



La **Ruta**
del sabor



Minirecetario Philly



2021

Prólogo

Philadelphia® ya sabe a México porque ha estado presente en esa receta tradicional que reúne a todos alrededor de la mesa.

Porque la cocina mexicana ya no se entiende sin la cremosidad de Philadelphia®, y Philadelphia® no sería lo mismo sin la diversidad de la cocina mexicana.

Ha reinventado ese platillo milenario dándole más sabor, convirtiéndolo ya en una tradición en la mesa de todos los mexicanos.

Por eso queremos crear una ruta de sabor, que nos muestre toda la diversidad de sabores que tiene México y demostrar como Philly® se ha vuelto parte de esos platillos, porque ante la gran diversidad gastronómica del país sólo Philadelphia podía hacer el match perfecto gracias a su versatilidad, cremosidad y sabor único.

Hablar del sabor de México, es hablar también de Philly®. Porque no habría un ruta del sabor sin la diversidad y la cremosidad de Philadelphia®.





Chiles en Nogada Philadelphia

INGREDIENTES

- 180 g de Queso Crema Philadelphia®
- 2 tzas. de crema
- 1 tza. de nuez
- 1/2 tza. de leche evaporada
- 1/2 tza. de vino blanco
- 1/2 cdita. de canela en polvo
- 2 cdas. de azúcar blanca
- 2 cdas. de queso de cabra sin ceniza
- Sal y pimienta blanca

RELLENO

- 250 g de carne de sirlon de res molida
- 250 g de carne de puerco molida
- 1 pza. de manzana grande pelada y picada finamente

- 2 pzas. de duraznos grandes pelados y picados finamente
- 1/2 tza. de fruta cristalizada
- 1/2 tza. de nuez picada
- 1/2 tza. de almendra pelada y picada
- 1/4 tza. de piñones
- 1/2 tza. de cebolla finamente picada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 tza. de puré de tomate
- 1/2 cdita. de canela molida
- 1 pizca de clavo molido
- 1/2 cdita. nuez moscada
- 6 cdas. de aceite
- Sal y pimienta al gusto

OTROS

- 10 pzas. de chiles poblanos asados y desvenados
- 1 tza. de granada pelada y desgranada
- 1/2 tza. de ramitas de perejil lavadas



PREPARACIÓN

- 1. CALENTAR** el aceite en una olla y freír el ajo y la cebolla hasta que estén ligeramente transparentes.
- 2. AGREGAR** la carne, cocinar hasta que esté ligeramente dorada.
- 3. INCORPORAR** el puré de tomate, las frutas y así sucesivamente el resto de los ingredientes del relleno.
- 4. COCINAR** a fuego medio por 25 minutos o hasta estar cocido y el jugo se haya consumido.
- 5. ABRIR** los chiles poblanos a la mitad y rellenar con la carne.
- 6. LICUAR** todos los ingredientes con el Queso Crema Philadelphia® para crear la nogada.
- 7. BAÑAR** los chiles con la nogada, adornar con la granada al momento de servir y unas ramas de perejil.



Pambazo

INGREDIENTES

- 140g de Queso Crema Philadelphia®
- 4 pzas. de panes para pambazos
- 2 pzas. de papas cocidas en cubos
- 1 tza. de chorizo

SALSA

- 6 pzas. de chiles guajillos hervidos y despepitados
- 1/4 pza. de cebolla asada

- 1 diente de ajo asado
- 1/2 tza. de agua
- Sal al gusto

OTROS

- 1/4 pza. de lechuga picada
- Aceite para freír el necesario
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

- 1. LICUAR** los ingredientes de la salsa y cocer con un poco de aceite.
- 2. FREÍR** en una sartén el chorizo y agregar las papas, sazonar al gusto.
- 3. CALENTAR** en un sartén los panes previamente sumergidos en la salsa de guajillo.
- 4. PARTIR** a la mitad los panes, untar con Queso Crema Philadelphia®, rellenar con lechuga, papa y chorizo.



Pastel Azteca de Pollo

INGREDIENTES

PARA LA SALSA:

- 180 g de Queso Crema Philadelphia®
- 1 kg de tomate verde pelado
- 1/3 tza. de cebolla picada
- 1 pza. de diente de ajo
- 4 pzas. de chiles verdes (al gusto)
- 1 tza. de cilantro lavado y desinfectado
- 18 pzas. de tortillas de maíz pasadas por aceite
- Sal y pimienta al gusto
- Agua la necesaria

PARA EL RELLENO:

- 4 cdas. de mantequilla sin sal
- 5 cdas. de cebolla finamente picada
- 2 pzas. de dientes de ajo picado
- 2 tzas. de pollo cocido y deshebrado
- 1 tza. de granos de elotes de lata
- 1 pza. de calabacita cortada en cuadritos
- Concentrado de pollo en polvo al gusto

OTROS

- 150 g de Queso Manchego



PREPARACIÓN

- 1. PRECALENTAR** el horno a 180°C.
- 2. CALENTAR** la mantequilla, freír la cebolla y el ajo, agregar el pollo deshebrado, los granos de elotes y las calabacitas, sazonar con concentrado de pollo y cocinar por 10 minutos a lumbre baja hasta que las calabacitas estén suaves, reservar.
- 3. COCER** en agua los tomates, la cebolla, los chiles y el ajo. Licuar con el cilantro y el Queso Crema Philadelphia®.
- 4. CALENTAR** la salsa a fuego bajo hasta soltar hervor y sin dejar de mover por 5 minutos, sazonar al gusto y reservar.
- 5. SUMERGIR** en la salsa anterior de una en una las tortillas e ir las acomodando en un refractario intercalando tortillas con el guisado de pollo hasta terminar con tortillas, bañar con la salsa cremosa.
- 6. ACOMODAR** por encima de lo anterior las rebanadas de Queso tipo Manchego Singles®.
- 7. HORNEAR** por 20 minutos hasta quedar ligeramente dorado y servir caliente.



Sopa De Tortilla

INGREDIENTES

- 150 gr. de Queso Crema Philadelphia® Untable
- Caldillo de jitomate y frijol
- 5 pzas. de jitomate guaje
- ¼ pza. de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 2 tzas. de caldo de pollo
- 1 tza. de frijoles bayos enteros
- Sal al gusto
- 1 ramito de epazote
- 1 cda. de aceite

OTROS

- 8 pzas. de tortilla cortadas en tiras delgadas
- Aceite para freír cantidad suficiente
- 1 pza. de aguacate en cubos



PREPARACIÓN

- 1. LICUAR** los jitomates, el ajo, la cebolla y 1 tza. de caldo de pollo.
- 2. COLOCAR** y freír con 1 cda. de aceite, incorporar el epazote.
- 3. LICUAR** los frijoles con 1 tza. de caldo de pollo e integrar al caldillo de jitomate, dejar al fuego unos minutos y sazonar al gusto con sal.
- 4. FREÍR** las tortillas hasta dorar y reservar.
- 4. SERVIR** la sopa, colocando en cada plato tortillas fritas, caldillo, aguacate y dos cucharadas de Queso Crema Philadelphia® Untable.



Tamales de zarzamora

INGREDIENTES

- 2 paquetes de 200 g de Queso Crema Philadelphia®
- 1 tza. de mermelada de zarzamora
- 1 tza. de mantequilla
- 1 tza. de azúcar
- 1 cdta. de vainilla o canela en polvo

- 5 pzas. de huevos
- 2 tzas. de harina de arroz
- 1 cdta. de Royal®
- 2 manojos de hoja de maíz seca (remojadas y escurridas)



PREPARACIÓN

- 1. ACREMAR** la mantequilla, el azúcar y la vainilla.
- 2. AGREGAR** uno a uno los huevos y dejar de batir.
- 3. ADICIONAR** poco a poco el harina cernida y el Royal®, mezclar en forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.
- 4. COLOCAR** la masa en la hoja de maíz.
- 5. CORTAR** en tiras el Queso Crema Philadelphia® y colocar sobre la masa.
- 6. AÑADIR** una cucharada de mermelada, envolver con la hoja y acomodar en vaporera o tamalera.
- 7. COCINAR** de 50 a 60 minutos o hasta que el tamal se desprenda de la hoja con facilidad.



La **Ruta**
del sabor

An illustration of an open map of Mexico, a green jalapeño pepper, and a red tomato slice, all resting on a white dashed line that curves under the text.

Síguenos en nuestras redes



www.philadelphia.com.mx