



ARTESANALES • SIN CONSERVADORES

MINI RECETARIO

Y SUGERENCIAS DE USO, Y PRESENTACIONES

**MERMELADAS DE MANGO, JAMAICA, TAMARINDO,
CHAYOTE, TOMATE Y NOPAL, NATURALES Y CON CHILE
SALSAS DE MANGO, MANGO CON CHILE HABANERO
CONSERVAS MANGO EN ALMÍBAR Y DULCE DE MANGO**

**ELABORADAS CON PULPA DE FRUTA, 100% NATURAL,
AZÚCAR; sin conservadores, sin colorantes y sin
saborizantes artificiales.**

Producto Artesanal 100% Natural

Una vez abierto manténgase en refrigeración

NATURAL
100% Artesanal

- Producto 100% Artesanal
- Pulpa de fruta natural
- Sin saborizantes artificiales
- Sin conservadores
- Sin colorantes

• Mango sin azúcar
• Mango
∞ con Chipotle
∞ con Habanero
∞ con Jalapeño
∞ con Piña
∞ con Piña Chile árbol

• Chile
• Jalapeño

• Tamarindo
∞ con chipotle

• Jamaica
∞ con Chipotle

• Salsa de Mango
∞ con Habanero
∞ Habanero Extra
picante

• Dulce
de Mango

• Mango en
Almíbar

• Chayote

• Tomate

• Nopal
∞ con Chile

• Natural
∞ Picante



MAZATLÁN

TIENDA MATRIZ DELICIAS SINALOENSES

Calle Gabriel Leyva 8,
Colonia López Mateos,
82140, Mazatlán, Sin.

Abierto Lunes a Viernes de 9am - 6pm
Sábado de 9am - 2pm


Compra en línea, encuentra puntos de
venta y recetas en:

deliciassinaloenses.com.mx

Delicias Sinaloenses   

Pedidos al teléfono:

01(669)1 80 03 23

 6692616037



Crea deliciosas
y practicas recetas



MAZATLÁN
DE VENTA EN:
Tiendas



GUADALAJARA
y CULIACÁN
DE VENTA EN: Tiendas



DE VENTA EN:
• DURANGO
• MONTERREY
• ARIZONA, USA

Las **Mermeladas y Salsas** de **DELICIAS SINALOENSES** por si solas son deliciosas, no pueden faltar en tu cocina aquí te damos algunas sugerencias, para que las degustes de una manera diferente, y sorprendas a los tuyos con un platillo, riquísimo fácil y rápido de preparar.



Puedes utilizarlas sobre cualquier cosa que se te ocurra, como Pollo, Pescado, Carne o Camarón, Ensaladas, Quesos, Pan; guisados, empapelado, horneado o a la plancha.

Tipo Gravy: 150 ml **Salsa de Mango** o **100 ml de Mermelada** (Agrega un chorrito de agua, solo para diluir, Sal y Pimienta al gusto), cocer a la plancha o empapelado, sobre Pescado, pollo, etc.

Tipo Cremoso: Sazonar la carne con Sal, Pimienta y un toque de mostaza al gusto, poner al fuego en un sartén y diluir una barra de queso crema en el jugo de la carne, agregar 150 ml de **Mermelada sugiero Mango con Chile Chipotle** revolver hasta incorporar, acompañar el platillo con una ensalada verde.



Tipo Vinagreta: 150 ml de **Mermelada** de **DELICIAS SINALOENSES**, Sal, Pimienta al gusto, un chorrito de Vinagre, revolver hasta incorporar. Servir encima de Ensalada.

UNTABLE SOBRE PAN DE BARRA O PAN TOSTADO



Unta un poco de Mermelada Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo o Chayote de **DELICIAS SINALOENSES** sobre pan, y con ese toque dulce o picosito sacia tu antojo.

ENCIMA DE YOGURT NATURAL,

Prueba la Mermelada de Mango o Jamaica, encima de yogurt natural, y dale un rico sabor dulce, a tu desayuno saludable.



VIERTE SOBRE QUESO PHILADELPHIA

Vierte sobre una barra de queso philadelphia (queso crema) Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo o Chayote de **DELICIAS SINALOENSES** y listo, tienes una rápida botana, para ofrecer a tu familia o invitados, acompaña con galletas Tipo Crackets o Habaneras.



MERMELADA SOBRE QUESO PHILADELPHIA CUBIERTO



Similar a la idea anterior, solo que aquí le damos un toque crujiente, utiliza ya sea una barra de queso philadelphia (queso crema) o puedes hacer una bola del mismo queso, y lo cubrimos (empanizado) con ajonjolí dorado.

Acompañamos con galletas Tipo Crackets o Habaneras, ponemos en un vaso para postre **Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo o Chayote** untamos la galleta con una porción del queso empanizado y encima un toque de **Mermelada** de **DELICIAS SINALOENSES**. **Nota: puedes variar el empanizado del queso crema con cualquier ingrediente molido; Nuez, Cacahuete tostado, Tocino, Chicharrón, Galletas Crackets, Hierbas finas, Cilantro.**

DIP CON MERMELADA DE DELICIAS SINALOENSES

Solo licua o en procesador de alimentos, una barra de queso philadelphia (queso crema), ½ taza de leche evaporada, 150 ml de **Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo o Chayote** de **DELICIAS SINALOENSES** agrega Sal y Pimienta al gusto, utilízalo para “Dipear” unas barritas de Zanahoria y Apio, Pan, Galletas, Queso, Brochetas de pollo, camarón, pescado, o de carne. **Nota: puedes variar en lugar del queso crema y leche, 1/3 taza Mayonesa y ¼ Cdita Pimienta Cayena.**



POLLO CON MERMELADA DE MANGO CON CHILE CHIPOTLE Y RON



Ingredientes:

- 500 gr pechuga de pollo
- 150 ml Mermelada de Mango con chile chipotle
- 2 cucharadas de Ron
- 5 cucharadas de Salsa de Soya
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite

Elaboración:

1. Primero coloca en la licuadora, 3 cucharadas de aceite, la Salsa de Soya, Mermelada de Mango con chile chipotle, Ron, Sal y Pimienta, licua hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Mientras corta en cuadros las pechugas de pollo y colócalas en un recipiente; posteriormente vierte la salsa en el recipiente y marina por 30 minutos dentro del refrigerador.
3. Pasado los 30 minutos, calienta aceite en una cacerola grande a fuego medio, y fríe los trozos de pechuga, sin dejar de mover, hasta que se hayan dorado.
4. Por último, vierte encima la marinada que sobró en el recipiente, tapa la cacerola, y cuece hasta que el pollo se haya cocido por completo.

POLLO O CAMARONES AL COCO CON MERMELADA DE DELICIAS SINALOENSES

Este pollo al coco queda delicioso por si solo pero si lo servimos con una Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo de DELICIAS SINALOENSES te va encantar.

Para que queden bien cubiertos de coco primero cubrir el pollo con maicena, podrías usar harina también. Después pasa el pollo por huevo batido y cubrir muy bien con coco rallado. Para que el coco se

pegue mejor pícalo ya sea con un cuchillo, en la licuadora o procesador de alimentos para que quede poquito más finito y cubra como empanizador al pollo.

Ingredientes Pollo al coco:

- 8 filetes de pollo o 8 tiras de pechuga de pollo (600 gr aprox.)
- 2 huevos
- 1 taza coco rallado (coco seco), picado finamente
- ¼ taza fécula de maíz (maicena) o harina de trigo
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite para dorar, el necesario

Salsa con Mermelada:

• Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo de **DELICIAS SINALOENSES**, si deseas darle una consistencia menos espesa la puedes diluir en un poco de agua, y agregar un toque de miel.



Elaboración:

1. Bate los huevos y sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Sazona el pollo con sal y pimienta por todos lados.
3. Cubre muy bien con la maicena.
4. Pasa por el huevo hasta que todo quede bien cubierto. Te puedes ayudar con un tenedor para no ensuciarte tanto o ensuciar tanto.
5. Pasa al plato con el coco y cubre por completo, presiona con los dedos el coco para que quede bien pegado.
6. Repite lo mismo con todos los filetes hasta que cubras todos.
7. Calienta aceite en un sartén a fuego medio alto. Una vez caliente dora los filetes por 3 minutos aproximado hasta que el pollo esté bien cocido y el coco se haya dorado.
8. Coloca en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

9. Servir con la salsa de Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo de DELICIAS SINALOENSES, por un lado para “dipear” al gusto.

Notas: Puedes sustituir la pechuga de pollo por 600 gr. de camarón, solo limpiarlos, lavarlos y abrirlos en corte mariposa.

ACEITE: Usa aceite para freír los filetes para que queden muy dorados y crujientes. Si quieres hacerlo en horno para evitar que la humedad del pollo no dore, intenta colocarlos sobre una charola para enfriar o una charola elevada en la bandeja de hornear para permitir que el calor entre por debajo de los filetes y lo dore por arriba y abajo, puedes INTENTAR y PROBAR.

CROQUETAS DE QUESO AZUL CON SALSA DE MERMELADA DE DELICIAS SINALOENSES



Estas croquetas gustan muchísimo. La mezcla del sabor fuerte de las croquetas con la salsa dulce es una mezcla perfecta, para cenas o comidas especiales.

Ingredientes para las Croquetas (35-40 bolitas pequeñas):

- 30 gr. de aceite de oliva
- 30 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina de trigo
- 500 gr. de leche entera
- 250 gr. de queso azul cortado en trozos

Ingredientes para empanizar y freír:

- 3 huevos batidos
- 150 gr. de pan rallado
- 300 gr. de aceite de oliva

Ingredientes para la Salsa:

- 100 ml **Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo** de **DELICIAS SINALOENSES**
- Agua para diluir

Elaboración Croquetas:

1. Primero coloca en refractario, 30 gr. de aceite de oliva, la mantequilla y la harina, Con una batidora programamos 5 minutos, velocidad 1. Añadimos la leche y programamos 4 minutos, en velocidad 4. Agregamos el queso azul y programamos 3 minutos más en velocidad 4.
2. Ponemos el refractario de esta mezcla a enfriar durante un mínimo de 4 horas, para que podamos despegar la masa sin problemas.
3. Hacemos las croquetas, empanizamos primero en pan molido, luego las pasamos por huevo batido y las volvemos a empanizar en pan molido. Freímos en abundante aceite (las tiene que cubrir) o en una freidora.
4. Dejamos que escurran el aceite sobrante poniéndolas en un escurridor con papel de cocina.

Elaboración Salsa:

1. Echamos la **Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo** de **DELICIAS SINALOENSES** y licuamos con un poco de agua para diluir, a velocidad baja para que la mezcla sea cremosa.
2. Vertemos la salsa de Mango en una charola o refractario y colocamos las croquetas encima.

SABROSAS GALLETAS SALADAS DE QUESO, EN HUELLA, RELLENAS DE MERMELADA

Ingredientes:

- 225gr de mantequilla sin sal, suavizada
- 100gr de queso Cheddar blanco, rallado
- 100gr de queso Monterey jack, rallado
- 1 chile jalapeño finamente picado
- 1 rama de romero grande, sólo hojas, finamente picado
- ½ cucharadita de sal de grano
- 25gr de azúcar blanco
- 1 huevo pequeño
- 190gr de Harina de trigo
- 150gr de sémola (levadura)
- Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo o Chayote de DELICIAS SINALOENSES



Elaboración:

1. Picar el queso rallado y mezclarlo con el romero y el jalapeño.

Alternativamente, puede rallar el queso con su procesador de alimentos, y agregar las hojas de jalapeño y romero sin tallo, y procesar finamente.

Dejar de lado.

2. En un tazón grande, ablande la mantequilla, el azúcar, y la sal, hasta acremar juntos con un batidor, espátula o cuchara de

madera. Añadir la mezcla de queso-hierba y mezclar a través de una espátula o una cuchara de madera.

3. Añadir el huevo y mezclarlo hasta que esté bien incorporado en la masa.
4. En un tazón separado, mezcle la harina y la sémola juntas. Añadir la mitad a la mezcla de mantequilla-queso y mezclar para formar una masa, y verter la otra mitad. Puede

que tenga que usar sus manos (bien enharinadas) para amasar de forma homogénea. Cubrir con plástico el tazón y dejar enfriar en el refrigerador durante unos 30 minutos hasta que el horno se haya precalentado.

5. Precaliente el horno a 350 ° F / 180 ° C. cubra dos bandejas de galletas con papel pergamino o encerado para hornear.
6. Hacer bolas de masa redonda de 4 cm y colocarlos en la bandeja de galletas con aproximadamente 5 cm de espacio entre cada uno (he colocado 14 galletas en cada bandeja).
7. Cree un pozo profundo / huella en cada bola de masa usando un pulgar / dedo humedecido.
8. Llene cada pocillo con Mermelada de Mango, Mango con chile chipotle, Jamaica, Tamarindo o Chayote de **DELICIAS SINALOENSES**.
9. Hornear en horno precalentado durante 20-25 minutos. Cambie la posición de las dos bandejas en su horno a medio camino a través de la cocción. Las galletas deben tener un color oro en la parte inferior y de oro claro en la parte superior.
10. Retire del horno y deje que se enfríen ligeramente. Servir.

Notas: Para una versión dulce, no incluya los quesos y en lugar de 25gr. de Azúcar, agregue 100gr.

Puede almacenar una parte de las Galletas sin hornear congelando sin llenar el centro con Mermelada, sin problemas, NO APILADAS o separar con papel encerado (El atasco pegará las galletas de la parte inferior).



ARTESANALES • SIN CONSERVADORES

**Nuestros productos, son 100%
Artesanales, Elaborados por:**



FOMENTO EMPRESARIAL
SINALOENSE SA DE CV, con
domicilio Gabriel Leyva 8, López
Mateos, Mazatlán, Sinaloa, C.P.
82140

delicias_sinaloenses@hotmail.com

Tel. (669) 1 80 03 23
WhatsApp. 6692616037

**Síguenos y encuentra este MINI
RECETARIO, envíanos tus recetas,
sugerencias de uso,**



Delicias Sinaloenses

Compra en Línea o encuentra
puntos de venta en:

deliciassinaloenses.com.mx

DE VENTA EN:



Suc. Real Pacífico; en Av. Prados del
Sol 3132-A Esq. Calle Almeja, (Cerca
al Deportivo)

Suc. Fovissste Jabalíes; en Av.
Jabalíes 146-A Esq. Calle Mapaches,
(Cerca a Fracc. Los Olivos), Mazatlán,
Sinaloa.