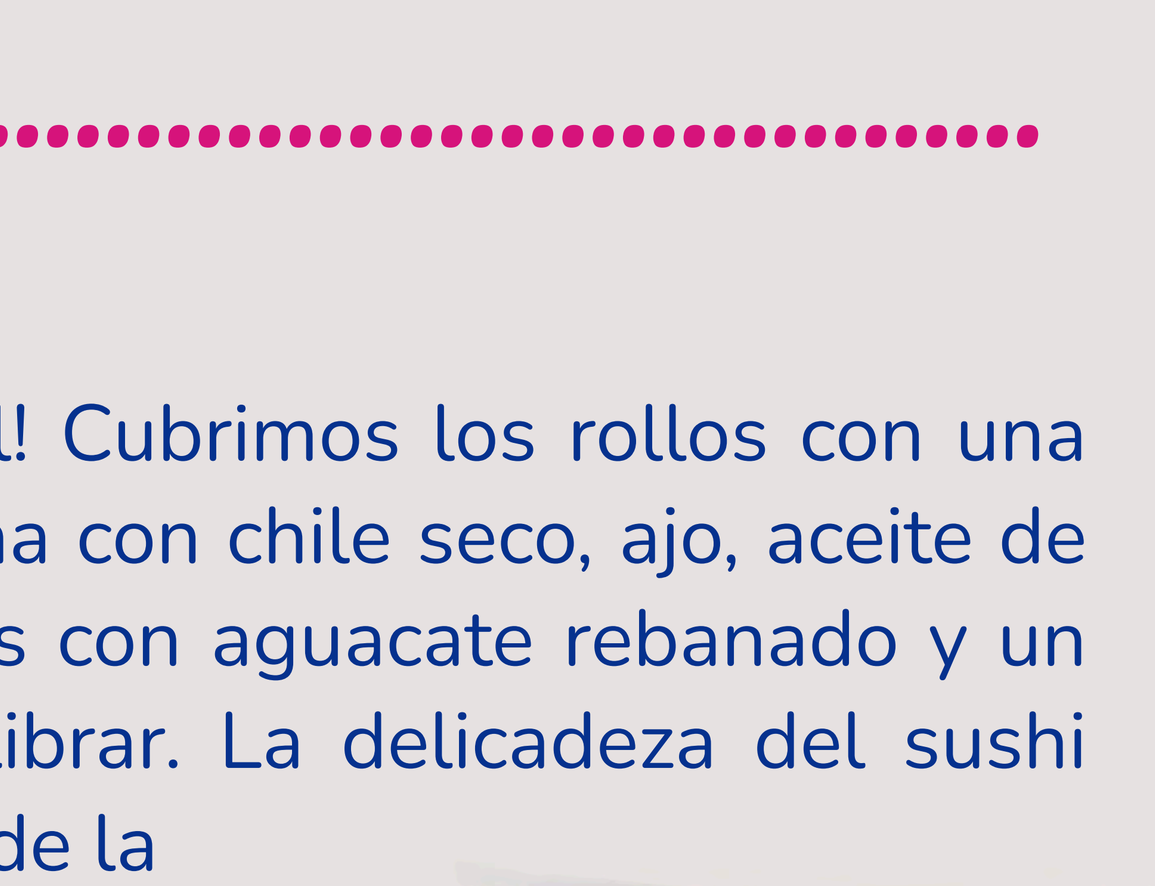
Original

Japón nos enseñó que el sushi es un ejercicio de purismo y equilibrio, donde cada grano de arroz y corte de pescado se trata con respeto ceremonial. Nació como un arte milenario de conservación que el mundo adoptó con reverencia y nosotros aquí decidimos reescribir sus reglas para mexicanizarlo.

A la mexicana

¡Aquí le añadimos carácter nacional! Cubrimos los rollos con una generosa capa de salsa macha hecha con chile seco, ajo, aceite de oliva y **Sal La Fina.** Los terminamos con aguacate rebanado y un toque de jugo de limón para equilibrar. La delicadeza del sushi japonés con la intensidad ahumada de la salsa macha mexicana crean una fusión que sorprende y enloquece.

¡Gracias Aydee F!
Ver receta →



Sal La Fina®

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Hummus con Chiltepín

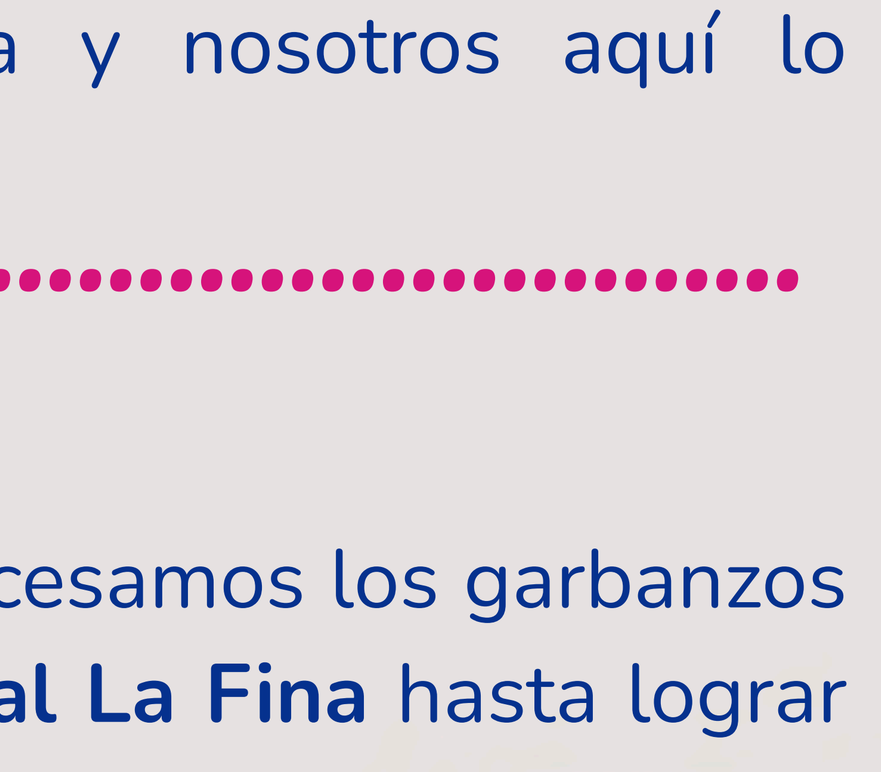
Jordania a la mexicana

Original

El hummus es el pilar indiscutible de la mesa jordana y del Medio Oriente: un puré aterciopelado de garbanzos, tahini, ajo y limón, coronado tradicionalmente con un buen aceite de oliva. Nació hace siglos como el máximo símbolo de hospitalidad para compartir al centro de la mesa y nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Procesamos los garbanzos con el tahini, el limón, el ajo y nuestra **Sal La Fina** hasta lograr un puré suave. El secreto está en formar un ligero remolino sobre la superficie para verter ahí nuestro aceite de chiltepín, dándole un toque picante. Acompaña con pan tipo pita tostado, una botana nutritiva con todo el sazón mexicano.



¡Gracias Mónica R!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Bathbouts Atún Mexas

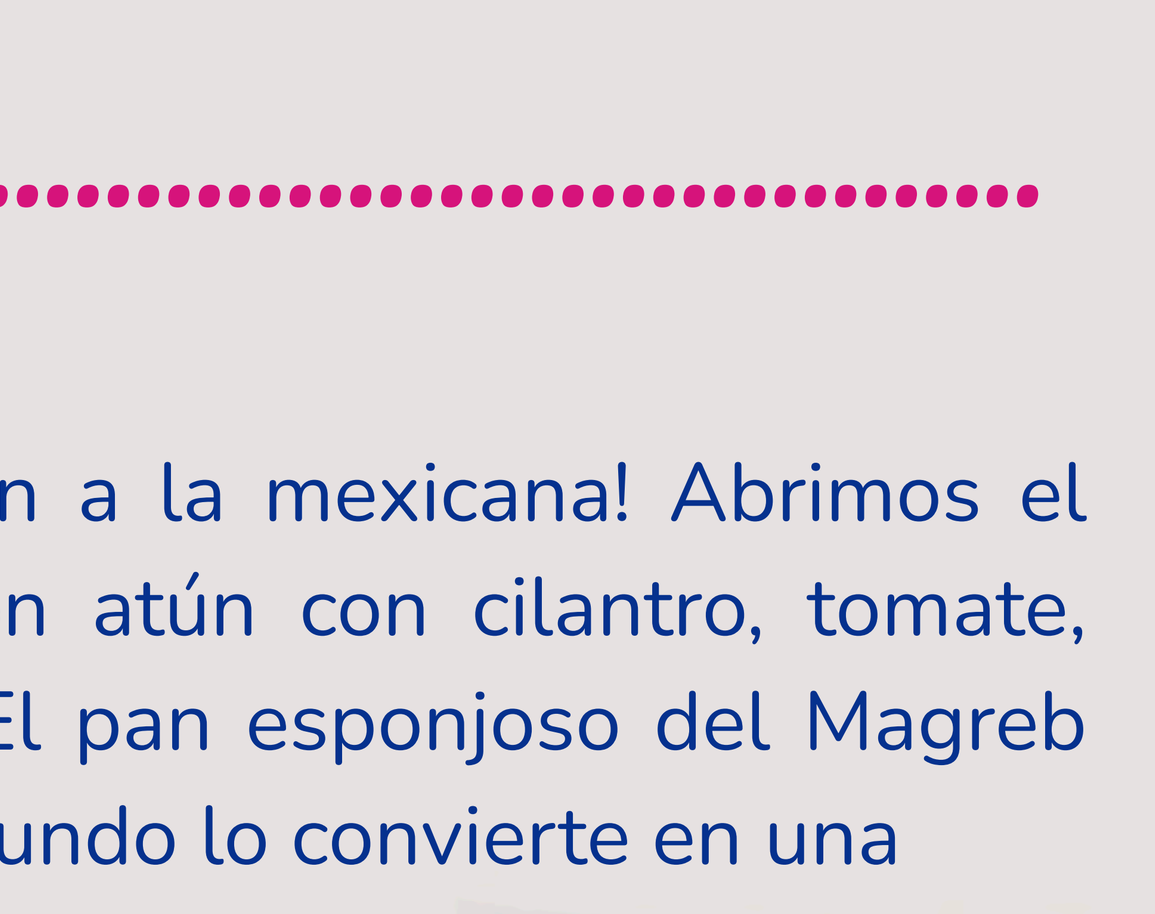
Marruecos a la mexicana

Original

El Bathbout es el pan más cotidiano de Marruecos: un pan redondo y esponjoso hecho en sartén, con una corteza fina y una miga suave que lo hace perfecto para rellenar. Es el pan de cada día en los hogares del Magreb y nosotros aquí lo transformamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de darle sazón a la mexicana! Abrimos el pan marroquí y lo rellenamos con atún con cilantro, tomate, rajas de jalapeño y **Sal La Fina**. El pan esponjoso del Magreb con el relleno más mexicano del mundo lo convierte en una botana de fusión que no necesita presentación.



¡Gracias Linda G!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Britwat de Flor y Queso

Marruecos a la mexicana

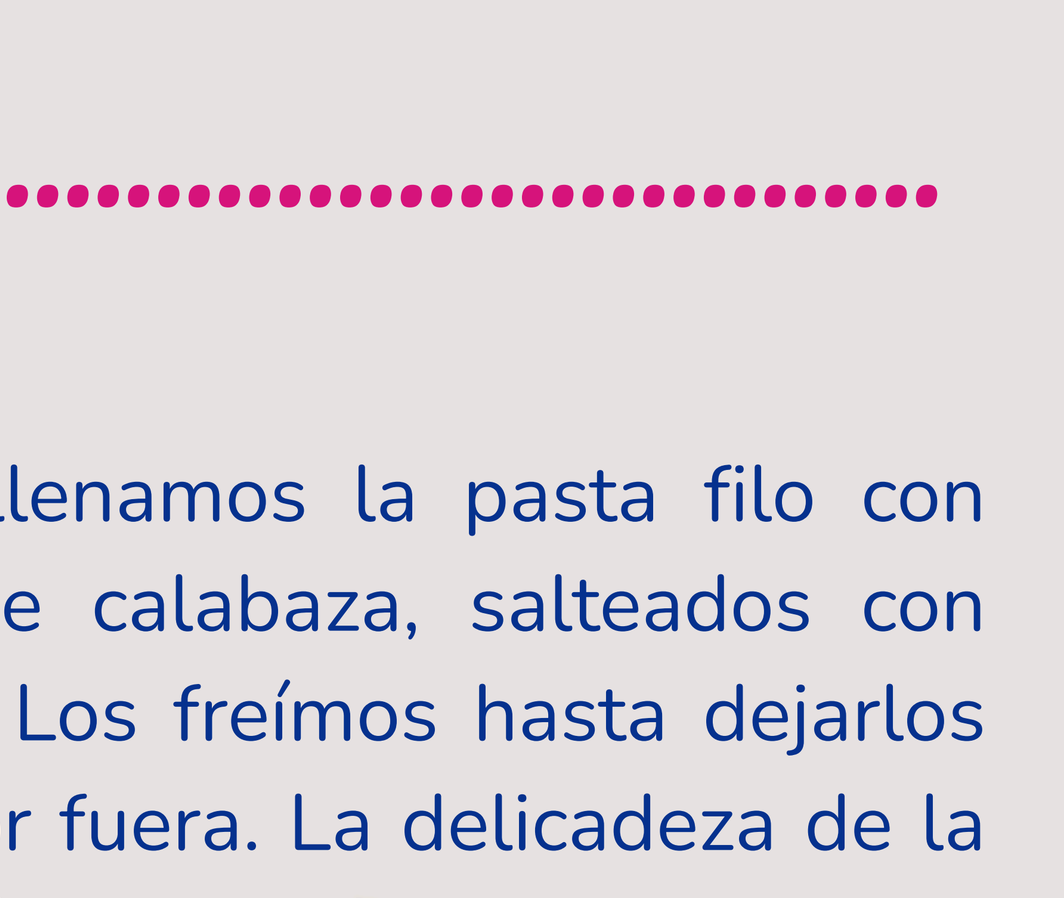
Original

El Britwat es uno de los dulces más delicados de la repostería marroquí: pequeños cucuruchos o cilindros de pasta filo crujiente rellenos de almendra, miel y agua de azahar, fritos hasta quedar dorados y perfumados. Son el bocado favorito de las celebraciones en Marruecos y nosotros aquí los reinventamos.

A la mexicana

¡En México lo hacemos especial! Rellenamos la pasta filo con queso tipo Oaxaca fundido y flor de calabaza, salteados con epazote, chile serrano y **Sal La Fina.** Los freímos hasta dejarlos perfectamente crujientes y dorados por fuera. La delicadeza de la repostería marroquí con los sabores más frescos y aromáticos de la cocina mexicana crean una mezcla que cruza naciones.

¡Gracias Concepción R!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Falafel Jalapeño

Marruecos a la mexicana

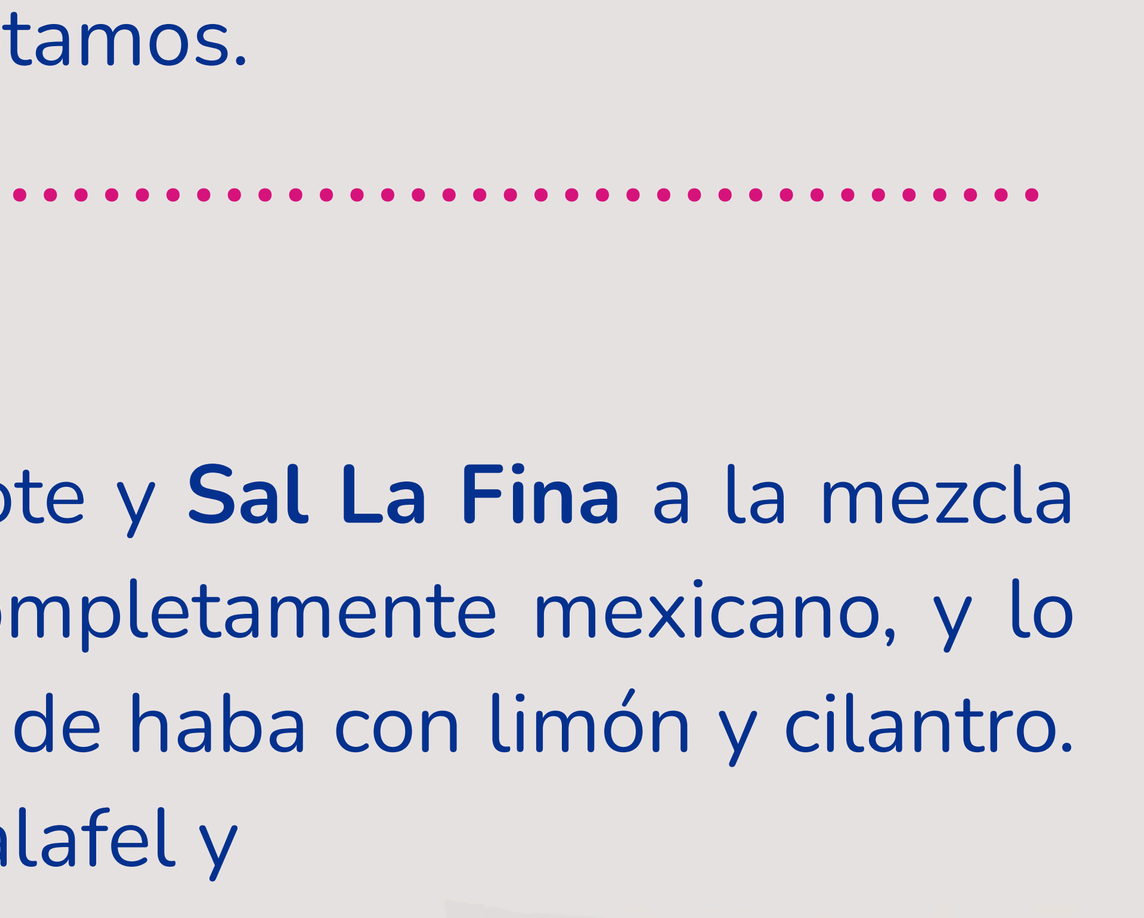
Original

El falafel es una de las joyas de la cocina del Mediterráneo y el Medio Oriente: bolitas crujientes hechas de garbanzo o haba molida, perfumadas con comino y cilantro y fritas hasta el punto perfecto. Se come en pan pita desde Marruecos hasta Beirut y nosotros aquí lo reinterpretamos.

A la mexicana

Incorporamos chile jalapeño, epazote y **Sal La Fina** a la mezcla de garbanzo para darle un giro completamente mexicano, y lo servimos con un hummus cremoso de haba con limón y cilantro. El contraste entre lo crujiente del falafel y la cremosidad del frijol lo convierte en una botana deliciosa y única.

¡Gracias Fernanda B!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Aguachile Futbolero

Botana a la mexicana

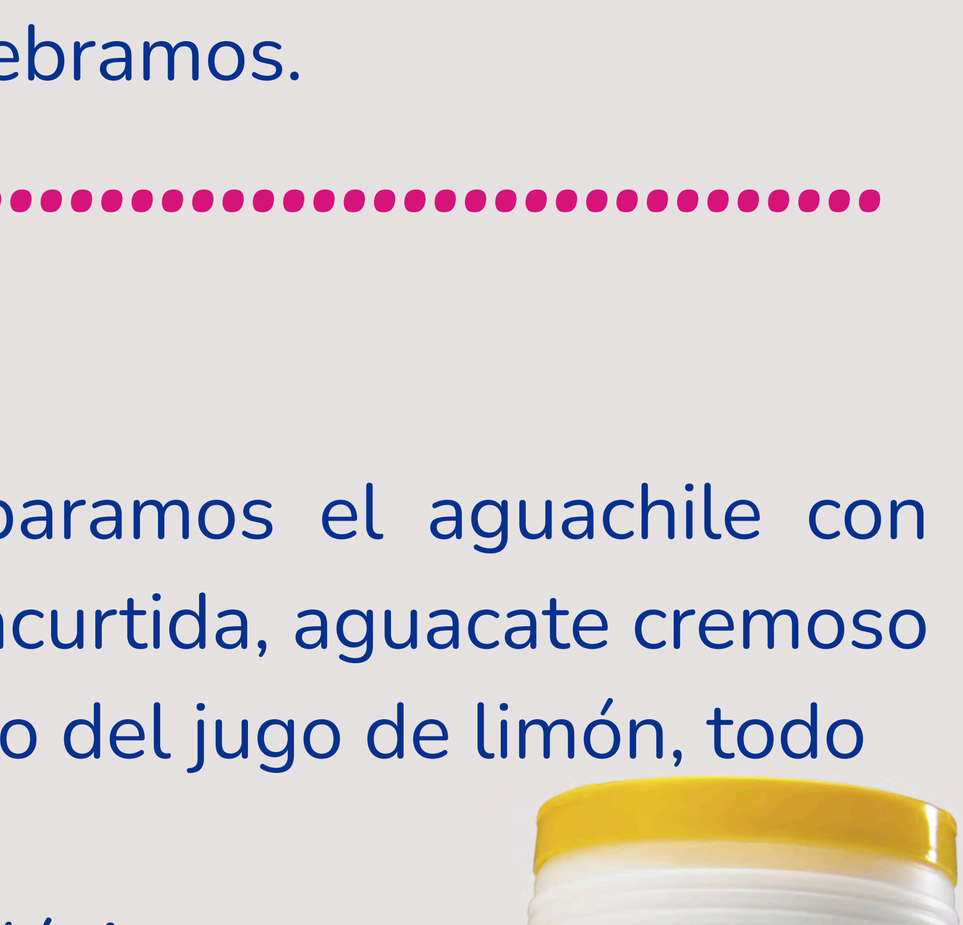
Original

El aguachile es la preparación más vibrante y picante del noroeste de México: camarones frescos marinados en un caldo de chile verde, limón y pepino que los coce en frío hasta lograr una textura firme y un sabor que despierta todos los sentidos. Es el platillo rey de Sinaloa y Nayarit, nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡Le damos nuestro giro de sabor! Preparamos el aguachile con mango dulce y jugoso, cebolla morada encurtida, aguacate cremoso que equilibra el picante del chile y el ácido del jugo de limón, todo sazonado con **Sal La Fina.**

El platillo más vibrante del noroeste de México en su versión más festiva, fresca y lista para compartir en cualquier reunión.



¡Gracias Sergio C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Alitas de Pollo Rancheras

Botana a la mexicana

Original

Las alitas de pollo son una de las botanas más populares del mundo: piezas de pollo marinadas, horneadas o fritas hasta quedar doradas y jugosas, bañadas en salsa BBQ caramelizada que se disfruta en cada mordida. Son infaltables en cualquier reunión, estadio o bar alrededor del mundo y nosotros aquí les damos nuestro toque.

A la mexicana

¡Aquí le damos su toque mexicano! Sazonamos las alitas con paprika, ajo en polvo y **Sal La Fina** antes de hornearlas y bañarlas en salsa BBQ caramelizada, y las servimos con papas a la francesa crujientes sazonadas con **Sal La Fina.**

El sabor profundo de la salsa BBQ con el balance de las papas, lo hacen una botana favorita de muchas familias.



¡Gracias Enrique M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ceviche a la Mexicana

Botana a la mexicana

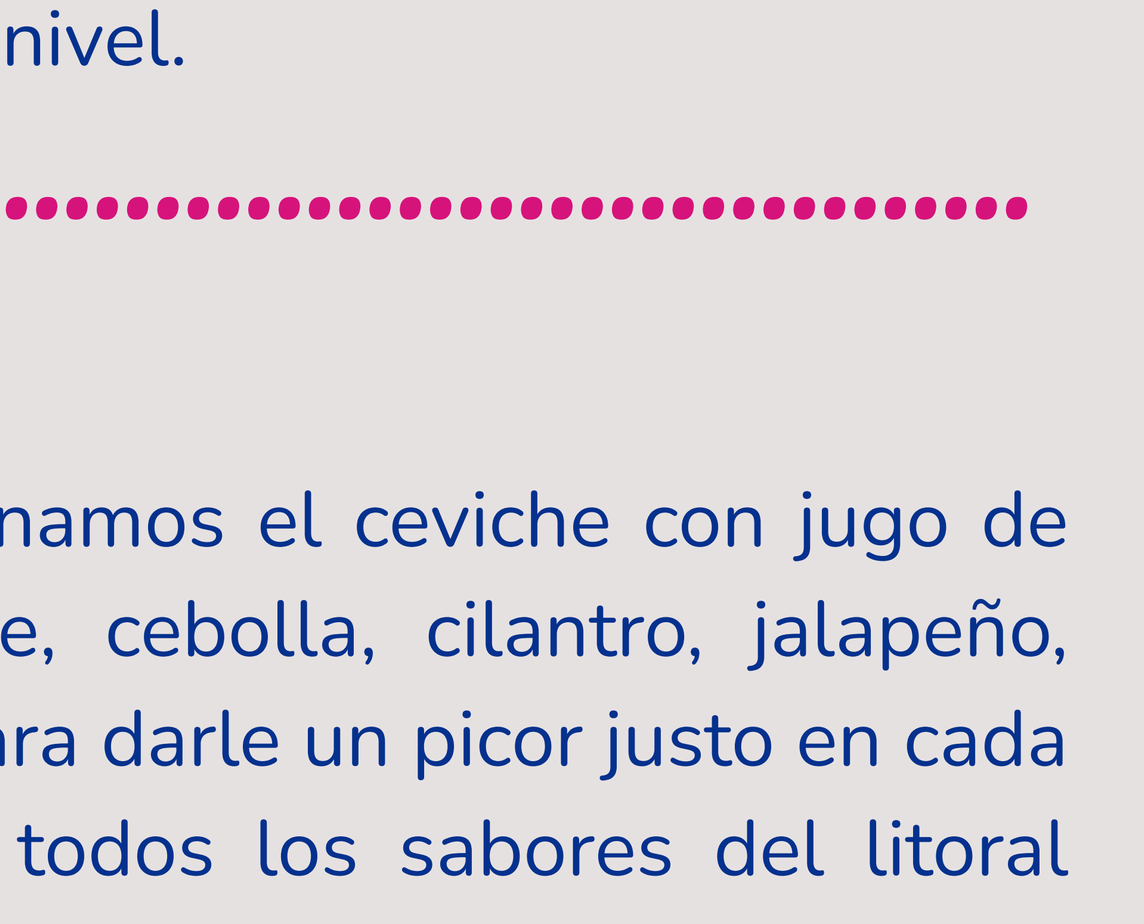
Original

El ceviche mexicano es una de las preparaciones más frescas y vibrantes del litoral: camarones o pescado marinados en limón con jitomate, cebolla morada, cilantro y chile serrano, servidos fríos sobre tostadas crujientes. Es el platillo favorito de las costas mexicanas y lo llevamos al siguiente nivel.

A la mexicana

¡Aquí entra el sazón mexicano! Marinamos el ceviche con jugo de limón y lo mezclamos con jitomate, cebolla, cilantro, jalapeño, aguacate en cubitos y **Sal La Fina,** para darle un picor justo en cada cucharada. Sencillo y vibrante, con todos los sabores del litoral mexicano en su versión más clásica e irresistible.

¡Gracias Claudia B!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ceviche Mexa

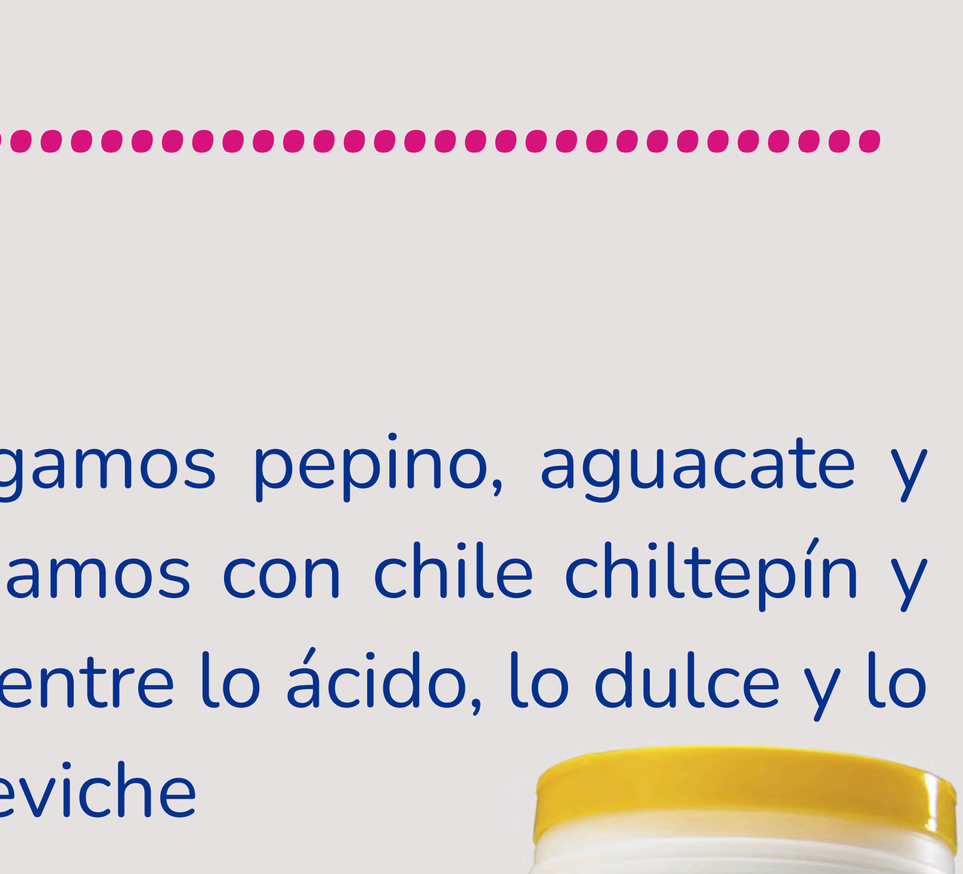
Botana a la mexicana

Original

Pocas cosas representan tan bien el alma de nuestras playas como un buen ceviche: el equilibrio perfecto entre el marisco, la acidez explosiva del limón y la chispa del chile, el cilantro y el jitomate. Es el platillo rey de las costas de México, un bocado que sabe a verano puro y nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡En México le subimos el nivel! Le agregamos pepino, aguacate y mango para darle más textura. Lo sazonamos con chile chiltepín y **Sal La Fina** para crear ese balance único entre lo ácido, lo dulce y lo picante que solo México sabe lograr. El ceviche más mexicano de todos los ceviches en su versión más completa.



¡Gracias Jose Miguel S!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ceviche Sinaloense

Botana a la mexicana

Original

El ceviche sinaloense es uno de los platillos más frescos y vibrantes de México: camarones y pepino marinados en jugo de limón con cebolla, chile, cilantro y clamato, servido en vaso o en tostadas, con todo el sabor del Pacífico mexicano. Es la botana reina de Sinaloa y nosotros aquí la celebramos.

A la mexicana

¡Aquí le va el toque que lo cambia todo! Le agregamos pepino y cebollita morada para darle más textura y frescura, lo sazonamos con salsa negra, **Sal La Fina y La Fina Chile y Limón** para equilibrar lo ácido con lo picante y dulce al mismo tiempo. Porque si el ceviche sinaloense ya es perfecto, en México siempre hay forma de subirle el sabor y la emoción.



¡Gracias Karla M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Chicharrón Preparado

Botana a la mexicana

Original

El chicharrón preparado es el rey de las botanas callejeras mexicanas: una hoja crujiente de chicharrón cubierta de salsa y limón que explota en sabor y textura en cada mordida. Es el snack más completo que existe y nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡Lo intervenimos con todo el sabor de México! Lo cubrimos con lechuga, crema, queso fresco, mucha salsa para botanas, limón y **Sal La Fina** hasta crear una torre de sabor que lo tiene todo: crujiente, ácido, picante y dulce al mismo tiempo.

El chicharrón preparado ya es mexicano, pero en México siempre hay forma de subirle más el nivel.

¡Gracias Luis L!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Chiles Rellenos

Botana a la mexicana

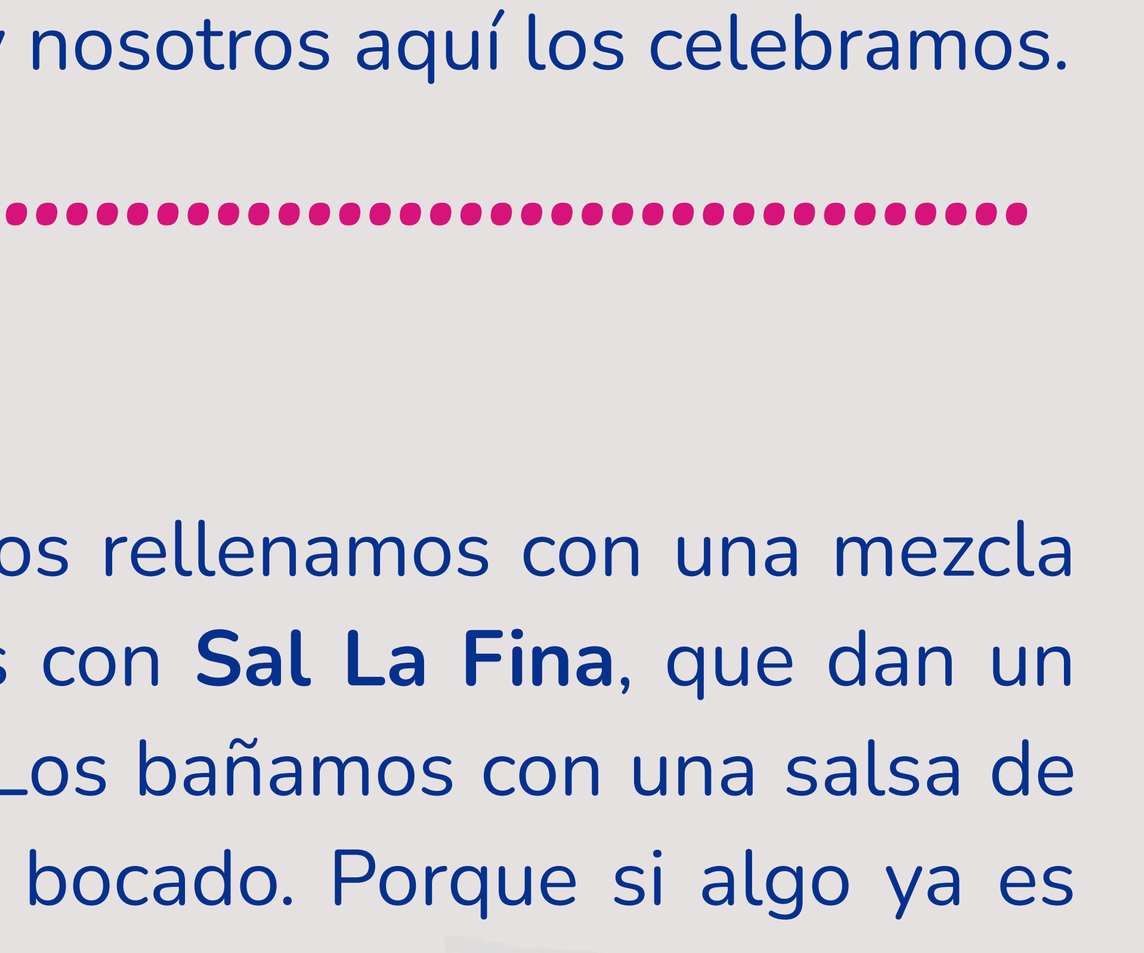
Original

Los chiles rellenos son uno de los platillos más representativos y queridos de la cocina mexicana: chiles poblanos asados y pelados, rellenos de queso o picadillo de carne y bañados en salsa de jitomate con crema. Cada estado de México tiene su propia versión, cada familia tiene su receta secreta y nosotros aquí los celebramos.

A la mexicana

¡Le inyectamos el alma mexicana! Los rellenamos con una mezcla de carne molida y papas sazonadas con **Sal La Fina**, que dan un sabor contundente y reconfortante. Los bañamos con una salsa de jitomate y crema, deliciosa en cada bocado. Porque si algo ya es nuestro, en México siempre encontramos la forma de prepararlo todavía mejor.

¡Gracias Claudia B!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Elotitos Tiernitos Finos

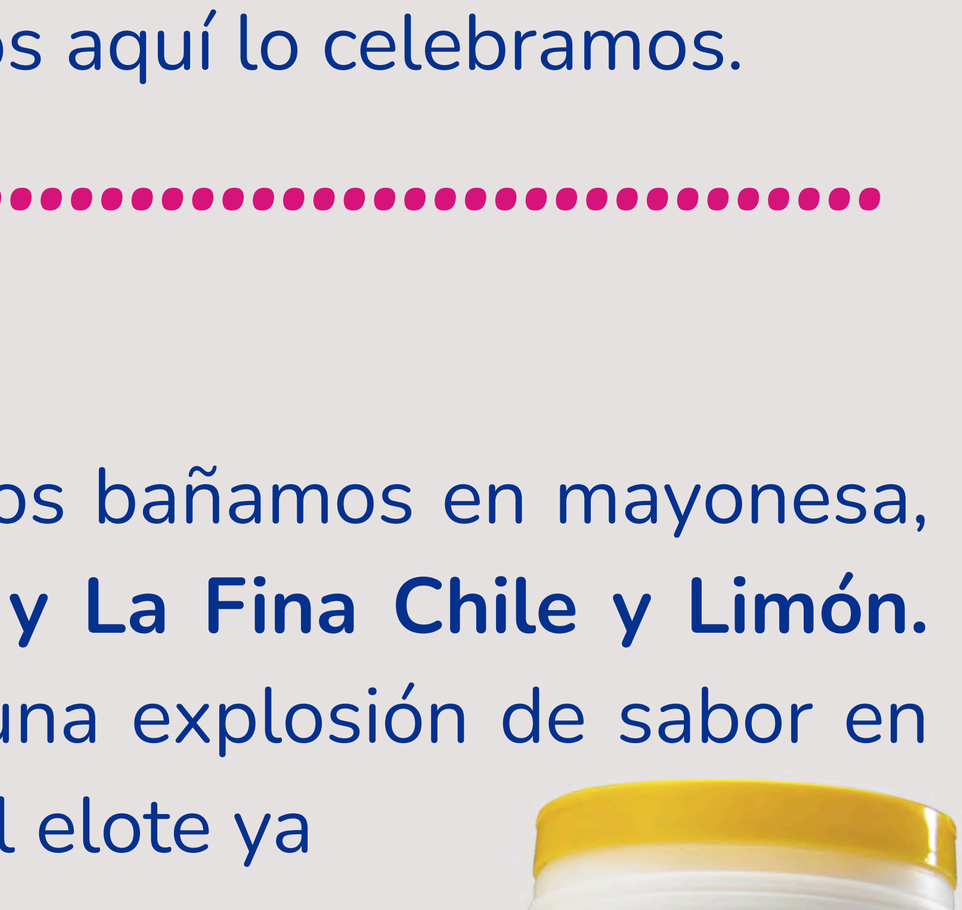
Botana a la mexicana

Original

El elote es uno de los ingredientes más sagrados de la cocina mexicana: una mazorca tierna y dulce que se disfruta cocida o asada, cubierta con mantequilla, mayonesa, queso y chile desde los puestos callejeros hasta las mesas más elegantes. Es un símbolo de México en cada temporada... y nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡Y aquí los llevamos al siguiente nivel! Los bañamos en mayonesa, queso cotija desmoronado, **Sal La Fina y La Fina Chile y Limón.** Los bañamos con limón, para disfrutar una explosión de sabor en cada mordida tierna y jugosa. Porque si el elote ya es perfecto, en México siempre hay forma de hacerlo todavía más irresistible.



¡Gracias Arturo S!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Enchiladas Mexas

Botana a la mexicana

Original

Las enchiladas son uno de los platillos más representativos de la cocina mexicana: tortillas de maíz bañadas en salsa de chile, rellenas de queso, pollo o frijoles y gratinadas hasta fundir todo en una explosión de sabor. Son orgullo de cada estado con su propia versión... y nosotros aquí las celebramos.

A la mexicana

¡Le damos nuestro giro definitivo! Bañamos las enchiladas en salsa verde tatemada y las coronamos con queso fresco desmoronado y crema. Sazonamos con **Sal La Fina** para darles un sabor muy especial. Porque si algo ya es nuestro, en México siempre encontramos la forma de darle un nuevo giro al sabor.



¡Gracias Viridiana Z!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ensalada de Atún a la Mexicana

Botana a la mexicana

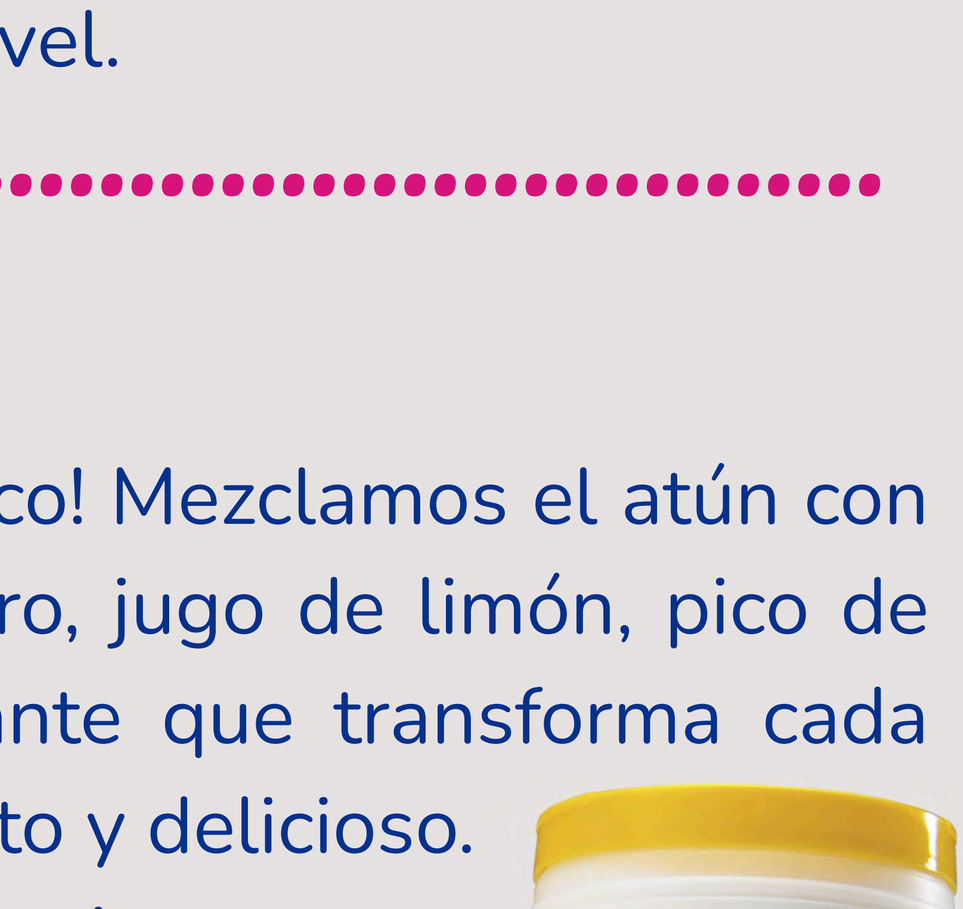
Original

La ensalada de atún es uno de los platillos más versátiles y queridos de la cocina casera: atún en lata mezclado con mayonesa, cebolla, jitomate y chile, servido en tostadas o con galletas saladas. En México cada familia tiene su propia receta secreta... y nosotros aquí la elevamos al siguiente nivel.

A la mexicana

¡Lo transformamos con el sabor de México! Mezclamos el atún con aguacate en cubos, chile serrano, cilantro, jugo de limón, pico de gallo y **Sal La Fina.** Un saborcito picante que transforma cada cucharada en algo completamente distinto y delicioso.

La ensalada más rápida y sabrosa de la cocina mexicana en su mejor y más completa versión.



¡Gracias Germán L!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ensalada de Atún Mexa

Botana a la mexicana

Original

La ensalada de atún es uno de los platillos más versátiles y queridos de la cocina casera mexicana: atún en lata mezclado con mayonesa, cebolla, jitomate y chile serrano, servido en tostadas o con galletas saladas. Es rápida, económica y llena de sabor, nosotros aquí la elevamos.

A la mexicana

¡Aquí le damos su toque mexicano! Mezclamos el atún con rajas de jalapeño, chícharos, elotitos, jugo de limón y **Sal La Fina** para crear una versión cremosa y picosita, y la servimos sobre tostadas crujientes para acompañar. Una ensalada fresca, ligera y con todo el sazón de México en cada cucharada generosa.

¡Gracias Diana L!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Esquilocos

Botana a la mexicana

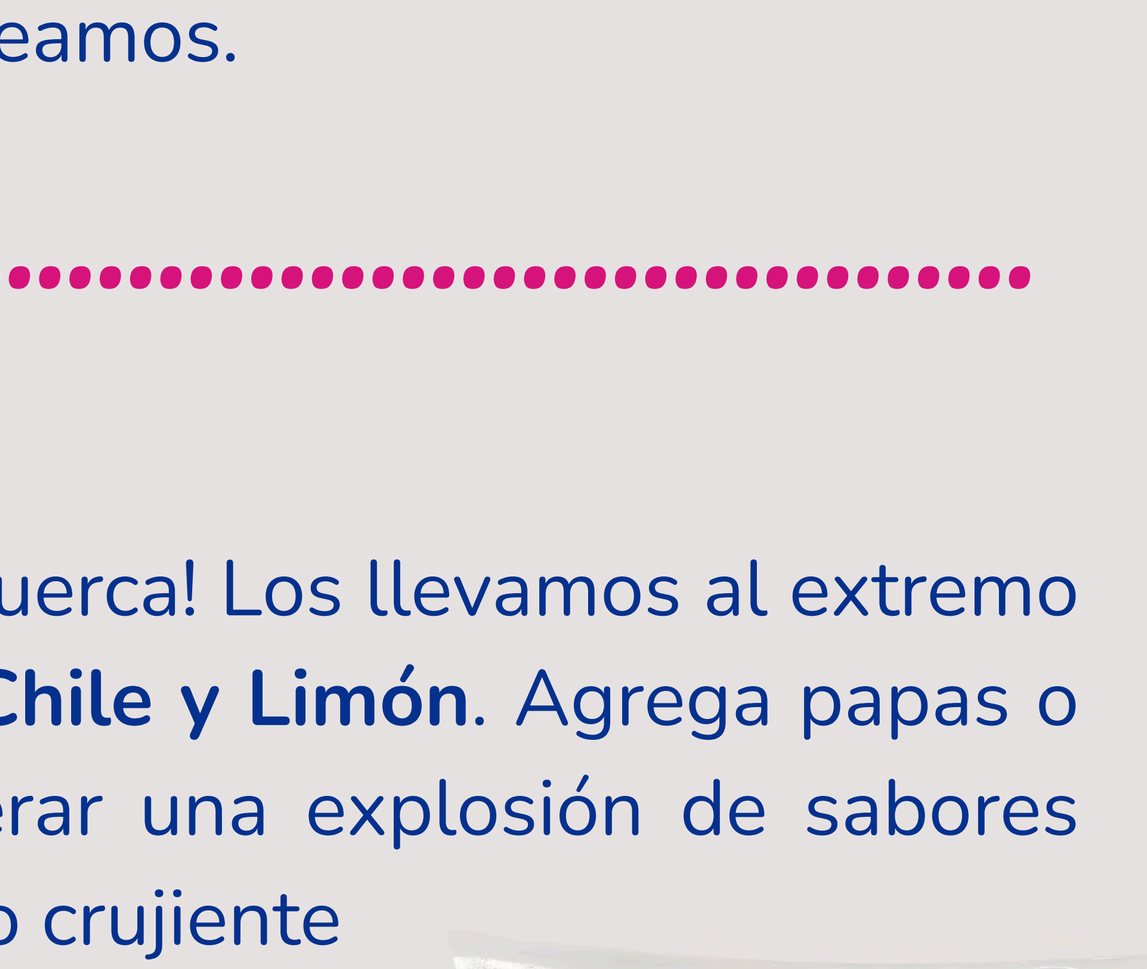
Original

Los esquites son uno de los antojitos más queridos y versátiles de la cocina mexicana: granos de elote cocidos y sazonados con epazote, chile, limón, queso y mayonesa servidos en vaso o plato para comer con cuchara. Son el favorito de los puestos callejeros de todo México y nosotros aquí los loqueamos.

A la mexicana

¡Le damos nuestra propia vuelta de tuerca! Los llevamos al extremo con chamoy, **Sal La Fina y La Fina Chile y Limón**. Agrega papas o frituras y queso amarillo para generar una explosión de sabores entre lo ácido, lo dulce, lo picante y lo crujiente que no termina. Porque los esquites ya son perfectos, pero locos con el toque de **Sal La Fina**, son otra cosa.

¡Gracias Adriana C!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Mini Brochetas Botaneras

Botana a la mexicana

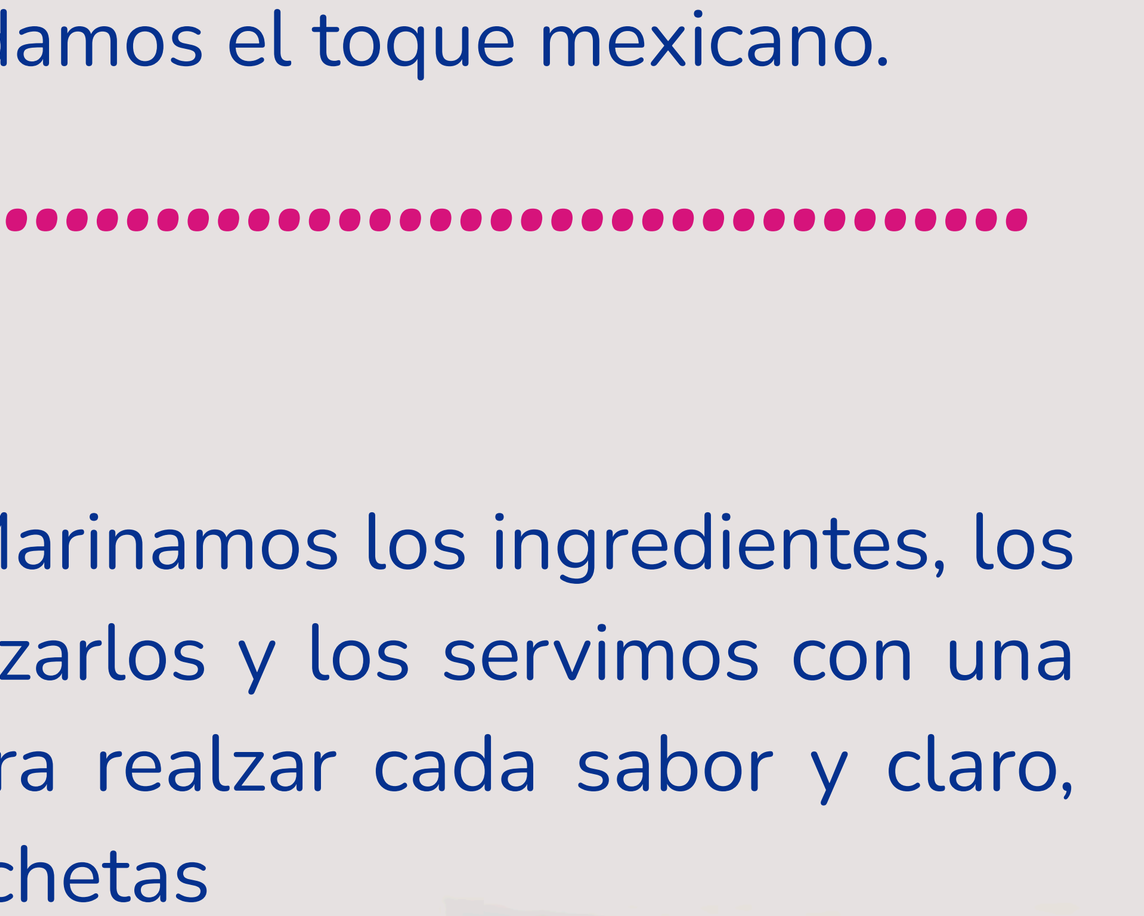
Original

Las brochetas son una de las preparaciones más universales y festivas de la cocina del mundo: trozos de carne, vegetales o mariscos ensartados en palitos y asados a las brasas hasta quedar dorados y jugosos. Desde el Mediterráneo hasta Asia, cada cultura tiene su versión y nosotros aquí les damos el toque mexicano.

A la mexicana

¡Le damos la vuelta a la mexicana! Marinamos los ingredientes, los asamos a las brasas hasta caramelizarlos y los servimos con una salsa de chile de árbol y limón para realzar cada sabor y claro, sazonamos con **Sal La Fina.** Las brochetas del mundo con el adobo más mexicano que existe en cada palito irresistible.

¡Gracias Gabriela G!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Mix Botanero

Botana a la mexicana

Original

El mix botanero es la combinación más generosa de la botana mexicana: una mezcla de papas, chicharrones, cacahuates, nachos y frituras servida en plato con salsas y limón para darle el toque final. Es la opción perfecta para compartir en cualquier celebración y nosotros aquí la celebramos.

A la mexicana

¡En nuestras manos se transforma! Colocamos chicharrón de cerdo sobre tostadas de maíz y un toque de **Sal La Fina** y **La Fina Chile y Limón**, acompañamos con salsa verde y roja que une todo en una mezcla de texturas y sabores imposible de parar.

Porque si algo ya es mexicano, en México siempre podemos hacerlo todavía más generoso y sabroso.



¡Gracias Julio César C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Nachos Mexicanos

Botana a la mexicana

Original

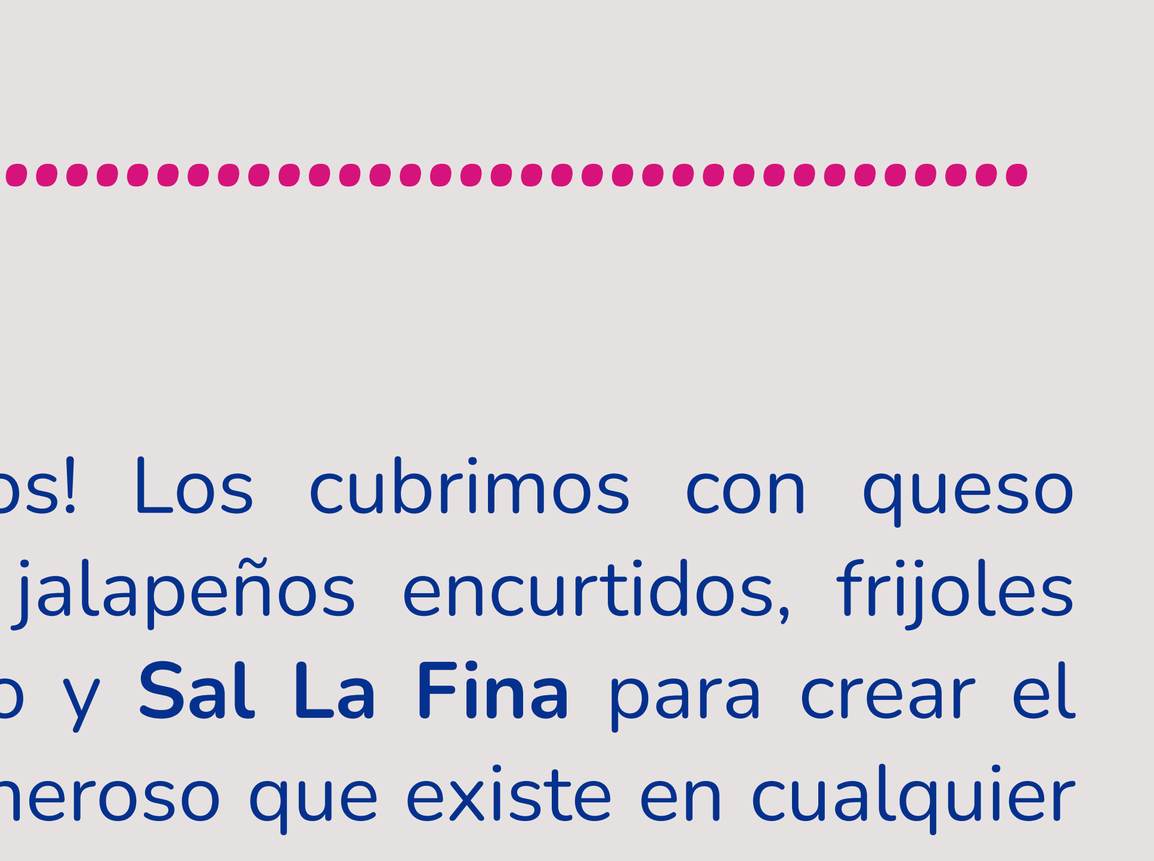
Los nachos son quizás la botana mexicana más reconocida en el mundo: totopos de maíz cubiertos de queso fundido, jalapeños, frijoles y crema, que se disfrutan calientes y generosos en estadios, cines y reuniones de todo tipo. Nacieron en Coahuila en los años 40 y conquistaron el mundo y nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡Lo adoptamos y lo mexicanizamos! Los cubrimos con queso Chihuahua fundido, pico de gallo, jalapeños encurtidos, frijoles refritos, crema agria, chorizo dorado y **Sal La Fina** para crear el plato de nachos más completo y generoso que existe en cualquier mesa. Porque si los nachos nacieron en México, aquí es donde se hacen de verdad y con intención.

¡Gracias Ma. Sanjuana E!

Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Pambazos Futboleros

Botana a la mexicana

Original

El pambazo es uno de los antojitos más contundentes y sabrosos de la Ciudad de México: un pan bañado en salsa de chile guajillo, relleno de papa con chorizo y gratinado con queso, crema y lechuga. Es el favorito de los puestos callejeros de la capital y nosotros aquí lo llevamos al siguiente nivel.

A la mexicana

¡En México nunca dejamos nada sin mejorar! Los hacemos en versión individual para comer de un bocado, los bañamos en salsa de chile guajillo y los rellenamos con papa y chorizo, bien sazonados con **Sal La Fina** para que cada pambazo sea una explosión de sabor completa en la mano.

El antojito más contundente de la Ciudad de México en su versión botanera perfecta.



¡Gracias Beatríz Z!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Pepilocos Mexicanos

Botana a la mexicana

Original

Los pepilocos son una de las botanas más originales y adictivas de México: pepinos hechos vasos, con chamoy, chile en polvo, limón y dulces de tamarindo o frituras que crean una explosión de sabores entre lo ácido, lo dulce y lo picante. Son irresistibles en cada puesto callejero y nosotros aquí lo celebramos.

A la mexicana

¡Aquí lo hacemos nuestro! Hacemos unos vasitos de pepino y los escarchamos con jugo de limón, chamoy, **Sal La Fina, La Fina Chile y Limón**. Rellenamos con cacahuates japoneses, churritos con chile y la botana que quieras para crear una torre de sabores entre lo ácido, lo dulce y lo picante.
Porque los pepilocos ya son mexicanos,
pero aquí los loqueamos todavía más.



¡Gracias Carlos Manuel J!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Plato Botanero

Botana a la mexicana

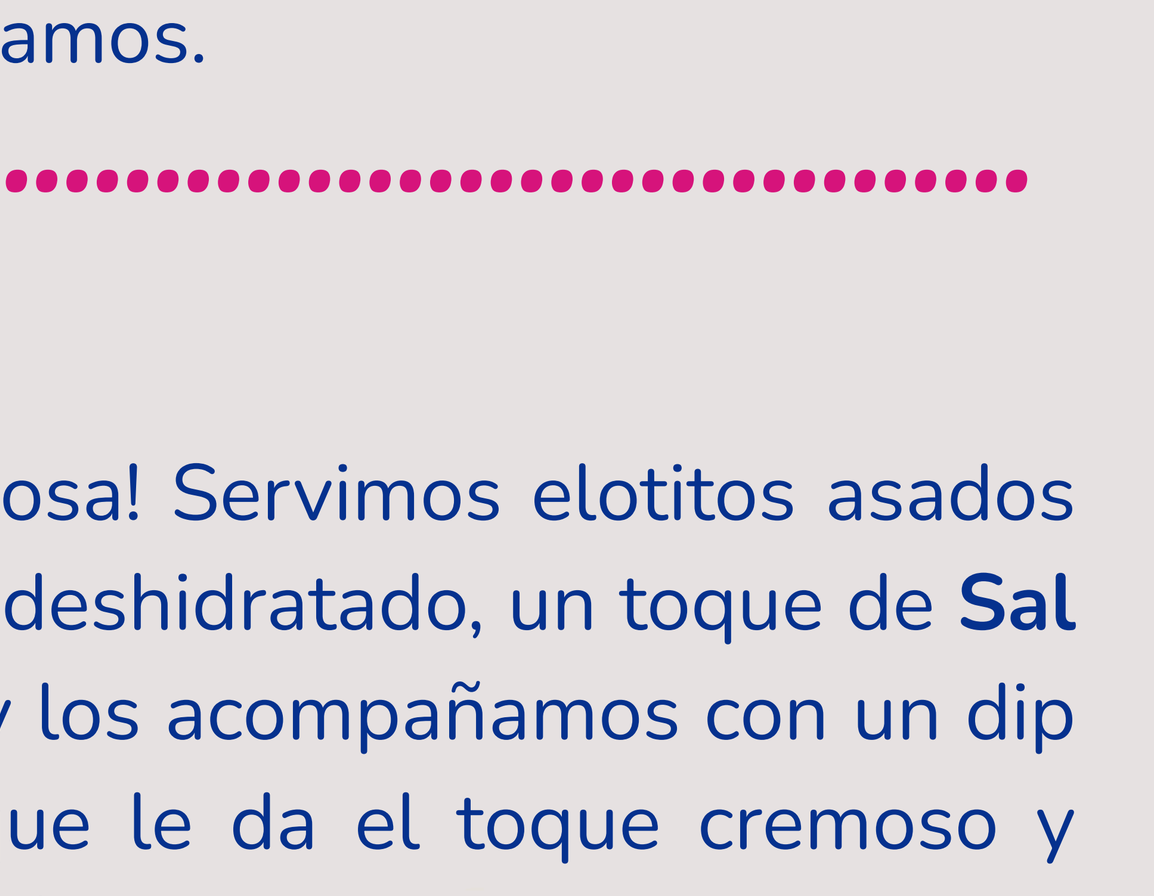
Original

El plato botanero es la expresión más generosa de la cultura de las botanas en México: una selección de snacks, verduras y salsas presentados juntos, para compartir en la mesa con amigos y familia. Es la celebración del sabor mexicano en su forma más libre y espontánea y nosotros aquí lo elevamos.

A la mexicana

¡En México lo convertimos en otra cosa! Servimos elotitos asados con limón, papas crujientes, betabel deshidratado, un toque de **Sal La Fina** en un plato para compartir y los acompañamos con un dip estilo ranch con trozos de tocino que le da el toque cremoso y ahumado que une todo. Porque en México la botana no es un aperitivo, es toda una celebración del sabor compartido.

¡Gracias Samantha P!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Sopecitos Veracruzanos

Botana a la mexicana

Original

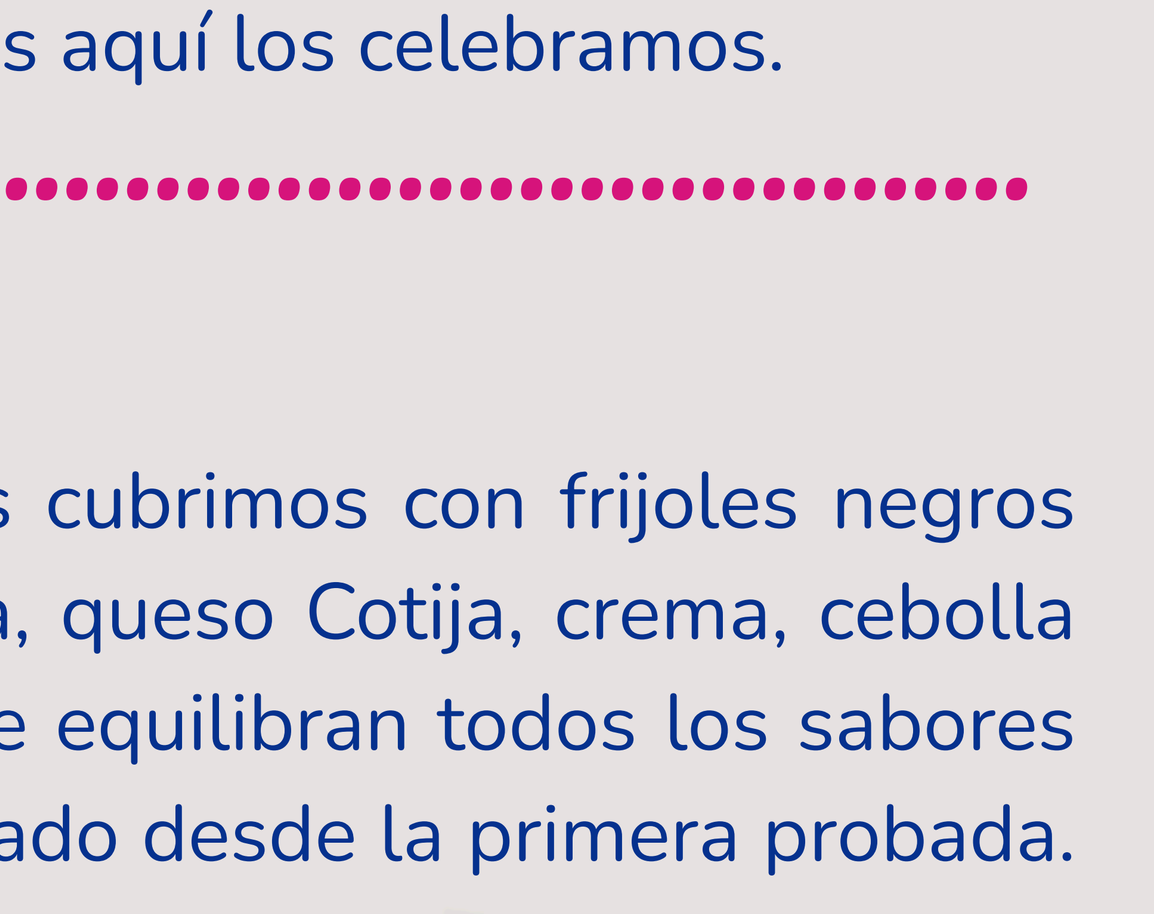
Los sopecitos son una de las preparaciones más queridas de la cocina veracruzana: pequeñas bases ovaladas de masa de maíz con los bordes pellizcados, cocinadas en comal y cubiertas con frijoles, salsa, queso y crema. Son el antojito perfecto de Veracruz para cualquier hora del día y nosotros aquí los celebramos.

A la mexicana

¡Le ponemos el sello mexicano! Los cubrimos con frijoles negros refritos, salsa roja y verde tatemada, queso Cotija, crema, cebolla morada encurtida y **Sal La Fina**, que equilibran todos los sabores en cada bocado esponjoso y perfumado desde la primera probada.

Porque los sopecitos veracruzanos ya son perfectos, pero con el toque final son inolvidables.

¡Gracias Guadalupe Z!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Taquitos de Pescado

Botana a la mexicana

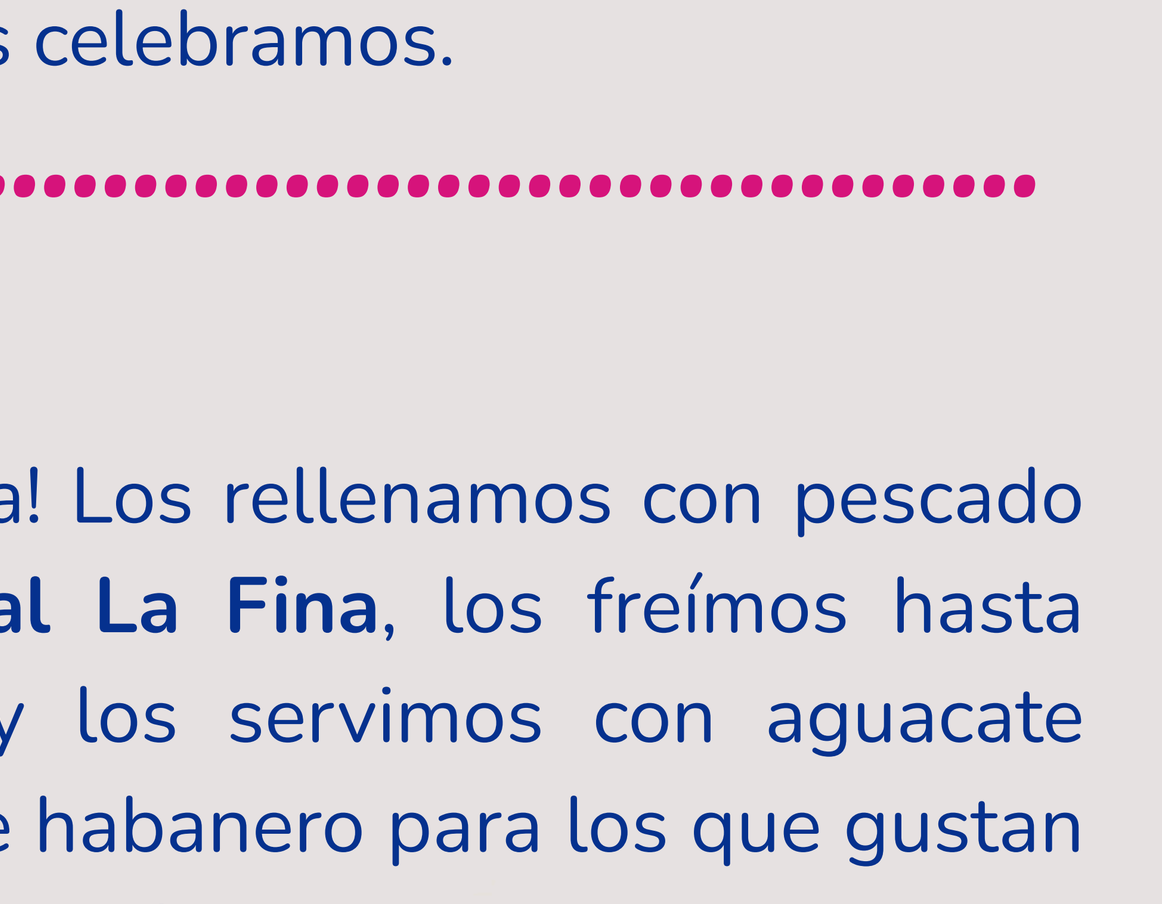
Original

Los taquitos de pescado son uno de los antojitos más frescos y vibrantes de las costas mexicanas: tortillas de maíz rellenas de pescado frito o al mojo de ajo, acompañadas de col, pico de gallo, crema y una buena salsa de habanero. Son el taco perfecto del Pacífico mexicano y nosotros aquí los celebramos.

A la mexicana

¡Nosotros lo elevamos a la mexicana! Los rellenamos con pescado en chile guajillo y un toque de **Sal La Fina**, los freímos hasta dejarlos perfectamente crujientes y los servimos con aguacate cremoso, col, pico de gallo y salsa de habanero para los que gustan del picante real. Porque el taco de pescado mexicano es el mejor del mundo y aquí lo demostramos con todo.

¡Gracias Isabel H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Taquitos Dorados

Botana a la mexicana

Original

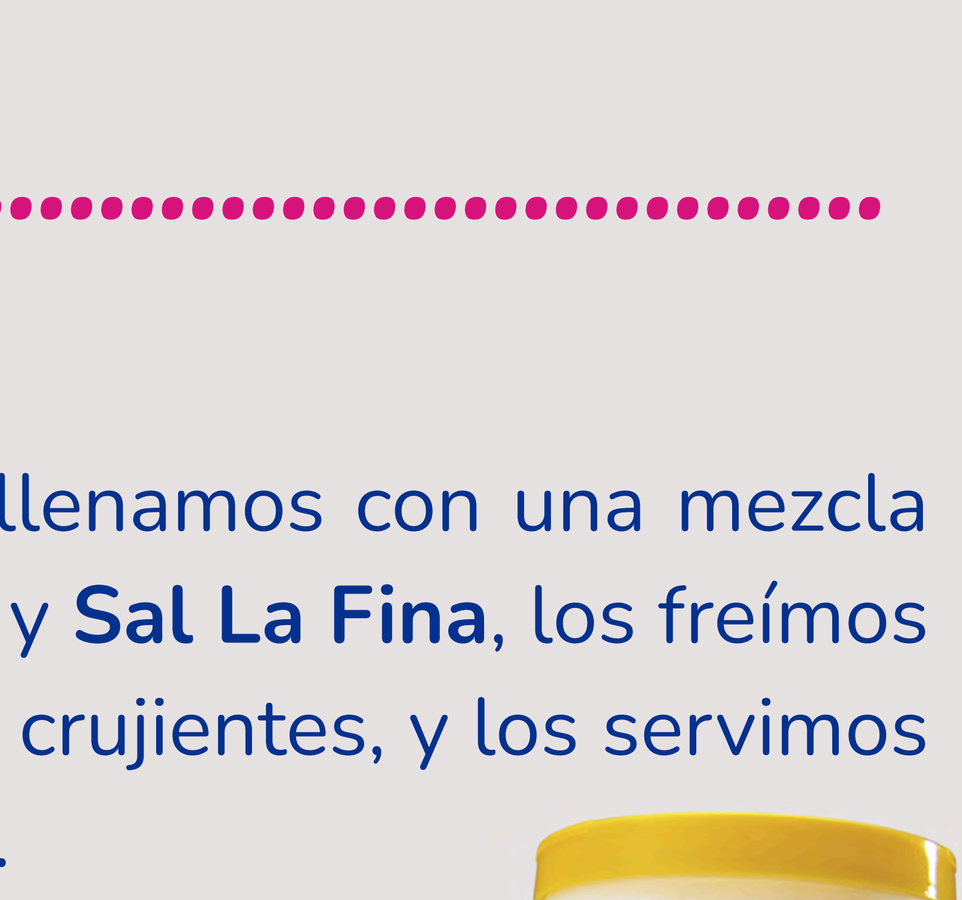
Los taquitos dorados son uno de los antojitos más irresistibles de la cocina mexicana: tortillas de maíz rellenas de guisado, enrolladas y fritas hasta quedar crujientes por fuera y jugosas por dentro. Se sirven con crema, queso y salsa en todo el país, nosotros aquí los celebramos.

A la mexicana

¡Los llevamos al siguiente nivel! Los rellenamos con una mezcla de papa con chorizo, queso tipo Oaxaca y **Sal La Fina**, los freímos hasta dejarlos perfectamente dorados y crujientes, y los servimos dentro de una salsa verde con aguacate.

Un clásico del día a día en las casas mexicanas con un toque especial.

¡Gracias Rubi G!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Tostada de Salpicón

Botana a la mexicana

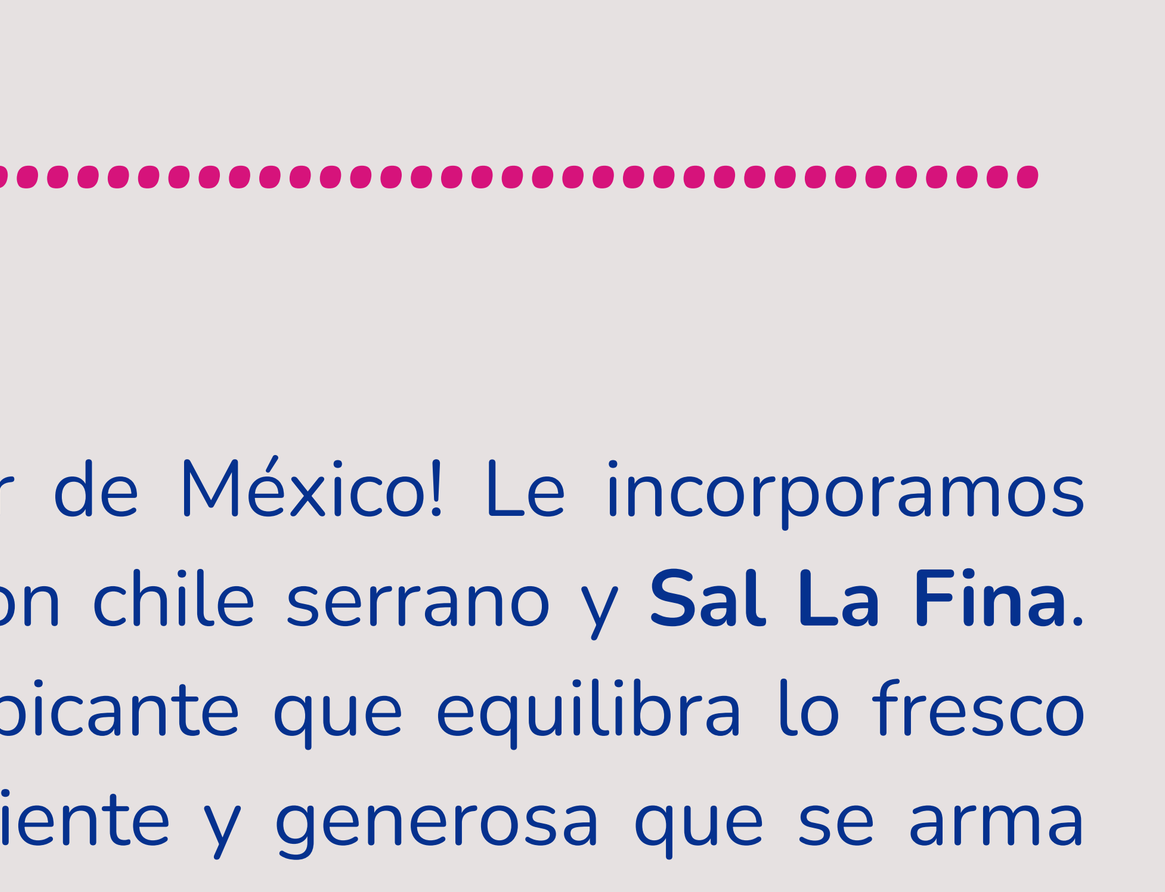
Original

El salpicón es uno de los platillos más frescos y sabrosos de la cocina mexicana: carne de res deshebrada mezclada con cebolla, chile serrano, cilantro, jitomate y rábano, aderezada con limón y aceite de oliva. Se sirve sobre tostadas crujientes y es el platillo favorito de las familias mexicanas todos los domingos.

A la mexicana

¡Lo intervenimos con todo el sabor de México! Le incorporamos aguacate rebanado, pico de gallo con chile serrano y **Sal La Fina**. Le damos un toque con una salsa picante que equilibra lo fresco con lo picante en cada tostada crujiente y generosa que se arma con las manos. El salpicón de pollo mexicano en su versión más completa y lista para compartir en cualquier reunión.

¡Gracias Eunice G!
Ver receta →



Sal La Fina®

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Tostada de Cueritos Ahogados

Botana a la mexicana

Original

La tostada es uno de los antojitos más queridos de México: una tortilla frita y crujiente que sirve de base para todo lo que la cocina mexicana tiene para ofrecer. Con cueritos encurtidos, crema y salsa, es la botana perfecta para cualquier ocasión y nosotros aquí la elevamos.

A la mexicana

¡Le damos su toque más mexicano! Untamos la tostada con guacamole, la cubrimos con cueritos encurtidos ahogados en una salsa picante de chile de árbol y la rematamos con crema, queso Cotija y **Sal La Fina**.

Crujiente, picosa y con todo el sabor de las calles mexicanas en cada mordida.



¡Gracias Juan Carlos M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Totopos Locos

Botana a la mexicana

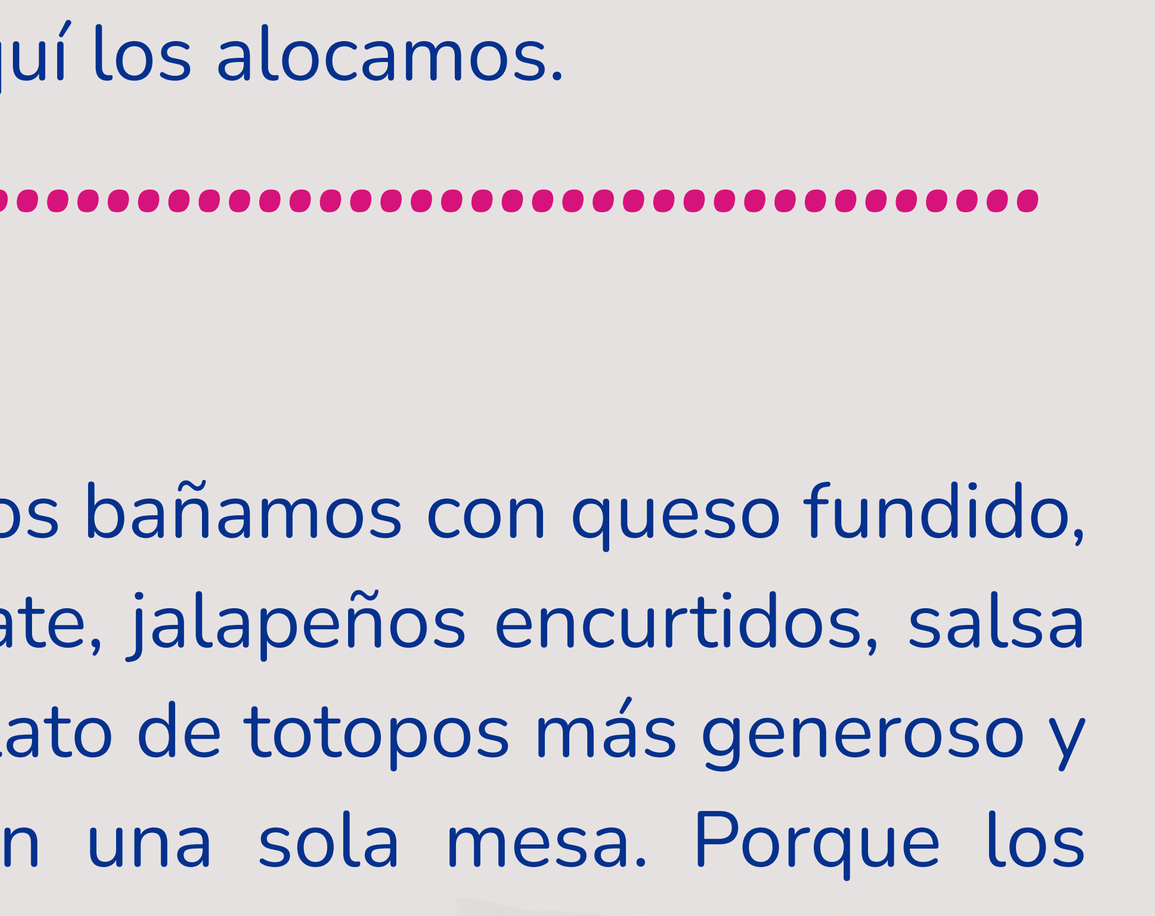
Original

Los totopos son la base de la botana mexicana por excelencia: tortillas de maíz cortadas en triángulos o círculos y fritas hasta quedar completamente crujientes y doradas, listas para acompañar guacamole, salsa o cualquier dip que el antojo dicte. Son la botana más versátil de México y nosotros aquí los alocamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de intervenirlo! Los bañamos con queso fundido, frijoles refritos, pico de gallo, aguacate, jalapeños encurtidos, salsa picante y **Sal La Fina** para crear el plato de totopos más generoso y completo que hayas visto jamás en una sola mesa. Porque los totopos solos son perfectos, pero locos y bien acompañados son irresistibles.

¡Gracias Javier M!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Gravlaks Pico de Gallo

Noruega a la mexicana

Original

El Gravlaks es la joya de la cocina nórdica: salmón fresco, azúcar, eneldo, curado en sal durante varios días hasta lograr una textura sedosa y un sabor delicado y perfumado. Es la preparación más elegante de Noruega y Escandinavia, nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Servimos las rebanadas de salmón ahumado acompañadas de una salsa pico de gallo y **Sal La Fina.** Se deja reposar para que los sabores se integren y contrasten con la suavidad y el ahumado del Gravlaks. La elegancia nórdica con el picante mexicano en cada bocado que sabe a mar y a México al mismo tiempo.



¡Gracias Fernando C!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Cheese Rolls Salseados

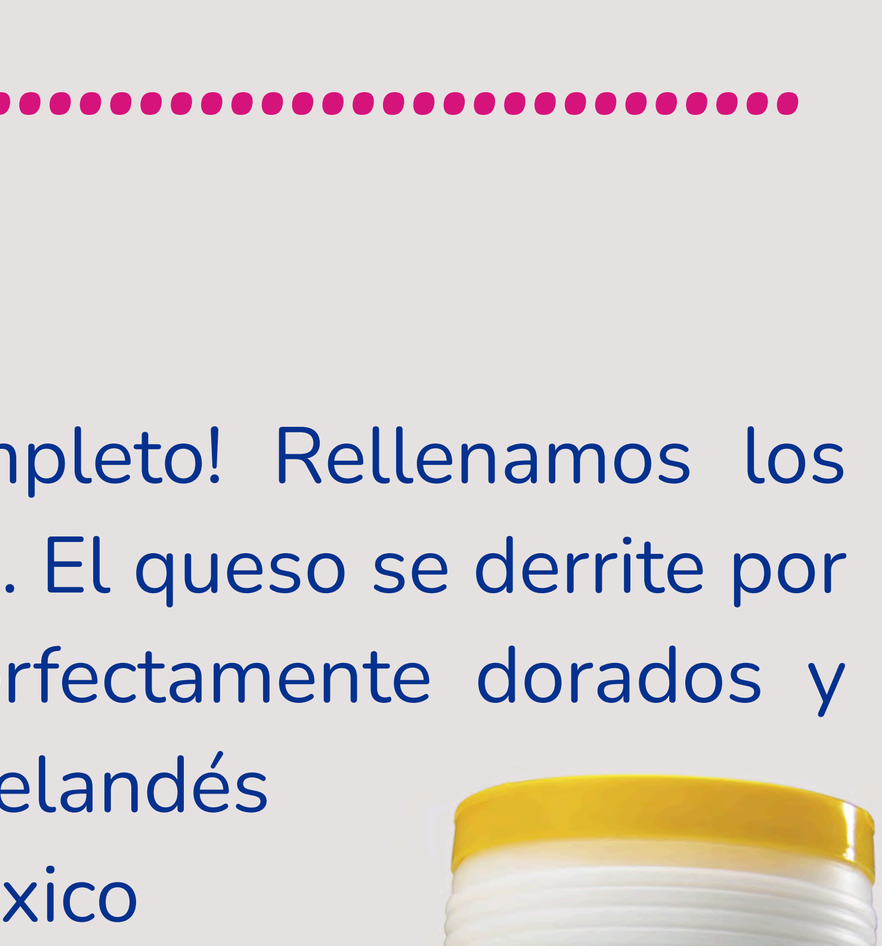
Nueva Zelanda a la mexicana

Original

Los Cheese Rolls son el snack más querido de Nueva Zelanda: pan de molde enrollado con queso Cheddar derretido por dentro, tostado hasta quedar dorado y crujiente por fuera. Son el bocado favorito de los recreos escolares y cafeterías neozelandesas y nosotros aquí los intervenimos.

A la mexicana

¡Le damos el tratamiento mexicano completo! Rellenamos los rollos con queso tipo Oaxaca y **Sal La Fina**. El queso se derrite por dentro y los tostamos hasta dejarlos perfectamente dorados y crujientes por fuera. El pan esponjoso neozelandés con uno de los quesos más queridos de México crean una botana sencilla, cremosa e irresistible en cada mordida.



¡Gracias Heidi M!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Meat Pie Chipotle

Nueva Zelanda a la mexicana

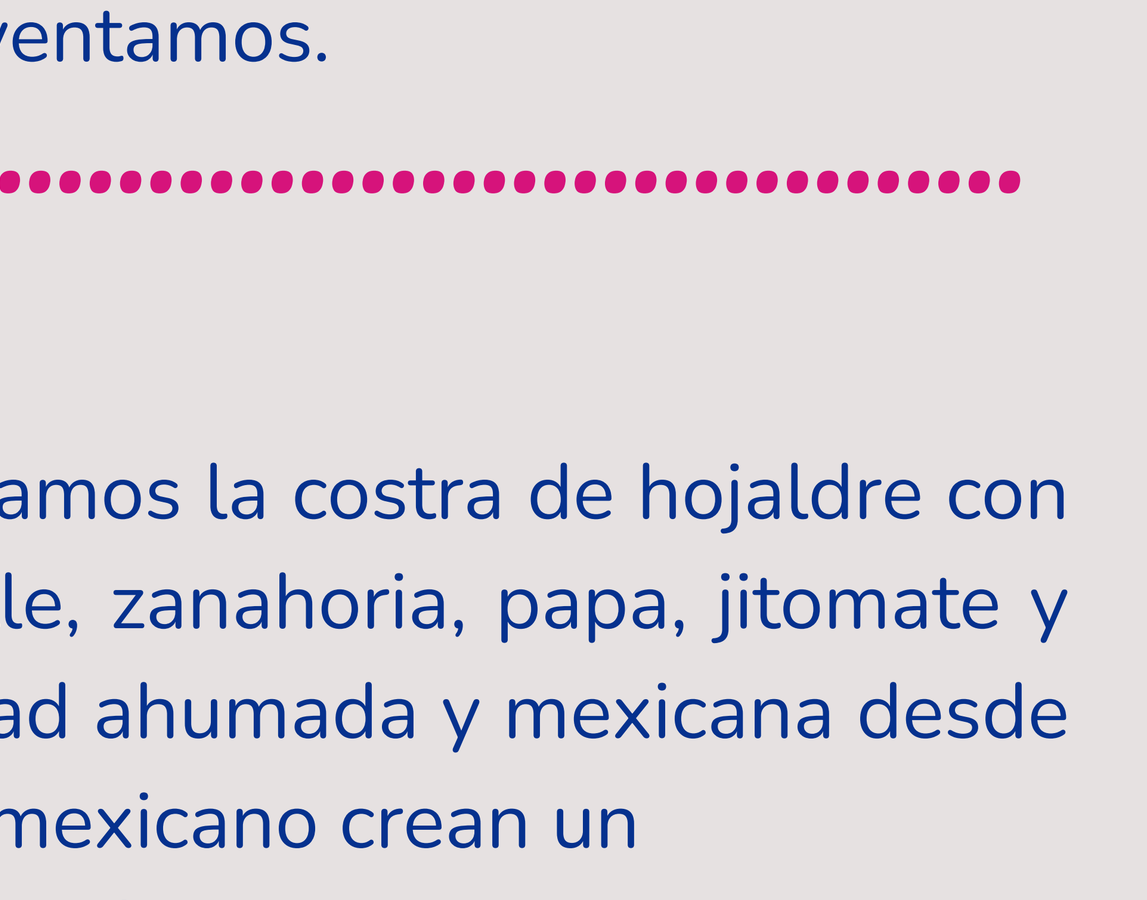
Original

El Meat Pie es el platillo más nostálgico de Nueva Zelanda y Australia: una costra de hojaldre dorada y crujiente rellena de carne molida guisada en salsa espesa, perfecta para comer con las manos en la cancha o en la calle. Es la botana nacional por excelencia de ambos países y nosotros aquí lo reinventamos.

A la mexicana

¡En México le ponemos sabor! Rellenamos la costra de hojaldre con un picadillo guisado con chile chipotle, zanahoria, papa, jitomate y **Sal La Fina,** que le da una profundidad ahumada y mexicana desde adentro. Lo neozelandés con el chile mexicano crean un pay que conquista desde el primer bocado hasta el último.

¡Gracias Ivonne H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Bitterballen Jalapeño

Países Bajos a la mexicana

Original

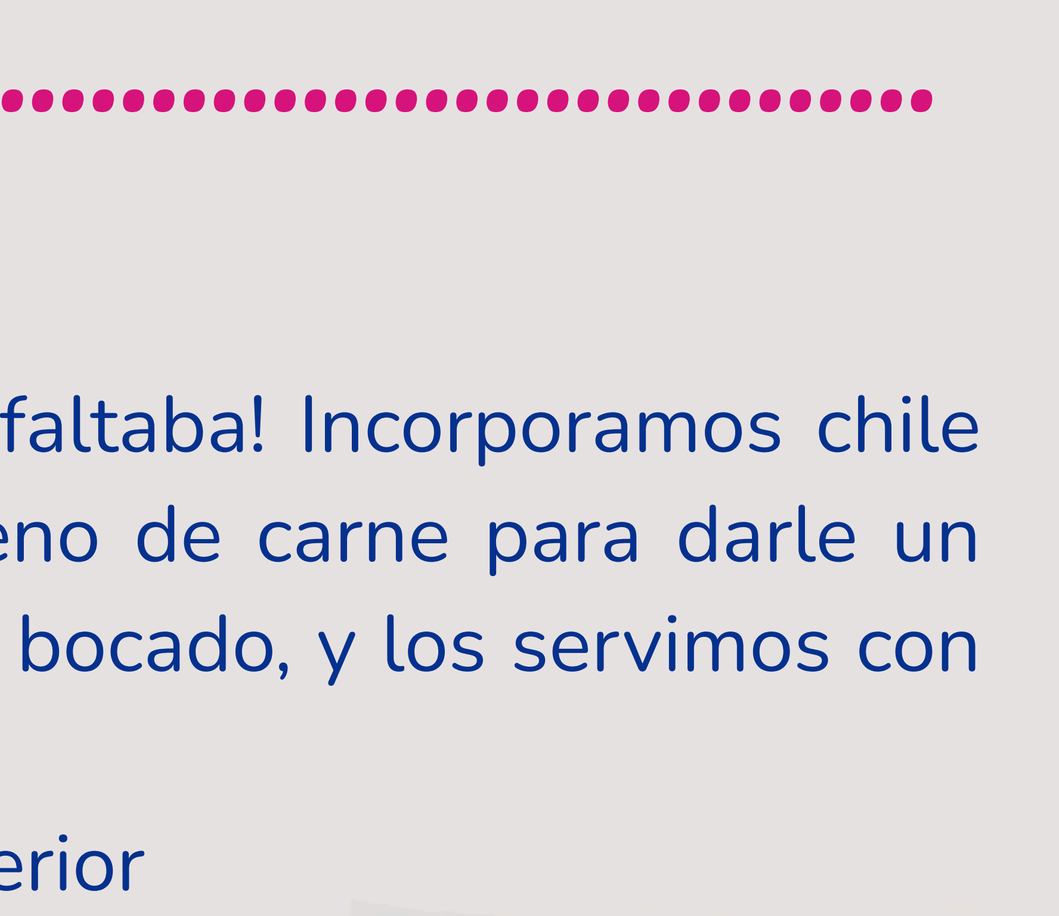
Los Bitterballen son el snack favorito de los holandeses: pequeñas croquetas redondas de carne guisada envueltas en una costra crujiente de pan molido. Son infaltables en bares y cafés de Ámsterdam y nosotros aquí los intervenimos.

A la mexicana

¡Aquí le agregamos el picante que le faltaba! Incorporamos chile jalapeño picado y **Sal La Fina** al relleno de carne para darle un picante que sorprende desde el primer bocado, y los servimos con una mayonesa picante para equilibrar.

Cada croqueta crujiente esconde un interior cremoso y picosito que no te esperabas pero que no puedes dejar de comer.

¡Gracias Guillermina L!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Bitterballen Oaxaqueños

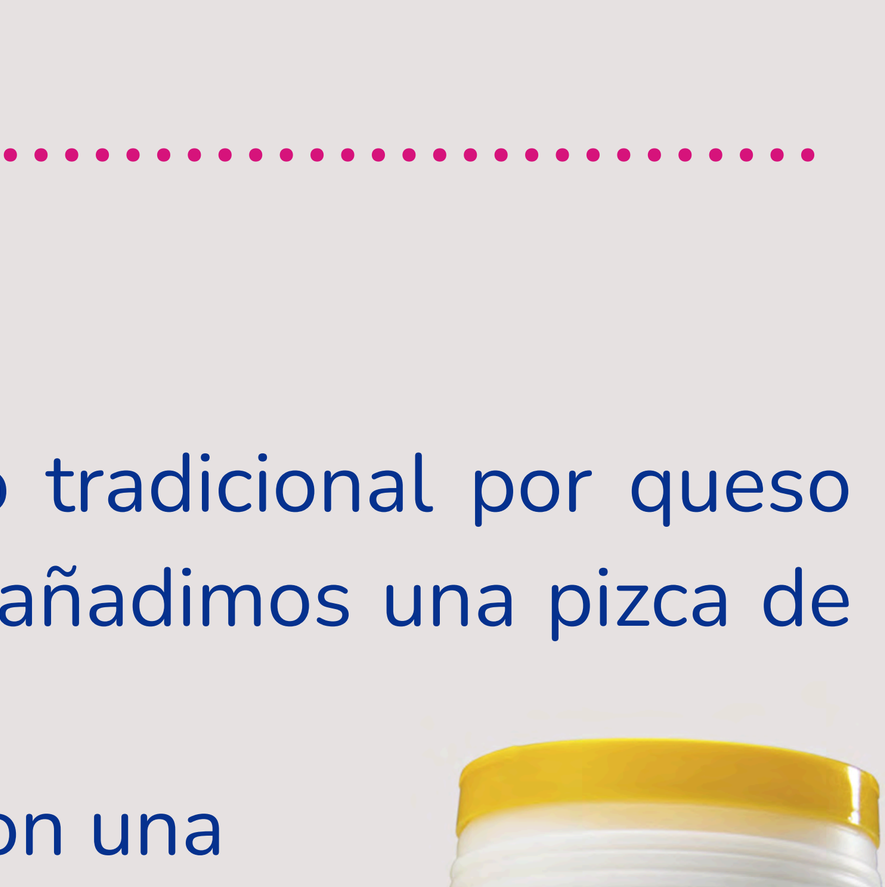
Países Bajos a la mexicana

Original

Los Bitterballen son el snack favorito de los holandeses: pequeñas croquetas redondas de carne guisada envueltas en una costra crujiente de pan molido. Son infaltables en bares y cafés de Ámsterdam y nosotros aquí los intervenimos.

A la mexicana

Para mexicanizarlo sustituimos el queso tradicional por queso tipo Oaxaca que se derrite por dentro y añadimos una pizca de chile ancho y **Sal La Fina** al relleno para darle sabor intenso. Los acompañamos con una salsa para dipear, convirtiendo cada bocado en una explosión de sensaciones con alma mexicana.



¡Gracias Naomi V!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Ceviche Serrano

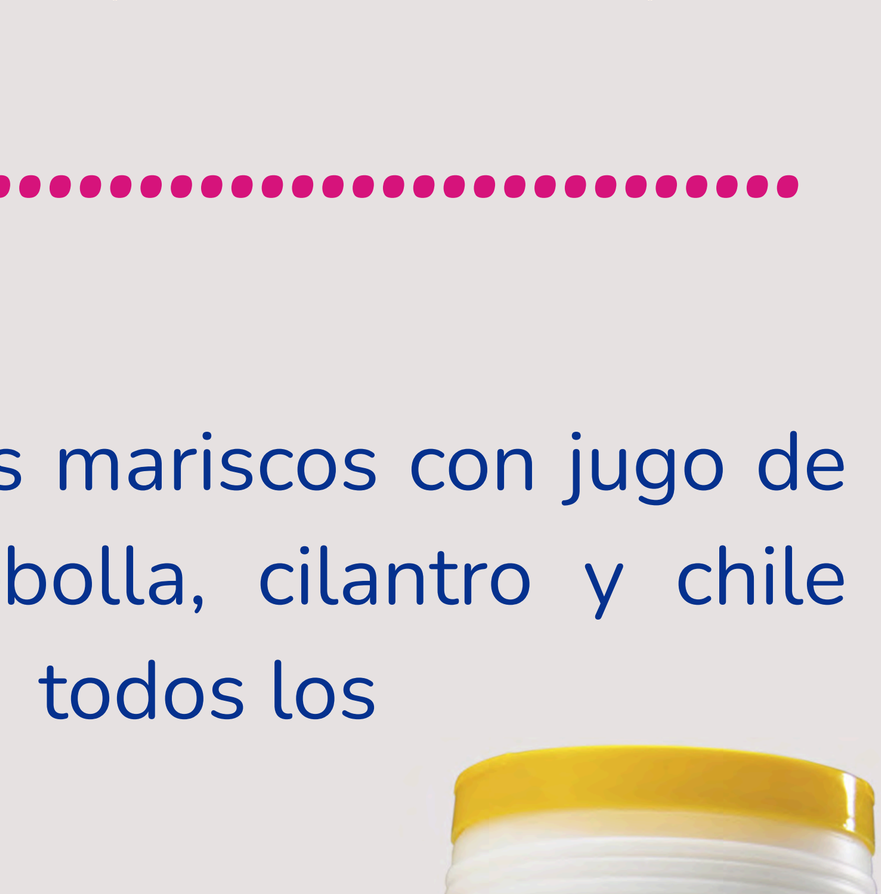
Panamá a la mexicana

Original

El ceviche panameño es una de las joyas del Caribe centroamericano: mariscos frescos marinados en jugo de limón con cebolla, cilantro y chile picante, que se "cocinan" en frío hasta lograr una textura firme y un sabor vibrante. Es el aperitivo rey de las costas panameñas y nosotros aquí lo intervenimos.

A la mexicana

¡Aquí lo hacemos nuestro! Marinamos los mariscos con jugo de limón, los mezclamos con jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano que le da un picor para despertar todos los sentidos. Lo servimos en tostadas con aguacate y una pizca de **Sal La Fina**, para convertir cada bocado en una explosión de frescura.



¡Gracias Oscar G!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Empanadas de Rajas

Paraguay a la mexicana

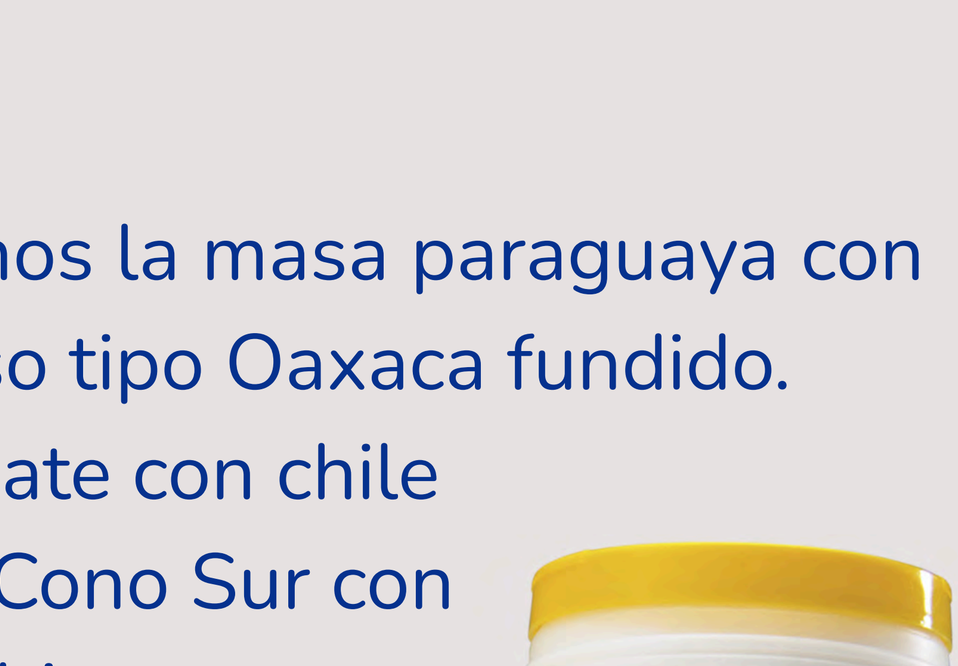
Original

Las empanadas paraguayas son una de las botanas más queridas del Cono Sur: una masa de trigo suave y ligeramente hojaldrada rellena de carne, queso o verduras, horneada o frita hasta quedar dorada y crujiente. En Paraguay las acompañan con sopa paraguaya en cada reunión familiar y nosotros aquí las reinventamos.

A la mexicana

¡Llegó la hora de mexicanizarlo! Rellenamos la masa paraguaya con rajas de chile poblano, elote tierno y queso tipo Oaxaca fundido. Las acompañamos con una salsa de jitomate con chile de árbol y **Sal La Fina**. La empanada del Cono Sur con el relleno más mexicano de todos se combina en una fusión latinoamericana perfecta.

¡Gracias Ivonne H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Cachorrinho Aguacate

Portugal a la mexicana

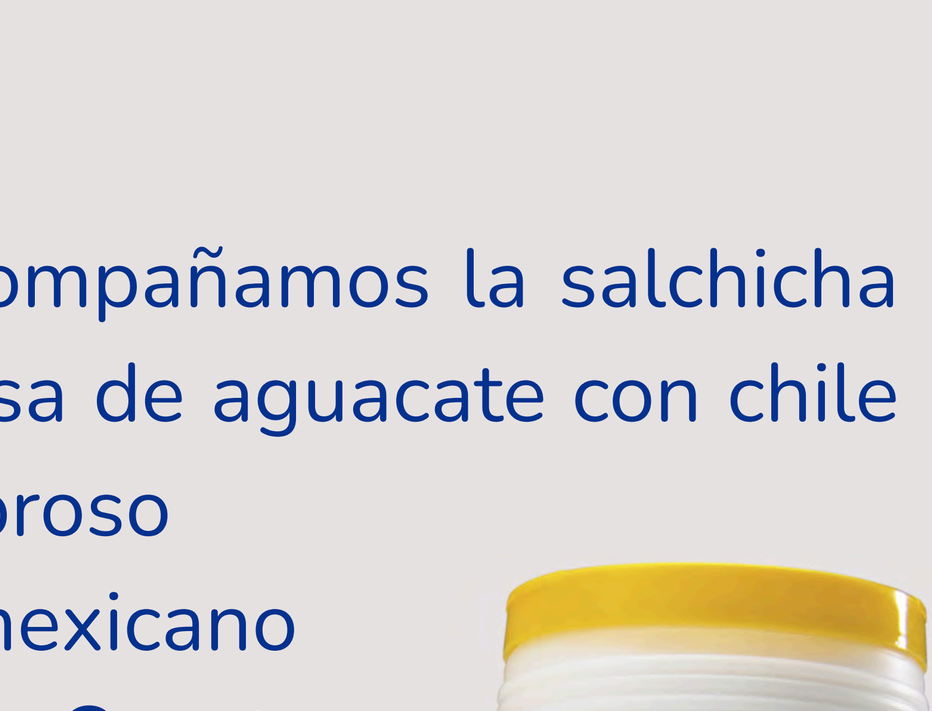
Original

El Cachorrinho es el sándwich callejero más popular de Portugal: un pan pequeño y crujiente relleno de salchicha de cerdo bañada en una salsa especiada de tomate y pimentón que se come caliente en los bares de Oporto. Es la botana perfecta para acompañar una cerveza fría y nosotros aquí lo transformamos.

A la mexicana

¡Aquí le damos su toque mexicano! Acompañamos la salchicha bañada en salsa de tomate con una salsa de aguacate con chile verde y **Sal La Fina** que equilibra lo sabroso y jugoso del cachorrinho con un toque mexicano sutil y refrescante. La botana callejera de Oporto con el aguacate mexicano: una fusión sencilla que enamora.

¡Gracias Brisa M!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Petisco a la Mexicana

Portugal a la mexicana

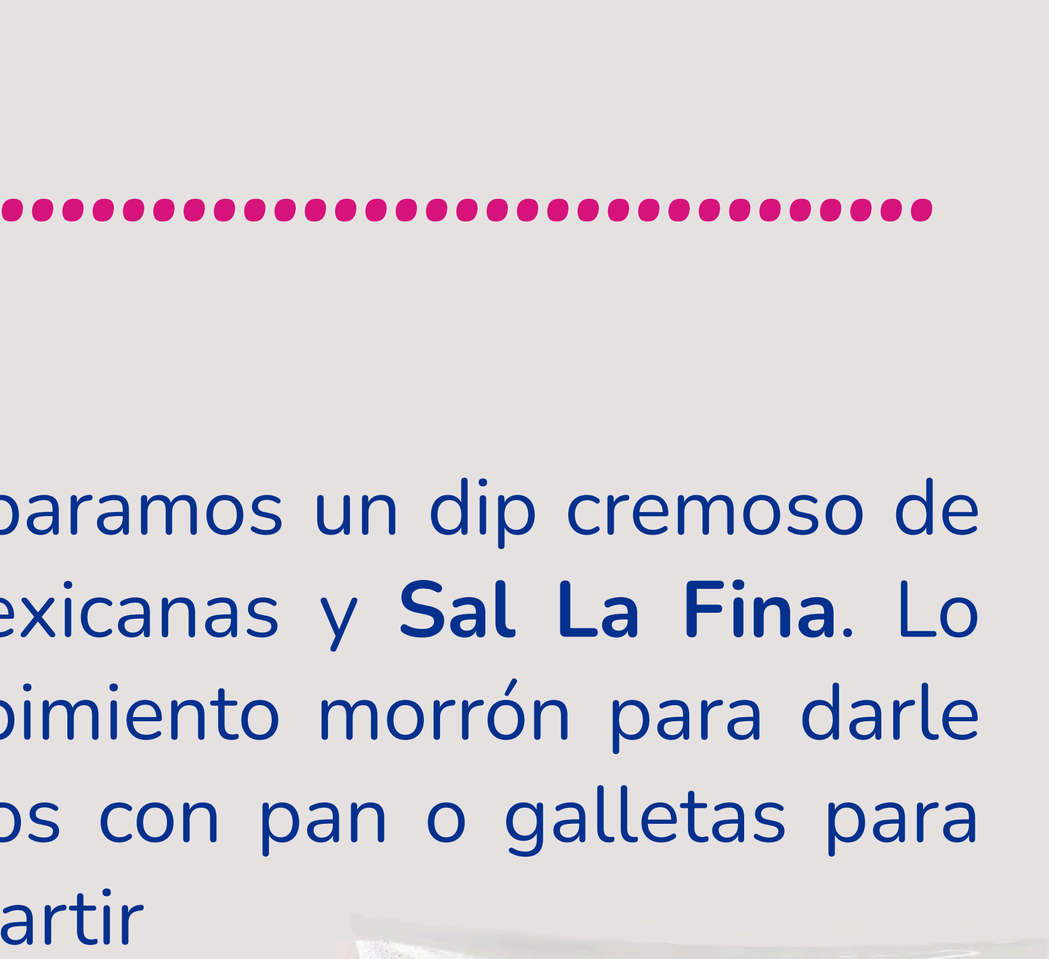
Original

El Petisco es la versión portuguesa de las tapas: pequeñas raciones de comida que se comparten entre amigos en las tascas de Lisboa, acompañadas de vinho verde o cerveja fresca. Bacalao, sardinas y queso curado: Portugal en cada bocado y nosotros aquí lo mexicanizamos.

A la mexicana

¡Aquí le damos su toque nacional! Preparamos un dip cremoso de queso con chile chipotle, especias mexicanas y **Sal La Fina**. Lo decoramos con rajitas de jalapeño y pimiento morrón para darle color y un toque picante, y lo servimos con pan o galletas para untar. La tradición portuguesa de compartir en pequeñas porciones con el sazón mexicano en cada cucharada, son irresistibles.

¡Gracias Fernando S!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Chapati de Pollo

Qatar a la mexicana

Original

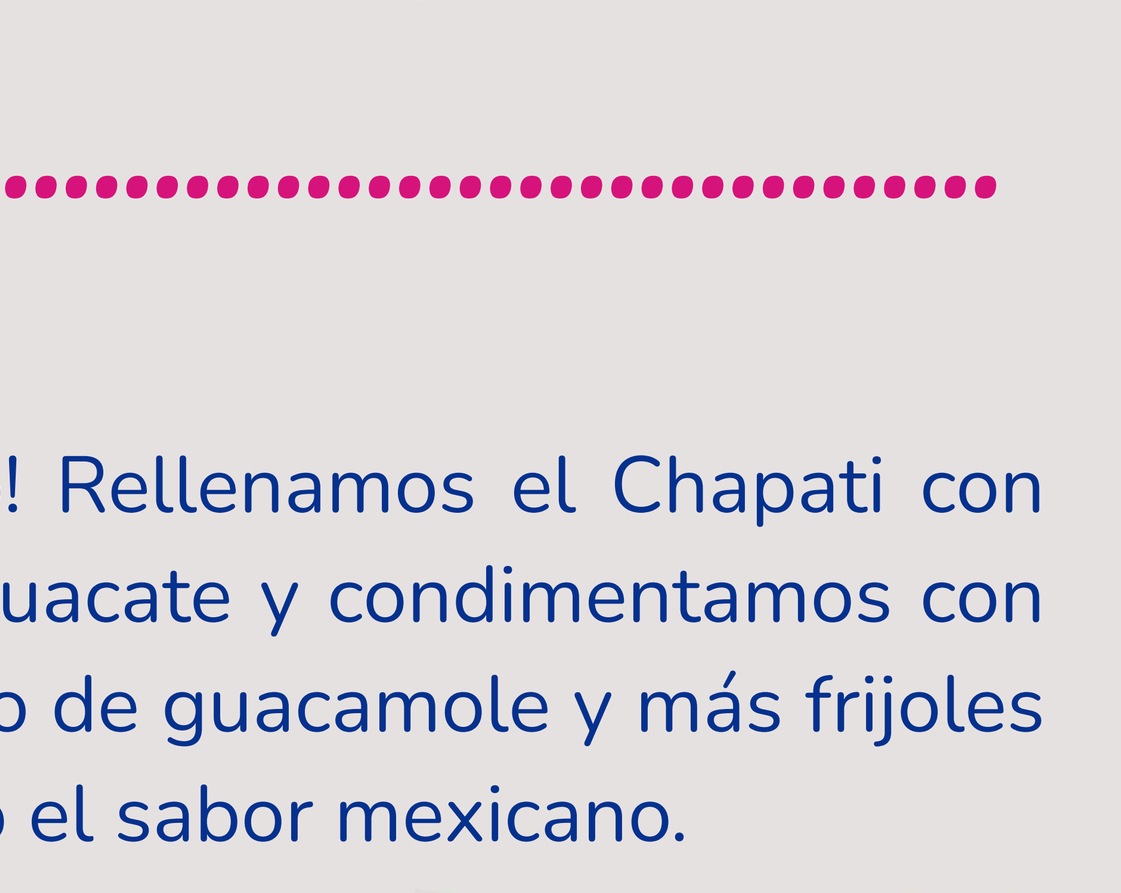
El Chapati es el pan plano más cotidiano de la cocina keniana e india: una tortilla fina de harina de trigo integral, cocinada en comal seco hasta quedar ligeramente dorada y flexible; se come con guisos, legumbres o como envoltura de lo que el dicte el antojo. Es el pan del día a día en África Oriental y nosotros aquí lo intervenimos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Rellenamos el Chapati con pollo deshebrado, frijoles refritos, aguacate y condimentamos con **Sal La Fina**. Lo servimos acompañado de guacamole y más frijoles para completar cada porción con todo el sabor mexicano.

La tortilla africana con el relleno y los acompañantes más queridos de México crean una fusión sencilla e irresistible.

¡Gracias Isabel H!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Luqaimat Mexicano

Qatar a la mexicana

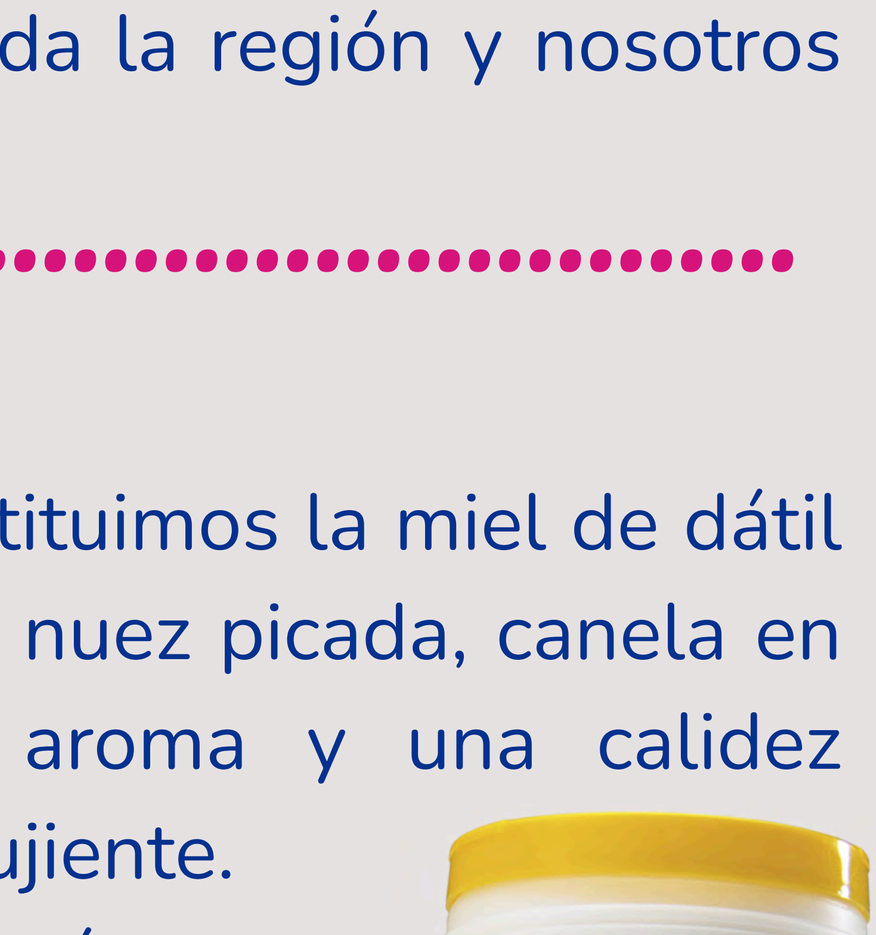
Original

El Luqaimat es el dulce callejero más popular de Qatar y el Golfo Pérsico: pequeñas esferas de masa frita y esponjosa, crujientes por fuera y suaves por dentro, bañadas en miel de dátil y espolvoreadas con sésamo. Son el postre-botana favorito de las celebraciones y reuniones familiares de toda la región y nosotros aquí los transformamos.

A la mexicana

¡Aquí le agregamos el sabor a México! Sustituimos la miel de dátil por cajeta de Celaya y espolvoreamos con nuez picada, canela en polvo y **Sal La Fina** que le dan un aroma y una calidez completamente mexicanos a cada bolita crujiente.

Lo dulce del Golfo Pérsico con el caramelo más icónico de México crean la fusión de dulces más inesperada e irresistible del recetario.



¡Gracias Adriana H!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Coco con Sal La Fina

R.D. del Congo a la mexicana

Original

El coco es uno de los ingredientes más icónicos del trópico mexicano: una fruta de cáscara dura con agua refrescante y pulpa blanca y cremosa, raspada con sal y limón en las playas del Pacífico y el Golfo. Es el sabor del verano en México y nosotros aquí lo reinventamos.

A la mexicana

¡Tiempo de mexicanizarlo! Tomamos la pulpa de coco tierna y la sazonamos con jugo de limón y **Sal La Fina**, para crear una combinación tropical y picante que es completamente adictiva.

El sabor del trópico mexicano con el toque que lo convierte en una botana que no para de sorprender.



¡Gracias Concepción A!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Pastéis al Chipotle

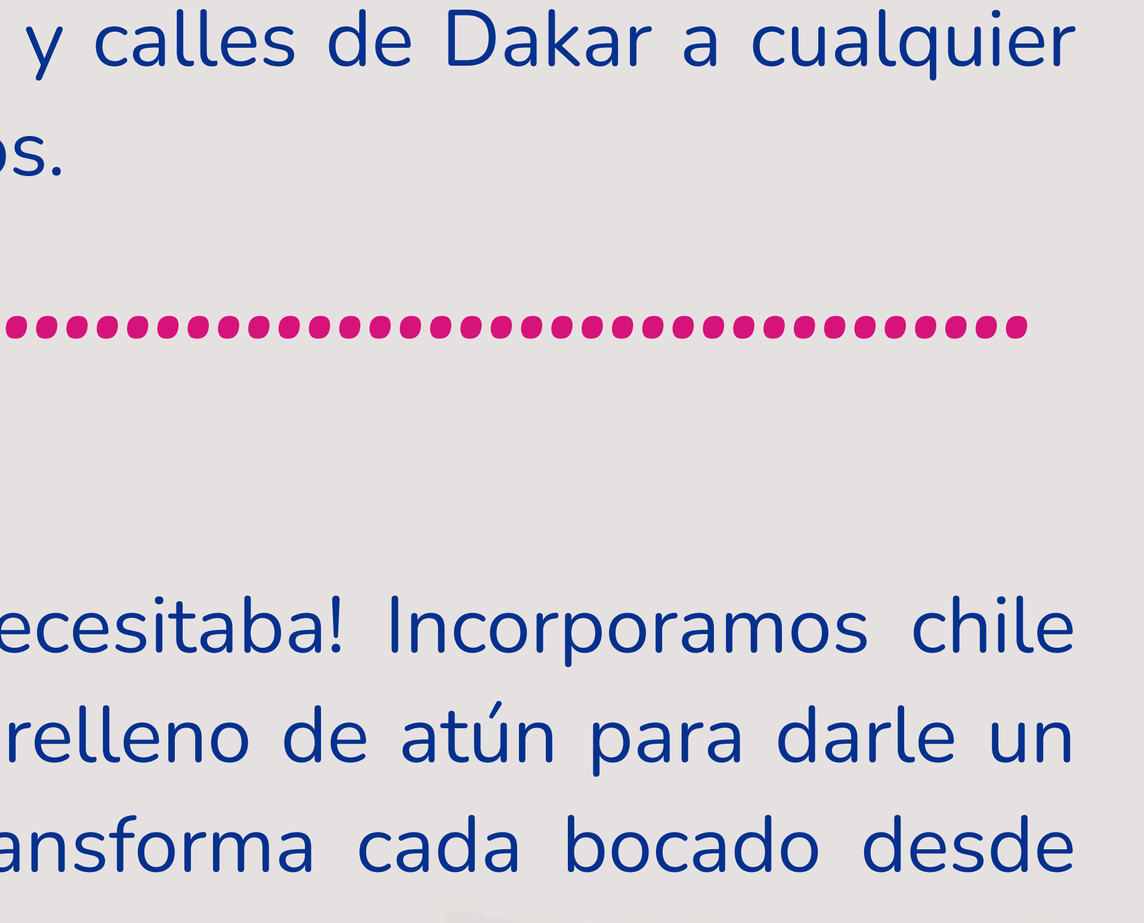
Senegal a la mexicana

Original

Los Pastéis senegaleses son uno de los snacks más populares del África Occidental: empanadillas fritas rellenas de pescado desmenuzado, cebolla y especias locales que perfuman cada bocado. Se comen en los mercados y calles de Dakar a cualquier hora y nosotros aquí los intervenimos.

A la mexicana

¡Aquí le ponemos la chispa que necesitaba! Incorporamos chile chipotle en adobo y **Sal La Fina** al relleno de atún para darle un sabor ahumado y profundo que transforma cada bocado desde adentro. La fritura crujiente del Senegal con un chile mexicano emblemático en perfecta y deliciosa armonía.



¡Gracias Leonardo O!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Biltong Molcajete

Sudáfrica a la mexicana

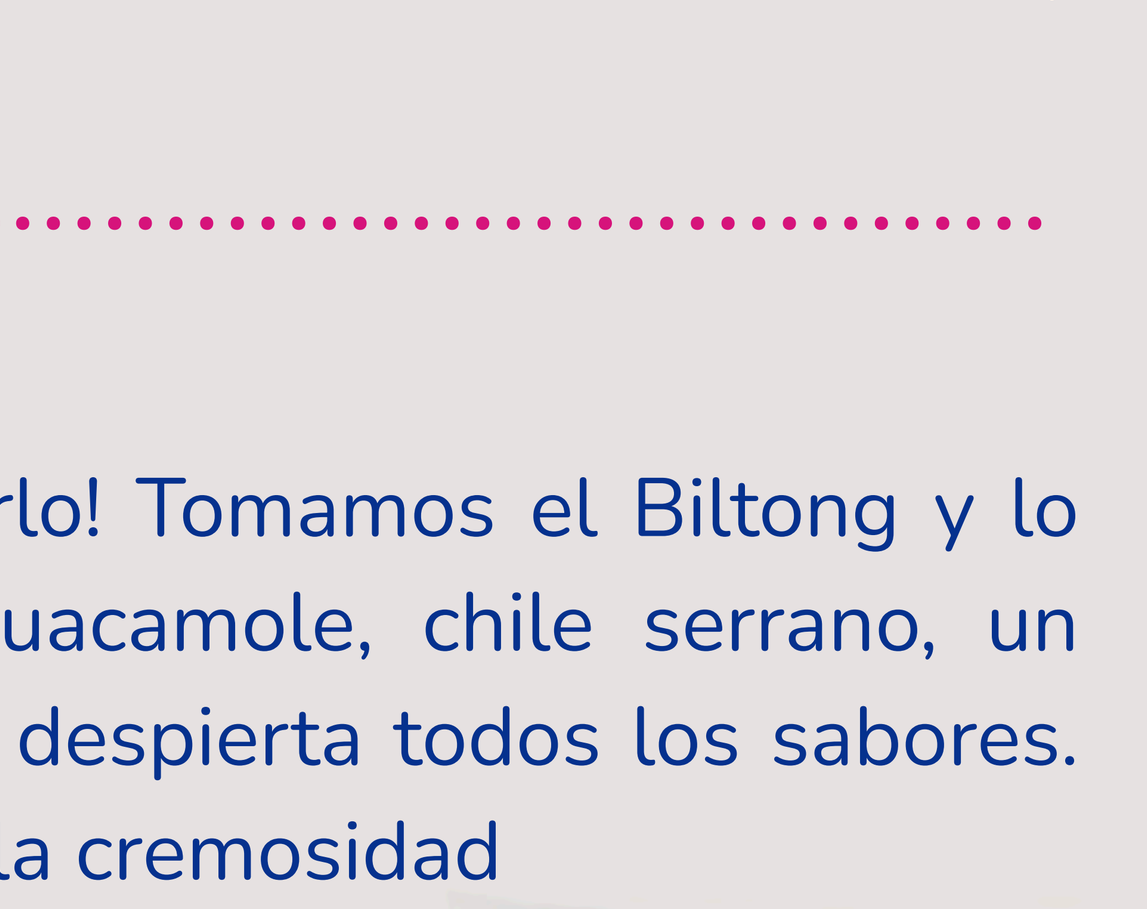
Original

El Biltong es el snack más icónico de Sudáfrica: carne seca y sazonada con especias que se cura durante días hasta lograr una textura firme y un sabor profundo e intenso. Nació como método de conservación y conquistó el mundo como botana y nosotros aquí lo reinventamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Tomamos el Biltong y lo servimos en un molcajete con guacamole, chile serrano, un toque de limón y **Sal La Fina** que despierta todos los sabores. La intensidad de la carne seca con la cremosidad del guacamole lo convierte en una botana que no tiene igual.

¡Gracias Sergio C!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Frikadelle a la Mexicana

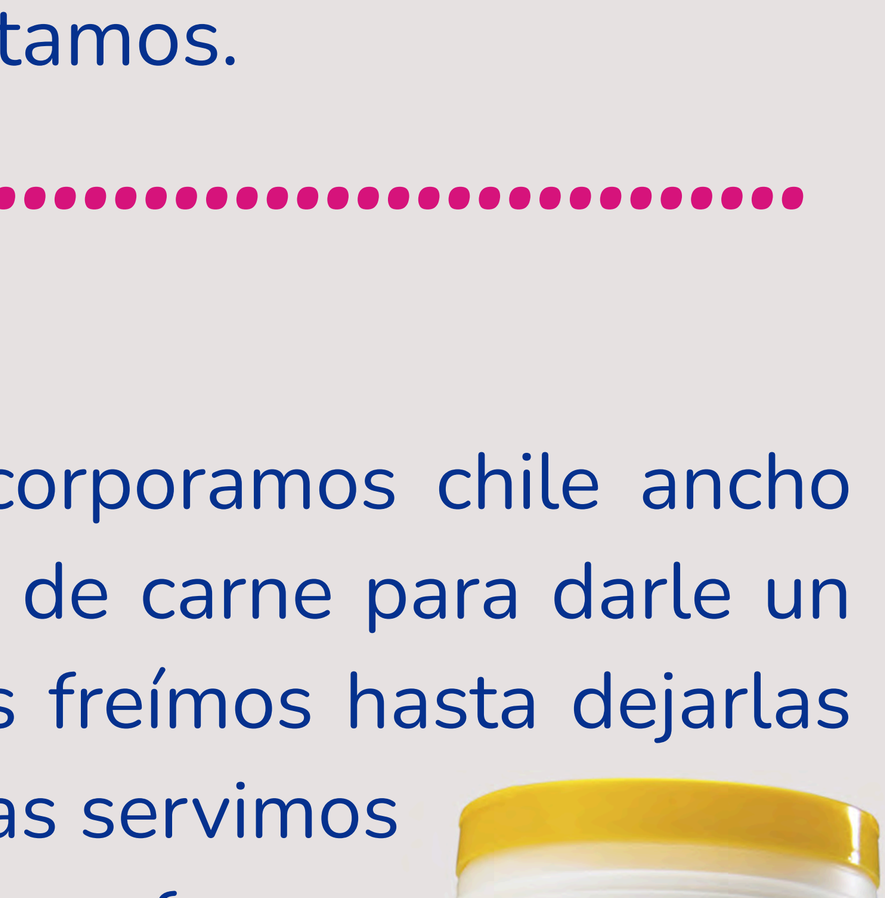
Sudáfrica a la mexicana

Original

Las Frikadelle son las albóndigas más queridas de Sudáfrica: bolitas de carne molida sazonadas con cebolla, especias y hierbas, fritas o al horno hasta quedar doradas y jugosas. Son el platillo de casa de cada hogar sudafricano desde generaciones y nosotros aquí las reinventamos.

A la mexicana

¡Nosotros lo elevamos a la mexicana! Incorporamos chile ancho molido, comino y **Sal La Fina** a la mezcla de carne para darle un perfil de sabor completamente nuevo. Las freímos hasta dejarlas doradas por fuera y jugosas por dentro, y las servimos con una salsa verde con aguacate que las transforma por completo. El sabor de casa sudafricano con el sazón que solo México puede dar.



¡Gracias José E!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Knäckebröd Chipotle

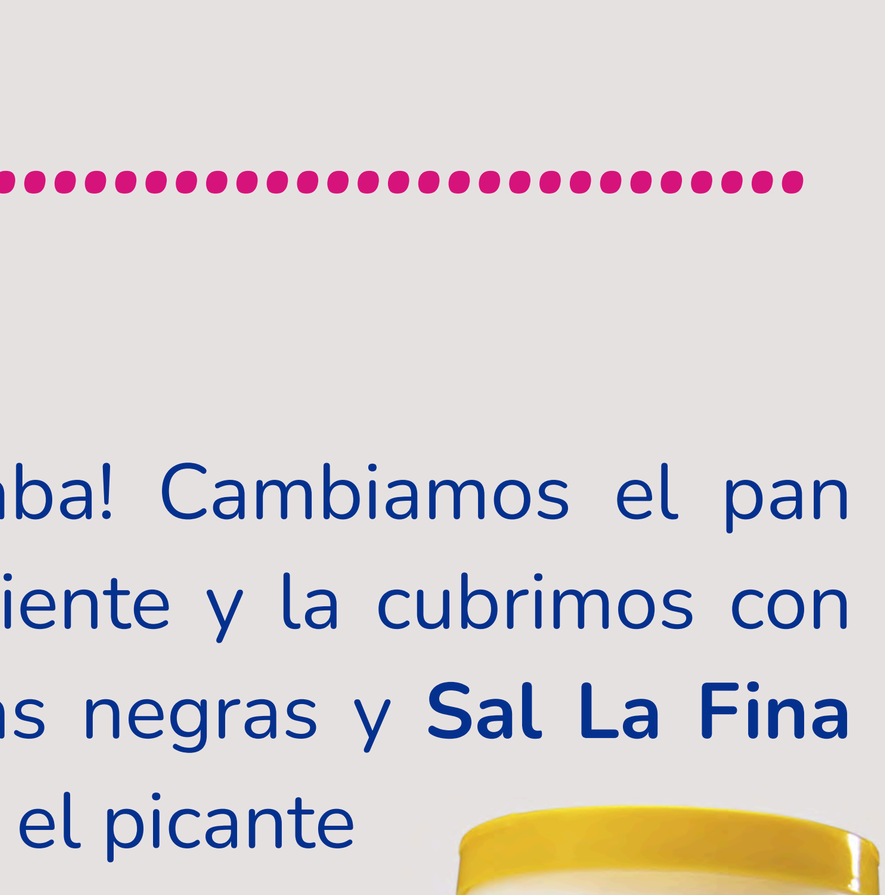
Suecia a la mexicana

Original

El Knäckebröd es el pan crujiente más icónico de Escandinavia: una galleta plana y crujiente de centeno o trigo integral, horneada hasta quedar completamente seca y con una textura que cruje en cada mordida. Es el pan de cada día en Suecia y Noruega desde hace siglos y nosotros aquí lo intervenimos.

A la mexicana

¡Aquí le ponemos la chispa que necesitaba! Cambiamos el pan escandinavo por una tostada de maíz crujiente y la cubrimos con una mezcla de atún con chipotle, aceitunas negras y **Sal La Fina** que le dan un sabor ahumado, salado y con el picante justo en cada bocado. Lo nórdico se rinde ante el toque mexicano en una combinación sencilla pero irresistible.



¡Gracias Mitzi G!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Rösti con Cecina

Suiza a la mexicana

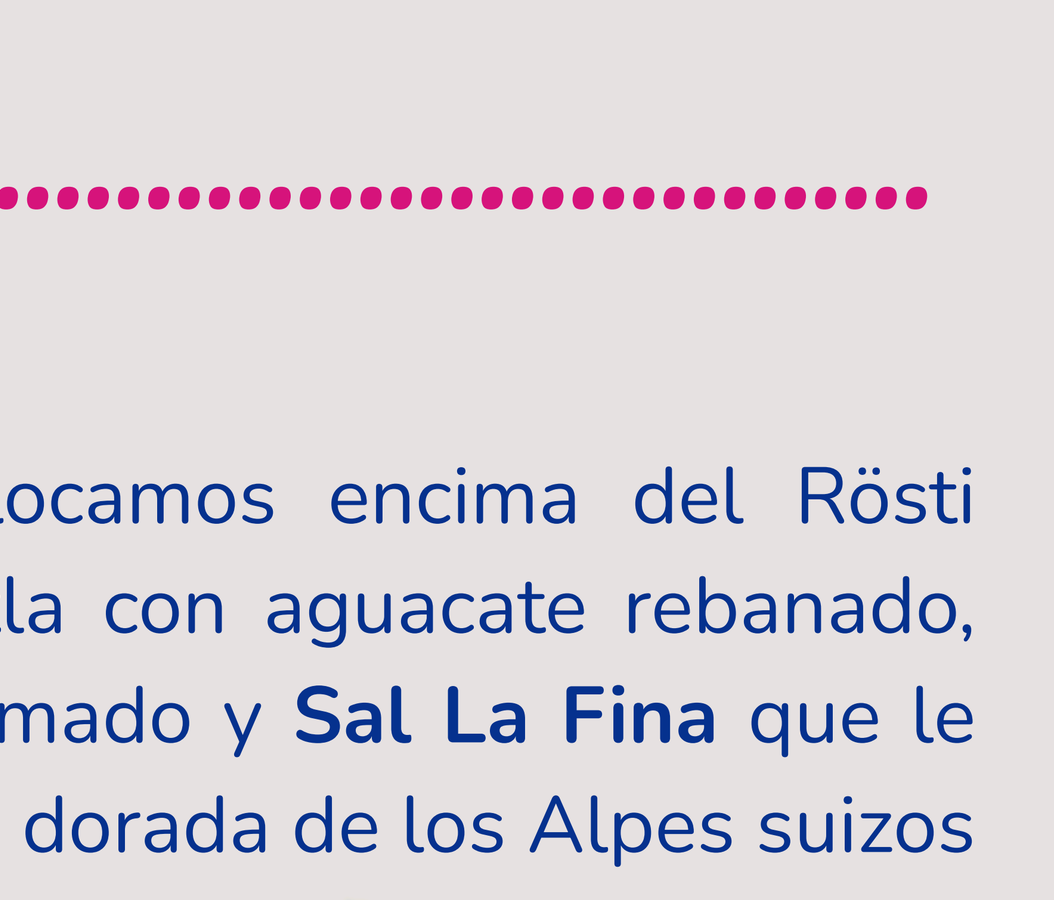
Original

El Rösti es el plato más icónico de la cocina suiza: una torta de papa rallada y frita en mantequilla hasta quedar dorada y crujiente por fuera y suave por dentro. Nació en los Alpes como desayuno de granjeros y hoy es símbolo de la cocina helvética y nosotros aquí lo elevamos.

A la mexicana

¡En México le subimos el nivel! Colocamos encima del Rösti crujiente lascas de cecina de Yecapixtla con aguacate rebanado, crema, una salsa de chile serrano tatemado y **Sal La Fina** que le da el toque final a esta botana. La papa dorada de los Alpes suizos con la cecina más icónica del estado de Morelos crean una combinación que no necesita más explicación.

¡Gracias María del Carmen R!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Brik con Chile Morrón

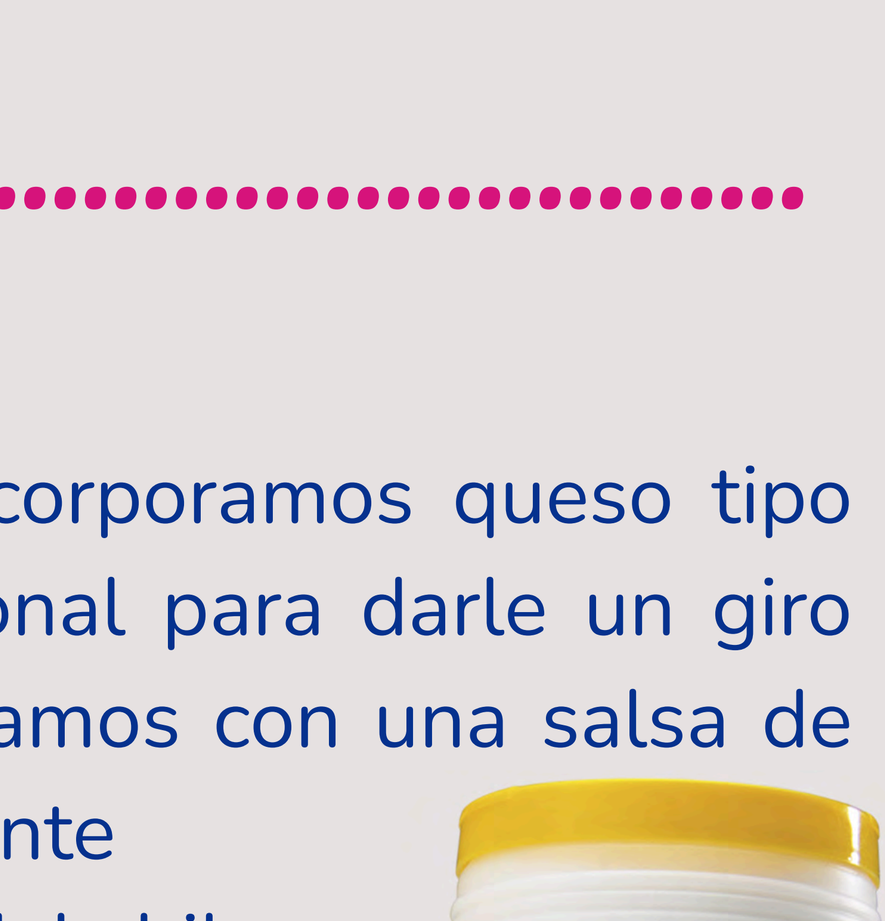
Túnez a la mexicana

Original

El Brik es el snack más popular de la cocina tunecina: una hoja finísima de masa frita rellena de huevo, atún, alcaparras y perejil, que se dobla en triángulo y se come caliente con los dedos. Es crujiente por fuera y cremoso por dentro y nosotros aquí lo reinventamos.

A la mexicana

¡Llegó el momento de mexicanizarlo! Incorporamos queso tipo Oaxaca y **Sal La Fina** al relleno tradicional para darle un giro completamente mexicano, y lo acompañamos con una salsa de jitomate con chile de árbol. La masa crujiente con el relleno cremoso y el toque picoso del chile le convierten en una botana muy especial.



¡Gracias Cristel B!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Börek Turco de Pollo con Mole

Turquía a la mexicana

Original

El börek es la joya horneada de Turquía: delicadas láminas de masa filo rellenas y doradas a la perfección. Nació en las cocinas otomanas, se volvió un ícono de las calles turcas y nosotros aquí le damos un toque nacional transformando esta herencia de Medio Oriente en un bocado con todo el peso de nuestra gastronomía.

A la mexicana

¡Todo el sabor del mole envuelto! Colocamos relleno de pollo con mole, crema y **Sal La Fina** entre finas capas de masa tipo filo barnizadas con mantequilla. Horneamos a 190 °C estos rollitos cubiertos de ajonjolí hasta dejarlos dorados, sumando ese toque picante justo para despertar todos los sabores
al bañarlos en más mole caliente.
Sencillo y extracrujiente es una
botana que sorprende en cada bocado.

¡Gracias Mariana T!
Ver receta →



Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR

Croquetas Charrúas

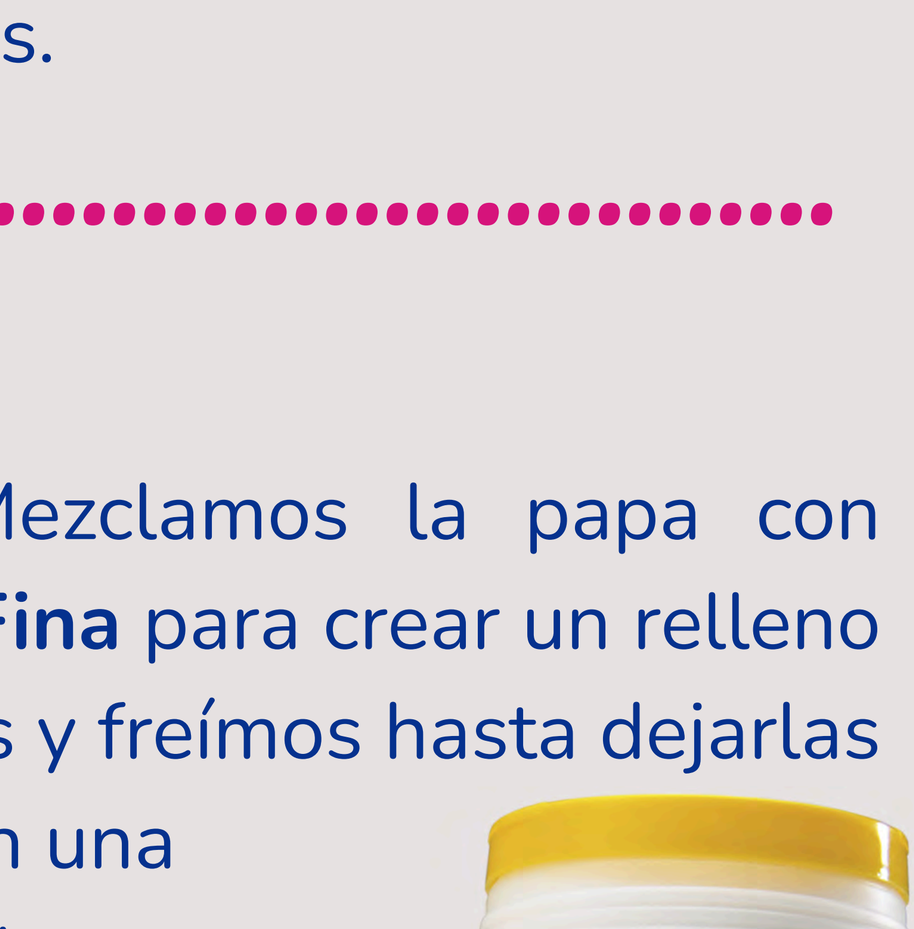
Uruguay a la mexicana

Original

Las croquetas uruguayas son uno de los bocados más queridos del Río de la Plata: masa cremosa de papa o carne, empanizada y frita hasta lograr una costra dorada y crujiente que esconde un interior suave y sabroso. Son presencia fija en cada almuerzo familiar y nosotros aquí las transformamos.

A la mexicana

¡Lo adoptamos y lo mexicanizamos! Mezclamos la papa con chorizo mexicano, chile chipotle y **Sal La Fina** para crear un relleno con personalidad propia, las empanizamos y freímos hasta dejarlas perfectamente doradas, y las servimos con una crema de frijol para dipear. Lo reconfortante del Río de la Plata con el sazón mexicano fundidos en cada bocado irresistible.



¡Gracias Aurelio R!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR



Samsas con Jalapeño

Uzbekistán a la mexicana

Original

Las Samsas son las empanadas más queridas de la cocina uzbeka y centroasiática: una masa de hojaldre rellena de carne de cordero con cebolla y especias, horneada en horno de barro tandoor hasta quedar dorada y crujiente por fuera y jugosa por dentro. Son el snack favorito de los bazares de Samarcanda y nosotros aquí las transformamos.

A la mexicana

¡Aquí le va el toque que lo cambia todo! Incorporamos chile jalapeño picado, queso tipo Oaxaca y **Sal La Fina** al relleno de cordero para darle un picante directo y una cremosidad que transforma cada Samsa desde adentro.

Las acompañamos con crema de aguacate y limón para equilibrar y disfrutar la tradición de los bazares de Samarcanda con el chile mexicano que crean una fusión irresistible.



¡Gracias Norma Z!
Ver receta →

Sal La Fina M.R.

PATROCINADOR OFICIAL DEL SABOR





GRACIAS A USTEDES Y TODOS LOS PARTICIPANTES

ESTA DINÁMICA FUE TODO UN ÉXITO

FELICIDADES A LOS GANADORES

