



LASER
INOX®

¡LLEGA EL MES MÁS MEXICANO!

Y en **LASERINOX** queremos apoyarte a impulsar tu negocio con 110 ideas para darle un twist a tu menú y ofrecerle a tus comensales las delicias más mexicanas.

¡NOSOTROS PONEMOS LAS IDEAS Y TÚ LA RECETA SECRETA!

¡QUE LO DISFRUTES!

Índice

Entradas	03
Sopas y caldos	06
Platillos Principales	10
Postres	37
Cupón	41

Entradas

1.- Guacamole con Frutas Tropicales

Descripción:

Guacamole tradicional enriquecido con trozos de mango, piña y granada, acompañado de totopos caseros.

Ingredientes:

Aguacates, cebolla, cilantro, limón, mango, piña, granada, sal, totopos.

2.- Ceviche de Camarón y Pulpo

Descripción:

Fresco ceviche de camarón y pulpo marinado en jugo de limón, con tomate, cebolla, cilantro y aguacate.

Ingredientes:

Camarones, pulpo, tomate, cebolla, cilantro, limón, aguacate, sal, chile serrano.

3.- Sopes de Chicharrón Prensado

Descripción:

Sopes de maíz con chicharrón prensado, frijoles refritos, lechuga, crema, queso fresco y salsa verde.

Ingredientes:

Masa de maíz, chicharrón prensado, frijoles, lechuga, crema, queso fresco, salsa verde.

4.- Tostadas de Tinga de Pollo

Descripción:

Tostadas crujientes con tinga de pollo, crema, aguacate, lechuga y queso rallado.

Ingredientes:

Tostadas, pollo desmenuzado, tomate, cebolla, chipotle, crema, aguacate, lechuga, queso.

5.- Esquites Gourmet

Descripción:

Elote desgranado salteado con mantequilla, epazote y chiles, servido con mayonesa, queso cotija y chile en polvo.

Ingredientes:

Elote, mantequilla, epazote, chiles, mayonesa, queso cotija, chile en polvo, limón.

6.- Tlacoyos de Haba

Descripción:

Tlacoyos de masa azul rellenos de puré de haba, servidos con nopales, queso fresco y salsa de chile pasilla.

Ingredientes:

Masa azul, habas, nopales, queso fresco, chile pasilla, cebolla, ajo.

7.- Quesadillas de Flor de Calabaza

Descripción:

Quesadillas de masa de maíz rellenas de flor de calabaza, epazote y queso Oaxaca.

Ingredientes:

Masa de maíz, flor de calabaza, epazote, queso Oaxaca, sal.

8.- Empanadas de Camarón con Mole

Descripción:

Empanadas crujientes rellenas de camarón y servidas con una salsa de mole poblano.

Ingredientes:

Masa de empanada, camarones, mole poblano, cebolla, ajo, chiles, chocolate, especias.

9.- Camarones al Ajo

Descripción:

Camarones salteados en una mezcla de ajo, mantequilla y chiles secos, servidos con pan tostado.

Ingredientes:

Camarones, ajo, mantequilla, chiles secos, pan, limón, sal.

10.- Ensalada de Nopales

Descripción:

Ensalada fresca de nopales con tomate, cebolla, cilantro y queso fresco, aliñada con aceite de oliva y limón.

Ingredientes:

Nopales, tomate, cebolla, cilantro, queso fresco, aceite de oliva, limón, sal.

Sopas y Caldos

11.- Sopa de Lima

Descripción:

Tradicional sopa yucateca de caldo de pollo con jugo de lima, servida con tiras de tortilla frita y aguacate.

Ingredientes:

Pollo, lima, tortilla, aguacate, cebolla, tomate, cilantro, sal.

12.- Pozole Rojo

Descripción:

Sopa de maíz hominy con carne de cerdo en un caldo rojo de chiles, servida con lechuga, rábanos y orégano.

Ingredientes:

Maíz hominy, cerdo, chiles (ancho, guajillo), cebolla, ajo, lechuga, rábanos, orégano.

13.- Caldo de Res

Descripción:

Sopa reconfortante de carne de res con verduras como zanahorias, papas, calabacitas y elote.

Ingredientes:

Res, zanahorias, papas, calabacitas, elote, cebolla, ajo, cilantro, sal.

14.- Sopa Azteca

Descripción:

Sopa de tortilla con caldo de tomate, servida con tiras de tortilla frita, aguacate, crema y queso.

Ingredientes:

Tortillas, tomate, cebolla, ajo, chile pasilla, aguacate, crema, queso.

15.- Caldo Tlalpeño

Descripción:

Sopa de pollo con garbanzos, zanahoria, calabacitas y chipotle, servida con aguacate y queso fresco.

Ingredientes:

Pollo, garbanzos, zanahoria, calabacitas, chipotle, aguacate, queso fresco, sal.

16.- Menudo

Descripción:

Sopa tradicional hecha con callos de res en un caldo rojo de chiles, servida con orégano, cebolla y limón.

Ingredientes:

Callos de res, chiles (guajillo, ancho), cebolla, ajo, orégano, limón, sal.

17.- Sopa de Elote y Rajas

Descripción:

Creмосa sopa de elote con rajas de chile poblano, cebolla y queso.

Ingredientes:

Elote, chile poblano, cebolla, crema, queso, sal.

18.- Birria de Res

Descripción:

Tradicional caldo de res originario de Jalisco, cocinado con una mezcla de chiles y especias, servida con tortillas.

Ingredientes:

Res, chiles (ancho, guajillo), especias, ajo, cebolla, tortillas, limón, cilantro.

19.- Sopa de Fideo Seco

Descripción:

Fideo seco cocinado en caldo de tomate y servido con crema, queso fresco y aguacate.

Ingredientes:

Fideo, tomate, cebolla, ajo, crema, queso fresco, aguacate, sal.

20.- Sopa de Habas

Descripción:

Sopa de habas con nopales, jitomate y cebolla, servida con queso fresco.

Ingredientes:

Habas, nopales, jitomate, cebolla, ajo, queso fresco, sal.

Platillos Principales

21.- Tacos de Pescado al Pastor

Descripción:

Tacos de pescado marinado al estilo pastor, servidos con piña, cebolla, cilantro y salsa de chile morita.

Ingredientes:

Pescado, achiote, piña, cebolla, cilantro, chile morita, limón, tortillas.

22.- Enchiladas Suizas

Descripción:

Enchiladas rellenas de pollo bañadas en salsa verde cremosa, gratinadas con queso y servidas con crema.

Ingredientes:

Pollo, tortillas, salsa verde, crema, queso, cebolla, cilantro.

23.- Mole Poblano con Pollo

Descripción:

Pollo en una rica y compleja salsa de mole poblano, servido con arroz y tortillas.

Ingredientes:

Pollo, mole poblano, arroz, tortillas, ajonjolí.

24.- Carnitas de Cerdo

Descripción:

Cerdo cocinado lentamente hasta quedar tierno y jugoso, servido con tortillas, cebolla, cilantro y salsa.

Ingredientes:

Cerdo, ajo, naranja, laurel, tortillas, cebolla, cilantro, salsa verde.

25.- Cochinita Pibil

Descripción:

Cerdo marinado en achiote y cocinado lentamente, servido con cebolla morada encurtida y tortillas de maíz.

Ingredientes:

Cerdo, achiote, naranja agria, cebolla morada, tortillas de maíz, chile habanero.

26.- Chiles en Nogada

Descripción:

Chiles poblanos rellenos de picadillo, bañados en salsa de nogada y adornados con granada.

Ingredientes:

Chiles poblanos, carne molida, frutas (manzana, pera, plátano macho), nuez, crema, granada.

27.- Tlayudas Oaxaqueñas

Descripción:

Tortillas grandes y crujientes cubiertas con frijoles refritos, carne asada, queso Oaxaca, lechuga y aguacate.

Ingredientes:

Tlayudas, frijoles refritos, carne asada, queso Oaxaca, lechuga, aguacate, salsa.

28.- Tamales de Mole

Descripción:

Tamales rellenos de pollo y mole, envueltos en hojas de maíz.

Ingredientes:

Masa de maíz, pollo, mole, hojas de maíz, ajonjolí.

29.- Fajitas de Res

Descripción:

Tiras de carne de res marinadas y salteadas con pimientos y cebolla, servidas con tortillas de harina.

Ingredientes:

Carne de res, pimientos, cebolla, ajo, tortillas de harina, limón.

30.- Pozole Verde de Pollo

Descripción:

Sopa de maíz hominy con pollo en un caldo verde de tomatillo y chile, servida con lechuga, rábanos y orégano.

Ingredientes:

Maíz hominy, pollo, tomatillo, chile (jalapeño, serrano), lechuga, rábanos, orégano.

31.- Enmoladas de Pato

Descripción:

Tortillas rellenas de pato confitado, bañadas en mole negro y adornadas con ajonjolí y crema.

Ingredientes:

Pato confitado, tortillas, mole negro, ajonjolí, crema, cebolla.

32.- Queso Fundido con Chorizo

Descripción:

Queso Oaxaca fundido con chorizo y rajadas de chile poblano, servido con tortillas de harina.

Ingredientes:

Queso Oaxaca, chorizo, chile poblano, tortillas de harina, cebolla.

33.- Arrachera al Tequila

Descripción:

Arrachera marinada en tequila y especias, asada a la perfección y servida con cebollitas y papas al horno.

Ingredientes:

Arrachera, tequila, ajo, comino, cebollitas, papas, sal.

34.- Pescado a la Veracruzana

Descripción:

Pescado cocinado en una salsa de tomate, aceitunas, alcaparras y hierbas, servido con arroz.

Ingredientes:

Pescado, tomate, aceitunas, alcaparras, cebolla, ajo, arroz, perejil.

35.- Pollo en Salsa de Tamarindo

Descripción:

Pollo cocinado en una salsa agri dulce de tamarindo, chile y especias, servido con arroz y verduras.

Ingredientes:

Pollo, tamarindo, chile (ancho), azúcar, ajo, cebolla, arroz, verduras.

36.- Camarones a la Diabla

Descripción:

Camarones salteados en una salsa picante de chiles secos, servidos con arroz y ensalada.

Ingredientes:

Camarones, chiles (guajillo, árbol), ajo, cebolla, tomate, arroz, ensalada.

37.- Alambre de Res

Descripción:

Tiras de res cocinadas con pimientos, cebolla y tocino, servidas con tortillas de maíz.

Ingredientes:

Res, pimientos, cebolla, tocino, tortillas de maíz, queso.

38.- Puntas de Filete al Chipotle

Descripción:

Trozos de filete de res en una cremosa salsa de chipotle, servidos con arroz y frijoles.

Ingredientes:

Filete de res, chipotle, crema, cebolla, ajo, arroz, frijoles.

39.- Mixiotes de Cordero

Descripción:

Cordero marinado en adobo y cocido al vapor en hojas de maguey, servido con tortillas.

Ingredientes:

Cordero, adobo (chiles, especias), hojas de maguey, tortillas.

40.- Ensalada de Pollo con Mole

Descripción:

Ensalada fresca de lechuga, pollo desmenuzado y mole, adornada con ajonjolí y rodajas de aguacate.

Ingredientes:

Lechuga, pollo, mole, ajonjolí, aguacate, tomate.

41.- Tacos de Carnitas de Pato

Descripción:

Tacos rellenos de carnitas de pato, servidos con cebolla morada encurtida y salsa de habanero.

Ingredientes:

Pato, cebolla morada, habanero, tortillas de maíz, cilantro.

42.- Enchiladas de Mariscos

Descripción:

Enchiladas rellenas de mariscos variados y bañadas en una salsa de chile poblano, servidas con arroz.

Ingredientes:

Mariscos (camarones, pulpo, pescado), chile poblano, crema, cebolla, arroz.

43.- Gorditas de Chicharrón

Descripción:

Gorditas de masa de maíz rellenas de chicharrón en salsa verde, servidas con crema y queso.

Ingredientes:

Masa de maíz, chicharrón, salsa verde, crema, queso fresco, lechuga.

44.- Pescado Tikin-Xic

Descripción:

Pescado marinado en achiote y cocinado a la parrilla, servido con tortillas y cebolla encurtida.

Ingredientes:

Pescado, achiote, naranja agria, cebolla morada, tortillas de maíz, limón.

45.-Chilorio de Sinaloa

Descripción:

Carne de cerdo desmenuzada y cocida en una salsa de chile pasilla y especias, servida con tortillas.

Ingredientes:

Cerdo, chile pasilla, ajo, especias, tortillas de harina.

46.-Tacos de Barbacoa

Descripción:

Tacos de barbacoa de res cocida lentamente con hierbas y chiles, servidos con cebolla, cilantro y limón.

Ingredientes:

Lechuga, pollo, mole, ajonjolí, Res, hierbas (laurel, tomillo), chiles (guajillo, ancho), cebolla, cilantro, tortillas., tomate.

47.- Tamales Oaxaqueños

Descripción:

Tamales de masa de maíz rellenos de mole negro y pollo, envueltos en hojas de plátano.

Ingredientes:

Masa de maíz, pollo, mole negro, hojas de plátano, ajonjolí.

48.-Costillas en Salsa de Tamarindo

Descripción:

Costillas de cerdo cocidas en una salsa agridulce de tamarindo, servidas con arroz y ensalada.

Ingredientes:

Costillas de cerdo, tamarindo, azúcar, chile (ancho), ajo, cebolla, arroz, ensalada.

49.- Enchiladas Mineras

Descripción:

Enchiladas rellenas de papa y zanahoria, bañadas en salsa roja y servidas con pollo frito.

Ingredientes:

Tortillas, papa, zanahoria, salsa roja, pollo, crema, queso fresco.

50.- Flautas de Res

Descripción:

Tortillas rellenas de carne deshebrada, fritas y servidas con lechuga, crema, queso y salsa.

Ingredientes:

Tortillas, carne de res, lechuga, crema, queso fresco, salsa.

51.- **Chilpachole de Jaiba**

Descripción:

Sopa espesa de jaiba con chiles, tomate y especias, servida con pan tostado.

Ingredientes:

Jaiba, chiles (guajillo, ancho), tomate, cebolla, ajo, especias, pan.

52.- **Huaraches de Bistec**

Descripción:

Huaraches de masa de maíz cubiertos con frijoles, bistec, lechuga, queso y salsa.

Ingredientes:

Masa de maíz, frijoles, bistec, lechuga, queso fresco, salsa.

53.- **Pescado Empapelado**

Descripción:

Pescado envuelto en papel aluminio con verduras y hierbas, cocido al vapor y servido con arroz.

Ingredientes:

Pescado, verduras (zanahoria, calabacita, cebolla), hierbas, arroz, limón.

54.- **Ensalada de Nopales con Queso Panela**

Descripción:

Ensalada fresca de nopales, tomate, cebolla y queso panela, aliñada con aceite de oliva y limón.

Ingredientes:

Nopales, tomate, cebolla, queso panela, aceite de oliva, limón, sal.

55.- **Burritos de Cochinita**

Descripción:

Tortillas de harina rellenas de cochinita pibil, frijoles y queso, servidas con salsa de habanero.

Ingredientes:

Tortillas de harina, cochinita pibil, frijoles, queso, salsa de habanero.

56.- **Tacos de Lengua**

Descripción:

Tacos rellenos de lengua de res cocida, servidos con cebolla, cilantro y salsa verde.

Ingredientes:

Lengua de res, cebolla, cilantro, salsa verde, tortillas de maíz.

57.- Tamales de Dulce

Descripción:

Tamales de masa de maíz dulce con pasas y frutas, servidos con café de olla.

Ingredientes:

Masa de maíz, pasas, frutas (piña, cereza), azúcar, hojas de maíz.

58.- Enchiladas de Mole Verde

Descripción:

Enchiladas rellenas de pollo y bañadas en mole verde, servidas con arroz y frijoles.

Ingredientes:

Pollo, tortillas, mole verde, arroz, frijoles, ajonjolí.

59.- Puerco en Salsa Verde

Descripción:

Trozos de cerdo cocidos en una salsa verde de tomatillo y chile, servidos con arroz y tortillas.

Ingredientes:

Cerdo, tomatillo, chile (serrano), cebolla, ajo, arroz, tortillas.

60.- Tacos Gobernador

Descripción:

Tacos de camarón y queso, servidos con una salsa cremosa de chile poblano.

Ingredientes:

Camarones, queso, chile poblano, tortillas de maíz, cebolla, ajo.

61.- Carne Asada a la Tampiqueña

Descripción:

Filete de res a la parrilla, servido con enchiladas, guacamole y frijoles.

Ingredientes:

Filete de res, tortillas, frijoles, guacamole, cebolla, queso fresco.

62.- Tacos de Cochinita Pibil

Descripción:

Tacos de cochinita pibil, servidos con cebolla morada encurtida y salsa de habanero.

Ingredientes:

Cochinita pibil, cebolla morada, habanero, tortillas de maíz.

63.- Pescado Zarandeado

Descripción:

Pescado marinado en una mezcla de chiles y especias, cocinado a la parrilla y servido con arroz.

Ingredientes:

Pescado, chiles (guajillo, ancho), especias, ajo, cebolla, arroz.

64.- Chorizo con Papas

Descripción:

Chorizo cocido con papas, cebolla y chile, servido con tortillas de maíz.

Ingredientes:

Chorizo, papas, cebolla, chile (jalapeño), tortillas de maíz.

65.- Tacos de Camarón Enchipotlado

Descripción:

Tacos de camarón en salsa de chipotle, servidos con cebolla, cilantro y limón.

Ingredientes:

Camarones, chipotle, cebolla, cilantro, limón, tortillas de maíz.

66.- Arroz a la Mexicana

Descripción:

Arroz cocido con tomate, chiles y especias, servido con verduras.

Ingredientes:

Arroz, tomate, cebolla, ajo, chiles (jalapeño), verduras (zanahoria, chícharos).

67.- Entomatadas

Descripción:

Tortillas bañadas en salsa de tomate y rellenas de queso, servidas con cebolla y crema.

Ingredientes:

Tortillas, tomate, cebolla, ajo, queso fresco, crema, sal.

68.- Chalupas Poblanas

Descripción:

Tortillas fritas cubiertas con salsa roja, pollo desmenuzado, cebolla y queso fresco.

Ingredientes:

Tortillas, salsa roja, pollo, cebolla, queso fresco, lechuga.

69.- Albondigas en Chipotle

Descripción:

Albóndigas de carne en una salsa de chipotle y tomate, servidas con arroz.

Ingredientes:

Carne molida, chipotle, tomate, cebolla, ajo, arroz, cilantro.

70.- Ensalada de Flor de Jamaica

Descripción:

Ensalada fresca de flor de jamaica, jícama, pepino y zanahoria, aliñada con limón y chile.

Ingredientes:

Flor de jamaica, jícama, pepino, zanahoria, limón, chile en polvo, sal.

71.- Chimichangas de Pollo

Descripción:

Tortillas de harina rellenas de pollo y queso, fritas y servidas con guacamole y crema.

Ingredientes:

Tortillas de harina, pollo, queso, guacamole, crema, salsa.

72.- Tostadas de Pata

Descripción:

Tostadas crujientes con pata de res, servidas con lechuga, crema, queso y salsa.

Ingredientes:

Tostadas, pata de res, lechuga, crema, queso fresco, salsa.

73.- Camarones al Mojo de Ajo

Descripción:

Camarones salteados en una mezcla de ajo y mantequilla, servidos con arroz y ensalada.

Ingredientes:

Camarones, ajo, mantequilla, arroz, ensalada, limón.

74.- Chiles Treados

Descripción:

Chiles jalapeños asados y marinados con limón y sal, servidos como acompañamiento.

Ingredientes:

Chiles jalapeños, limón, sal, ajo.

75.- Puntas de Filete a la Mexicana

Descripción:

Trozos de filete de res cocidos con tomate, cebolla y chiles, servidos con arroz.

Ingredientes:

Filete de res, tomate, cebolla, chiles (serrano, jalapeño), arroz.

76.- Ensalada de Frutas con Chile y Limón

Descripción:

Ensalada fresca de frutas tropicales con chile en polvo y limón.

Ingredientes:

Frutas (mango, piña, sandía), chile en polvo, limón, sal.

77.- Tacos de Cactus y Queso

Descripción:

Tacos rellenos de nopales asados y queso, servidos con salsa roja.

Ingredientes:

Nopales, queso, tortillas de maíz, salsa roja, cebolla, cilantro.

78.- Molletes

Descripción:

Tostadas crujientes con pata de res, servidas con lechuga, crema, queso y salsa.

Ingredientes:

Tostadas, pata de res, lechuga, crema, queso fresco, salsa.

79.- Quesadillas de Huitlacoche

Descripción:

Quesadillas de masa de maíz rellenas de huitlacoche y queso, servidas con salsa verde.

Ingredientes:

Masa de maíz, huitlacoche, queso, salsa verde, cebolla.

80.- Tacos de Cabeza

Descripción:

Tacos rellenos de carne de cabeza de res cocida lentamente, servidos con cebolla, cilantro y salsa.

Ingredientes:

Cabeza de res, cebolla, cilantro, salsa, tortillas de maíz.

81.- Calabacitas con Elote

Descripción:

Guisado de calabacitas y elote, servido con tortillas de maíz.

Ingredientes:

Calabacitas, elote, cebolla, tomate, ajo, tortillas de maíz.

82.- Enfrijoladas

Descripción:

Tortillas bañadas en salsa de frijoles y rellenas de pollo, servidas con crema y queso.

Ingredientes:

Tortillas, frijoles, pollo, crema, queso fresco, cebolla.

83.- Pambazos

Descripción:

Pan relleno de papa y chorizo, bañado en salsa roja y frito, servido con lechuga, crema y queso.

Ingredientes:

Pan, papa, chorizo, salsa roja, lechuga, crema, queso fresco.

84.- Tacos de Carne Asada

Descripción:

Tacos rellenos de carne asada, servidos con cebolla, cilantro y salsa de aguacate.

Ingredientes:

Carne asada, cebolla, cilantro, salsa de aguacate, tortillas de maíz.

85.- Bistec a la Mexicana

Descripción:

Bistec cocinado con tomate, cebolla y chile, servido con arroz y frijoles.

Ingredientes:

Bistec, tomate, cebolla, chile (jalapeño), arroz, frijoles.

86.- Caldo de Pollo con Verduras

Descripción:

Sopa de pollo con zanahorias, papas, calabacitas y elote, servida con arroz.

Ingredientes:

Pollo, zanahorias, papas, calabacitas, elote, arroz, cilantro.

87.- Tacos de Chicharrón en Salsa Verde

Descripción:

Tacos rellenos de chicharrón en salsa verde, servidos con cebolla y cilantro.

Ingredientes:

Chicharrón, salsa verde, cebolla, cilantro, tortillas de maíz.

88.- Pescado a la Talla

Descripción:

Pescado marinado en adobo de chiles y asado a la parrilla, servido con ensalada.

Ingredientes:

Pescado, chiles (guajillo, ancho), ajo, ensalada, limón.

89.- Tacos de Suadero

Descripción:

Tacos rellenos de suadero, servidos con cebolla, cilantro y salsa verde.

Ingredientes:

Suadero, cebolla, cilantro, salsa verde, tortillas de maíz.

90.- Ensalada de Pollo y Aguacate

Descripción:

Ensalada fresca de pollo, aguacate, lechuga, tomate y cebolla, aliñada con limón.

Ingredientes:

Pollo, aguacate, lechuga, tomate, cebolla, limón, sal.

91.- Tamales de Rajas con Queso

Descripción:

Tamales rellenos de rajas de chile poblano y queso, servidos con salsa verde.

Ingredientes:

Masa de maíz, chile poblano, queso, salsa verde, hojas de maíz.

92.- Tortas de Chorizo

Descripción:

Tortas de pan bolillo rellenas de chorizo, aguacate, tomate y cebolla.

Ingredientes:

Pan bolillo, chorizo, aguacate, tomate, cebolla, mayonesa.

93.- Flautas de Pollo

Descripción:

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, fritas y servidas con lechuga, crema, queso y salsa.

Ingredientes:

Tortillas, pollo, lechuga, crema, queso fresco, salsa.

94.- Arroz con Leche

Descripción:

Postre de arroz cocido en leche con canela y azúcar, adornado con pasas.

Ingredientes:

Arroz, leche, canela, azúcar, pasas.

95.- Cochinita Pibil

Descripción:

Cerdo marinado en achiote y cocido lentamente, servido con cebolla morada y tortillas.

Ingredientes:

Cerdo, achiote, naranja agria, cebolla morada, tortillas de maíz, limón.

96.- Tamales de Pollo

Descripción:

Tamales de masa de maíz rellenos de pollo y salsa roja, envueltos en hojas de maíz.

Ingredientes:

Masa de maíz, pollo, salsa roja, hojas de maíz.

97.- Sopes de Chorizo

Descripción:

Sopes de masa de maíz cubiertos con frijoles, chorizo, lechuga, crema y queso.

Ingredientes:

Masa de maíz, frijoles, chorizo, lechuga, crema, queso fresco, salsa.

98.- Empanadas de Camarón

Descripción:

Empanadas rellenas de camarón y queso, fritas y servidas con salsa de aguacate.

Ingredientes:

Masa para empanadas, camarón, queso, salsa de aguacate, cebolla.

99.- Flautas de Pollo

Descripción:

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, fritas y servidas con lechuga, crema, queso y salsa.

Ingredientes:

Tortillas, pollo, lechuga, crema, queso fresco, salsa.

100.- Arroz con Leche

Descripción:

Postre de arroz cocido en leche con canela y azúcar, adornado con pasas.

Ingredientes:

Arroz, leche, canela, azúcar, pasas.

Postres

101.- Churros

Descripción:

Masa frita y espolvoreada con azúcar y canela, servida con chocolate caliente.

Ingredientes:

Harina, azúcar, canela, mantequilla, chocolate.

102.- Flan Napolitano

Descripción:

Postre cremoso de huevo y leche, bañado en caramelo.

Ingredientes:

Huevo, leche, azúcar, vainilla.

103.- Arroz con Leche

Descripción:

Postre de arroz cocido en leche con canela y azúcar, adornado con pasas.

Ingredientes:

Arroz, leche, canela, azúcar, pasas.

104.- Gelatina de Mosaico**Descripción:**

Gelatina de colores variados en una base de leche condensada.

Ingredientes:

Gelatina de sabores, leche condensada, agua.

105.- Capirotada**Descripción:**

Postre de pan con pasas, nueces y plátano, bañado en miel de piloncillo.

Ingredientes:

Pan, pasas, nueces, plátano, piloncillo, canela.

106.- Buñuelos**Descripción:**

Tortillas fritas espolvoreadas con azúcar y canela, servidas con miel.

Ingredientes:

Harina, azúcar, canela, miel, manteca.

107.- Natillas**Descripción:**

Postre cremoso de leche, huevo y azúcar, aromatizado con canela y vainilla.

Ingredientes:

Leche, huevo, azúcar, canela, vainilla.

108.- Dulce de Leche**Descripción:**

Postre de leche caramelizada, servida como crema espesa.

Ingredientes:

Leche, azúcar, vainilla, bicarbonato de sodio.

109.- Pastel de Tres Leches**Descripción:**

Bizcocho esponjoso bañado en una mezcla de tres tipos de leche y cubierto con crema batida.

Ingredientes:

Harina, huevo, leche condensada, leche evaporada, crema de leche, azúcar.

110.- **Pan de Elote**

Descripción:

Pastel de maíz tierno, con una textura suave y húmeda.

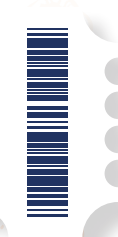
Ingredientes:

Maíz, harina, azúcar, leche, mantequilla, huevo.

¿CUÁLES SON LAS IDEAS QUE MÁS TE HAN GUSTADO?

No dejes de compartirnos tus creaciones a:
marketing@laserinox.mx

MÉXICO
EN ACERO
¡SÍ, SEÑOR!



Te regalamos un cupón para tu proyecto de muebles en acero inoxidable para tu negocio.

¡SOMOS FABRICANTES!

*Consulta términos y condiciones *Válido hasta el 30 de septiembre 2024. *Aplican restricciones.