



**En OXXO encuentras todo lo que necesitas  
para cocinar delicioso**





## BANDERILLAS DE CERVEZA

### INGREDIENTES

1/2 taza de harina para hot cakes  
3/4 taza de cerveza  
5 salchichas  
2 chiles chipotles  
1/2 taza de catsup  
Aceite para freír

### PROCEDIMIENTO

En un tazón, colocar harina de hot cakes y agregar cerveza en cantidad suficiente. Mezclar bien hasta obtener una consistencia espesa. Sumergir la salchicha en la mezcla y freír en una cacerola con aceite caliente. Hacer el aderezo licuando los chipotles con la catsup y servir junto a las banderillas.



## CONOS PRIMAVERA

### INGREDIENTES

- 6 tortillas de harina**
- 1 lata de elote**
- 1 lata de champiñones rebanados**
- 1 lata de chícharos con zanahoria**
- 200 g de queso rallado**
- 200 g de jamón**
- 200 ml de crema agria**
- Aceite para freír**
- Aguacate para decorar**

### PROCEDIMIENTO

- Sofreír las verduras en un poco de aceite y reservar.
- Formar un cono con la tortilla y freír en aceite caliente, con la ayuda de una pinza.
- Ecurrir los conos en papel absorbente.
- Rellenar cada cono con las verduras y espolvorear con el queso rallado.
- Acomodar los conos en un molde de cupcakes y hornear hasta gratinar a 180°C.



## CUPCAKES DE TOCINO Y HUEVO

### INGREDIENTES

- 5 piezas de huevo
- 8 rebanadas de tocino
- 6 rebanadas de pan blanco de caja
- 200 g de queso rallado
- Margarina

### PROCEDIMIENTO

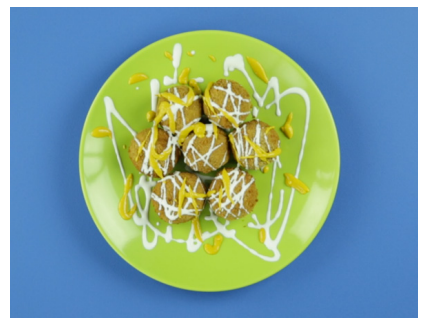
Engrasar un molde para cupcakes con margarina derretida.

Cortar el pan en círculos del tamaño de un molde de cupcakes, con la ayuda de un vaso boca abajo.

Freír el tocino y mientras está caliente, hacer aros con las rebanadas. Colocar adentro de cada espacio del molde.

Batir el huevo y vaciar sobre la rebanada de pan en cada hueco del molde antes de llegar al borde. Espolvorear con un poco de queso.

Hornear por 20 min y desmoldar. Acompañar con pan, fruta y jugo.



## BOLITAS DE ARROZ

### INGREDIENTES

**1 taza de arroz**  
**1 paquete de queso crema**  
**300 g de pan molido**  
**1 huevo**  
**Aceite para freír**

### PROCEDIMIENTO

Cocer el arroz y reservar.

Acremar el queso con la ayuda de un tenedor y añadirle el arroz cocido.

Revolver bien.

Tomar porciones pequeñas de la mezcla y hacer bolitas con la mano. Congelarlas por 20 minutos.

Una vez fuera del congelador, sumergir cada bolita en huevo batido y después cubrirlas bien con el pan molido.

Freír las bolitas hasta que tomen un color dorado.

Ecurrir en papel absorbente, para servir acompañarlas de catsup, mostaza y mayonesa.



# LASAÑA DE CODITOS

## INGREDIENTES

200 g de pasta de coditos  
500 g de carne molida  
300 g de queso manchego  
300 ml de salsa para lasaña

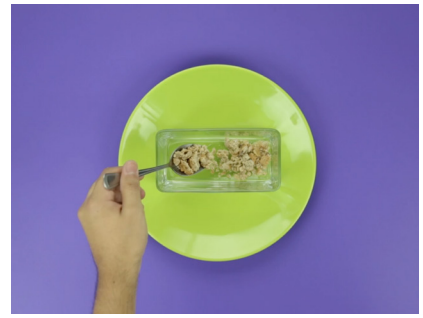
## PROCEDIMIENTO

Cocer los coritos y reservar.

Cocinar la carne junto con la salsa. Sazonar con sal y pimienta.

Engrasar con mantequilla un refractario, y añadir primero una capa de coditos, luego una capa de carne y luego una capa de queso. Repetir hasta terminar en una capa de queso.

Hornear a 180°C hasta que el queso de la última capa se gratine.



## COPA DE GALLETA FRITA

### INGREDIENTES

200 g de harina de hot cakes  
100 ml de cerveza  
150 g de galletas de chocolate  
50 g de galletas de nuez  
180 g de helado de vainilla  
60 g plátano

### PROCEDIMIENTO

Mezclar la harina de hot cakes con cerveza y batir con la ayuda de un tenedor.

Sumergir las galletas de chocolate en la masa, capear y freír. Escurrir con la ayuda de papel absorbente.

Trocear las galletas de nuez y reservar.

Para servir, en una copa colocar las galletas troceadas, 3 bolas de helado de vainilla, rebanadas de plátano, las galletas fritas y decorar con jarabe de chocolate.



## HOTCAKE INSTANTÁNEO CON FRUTAS

### INGREDIENTES

- 300 g de harina para hot cakes
- 30 g de azúcar
- 80 g de leche
- 20 g de aceite
- 50 g de duraznos en almíbar
- 50 g de chocolate en barra

### PROCEDIMIENTO

Cortar en cubitos los duraznos en almíbar.

Trocear el chocolate.

En una taza apta para microondas, añadir el harina, el azúcar, la leche y el aceite. Revolver bien, agregar los trozos de chocolate y meter al microondas por cuatro intervalos de 15 segundos.

Sacar con cuidado y decorar con los cubitos de durazno y los trozos de chocolate.





## CREMA DE FRIJOL Y CHORIZO

### INGREDIENTES

**400 g de frijoles refritos**  
**50 g de manteca**  
**150 g de chorizo**  
**1 taza de leche**  
**100 ml de crema ácida**  
**6 piezas de pan blanco**  
**Aguacate para decorar**

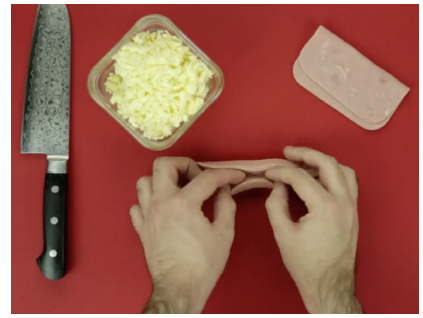
### PROCEDIMIENTO

Cubrir la base de una olla con manteca a fuego medio. Una vez que haya humeado, freír el chorizo y añadir los frijoles. Revolver bien.

Sazonar la mezcla con sal y pimienta y añadir leche hasta cubrir. Terminar de cocer. Una vez cocida la mezcla, licuar hasta lograr una consistencia espesa.

En un molde para cupcakes, colocar una rebanada de pan blanco por espacio, formando una cazuelita y hornear por 20 min a 180°C.

Una vez frías las cazuelitas, servir la crema dentro de cada una. Decorar con crema y chorizo.



## PLATO BOTANERO

### INGREDIENTES

15 piezas de aceitunas  
15 rebanadas de tocino  
100 g de queso manchego en barra  
300 g de pan molido  
4 huevos  
300 g de harina  
400 g aceite

4 salchichas  
4 rebanadas de jamón  
100 g de queso rallado  
200 g de mayonesa  
100 g cebolla picada  
180 g de chipotle  
Palillos

### PROCEDIMIENTO

Envolver la aceitunas con tocino, asegurarlas con un palillo y hornear por 4 min a 180°C.

Cortar el queso manchego en bastones, revolcarlo en harina, después pasar por huevo y por último, cubrir con pan molido y freír en aceite caliente.

Hacer un corte transversal a las salchichas, rellenar de queso rallado, envolver con jamón, asegurarlas con palillos y hornear por 15 minutos a 180°C.

En una sartén, sofreír el chipotle y la cebolla. Licuar la mayonesa y la mezcla del chipotle con la cebolla.

Colocar todos los ingredientes acomodados en un platón y acompañar con la mayonesa de chipotle.



## ARROZ A LA MEXICANA CON VEGETALES

### INGREDIENTES

**2 tazas de arroz**

**1 lata de champiñones**

**1 lata de chícharos con zanahoria**

**1 lata de elotes**

**150 ml de salsa verde**

**150 ml de salsa roja**

**1 sobre de sazónador para arroz**

**Aceite**

### PROCEDIMIENTO

Sofreír el arroz en aceite y aparte, hervir 4 tazas de agua.

Cuando el arroz esté traslúcido, añadir el agua hirviendo y el sazónador para arroz.

Tapar el arroz y cocinar a fuego bajo hasta cocer.

Una vez cocido, dividir el arroz en tres partes. Sofreír una parte con la salsa roja, otra parte con la salsa verde y la última dejarla al natural.

En un refractario, colocar una capa del arroz verde, continuar con una capa con los elotes, después una capa de arroz blanco, por encima una capa de chícharos con zanahoria, después una capa de arroz rojo, y por último una capa de champiñones.



## CHILAQUILES DIVORCIADOS

### INGREDIENTES

8 tortillas de maíz  
130 ml de caldillo de tomate verde  
130 ml de caldillo de jitomate  
1 huevo  
Aceite  
Crema ácida

### PROCEDIMIENTO

Cortar con tijeras las tortillas en tiras de aproximadamente un dedo de ancho y freír las tiras en aceite caliente.

En un plato, colocar las tiras fritas, en forma de nido.

Cocinar un huevo estrellado y colocarlo sobre el nido.

Bañar con salsa roja una mitad del nido y bañar la otra mitad con la salsa verde.

Rayar con crema y decorar con cebolla.



## TOSTADAS DE ATÚN PRIMAVERA

### INGREDIENTES

- 1 lata de atún
- 3 tostadas
- 1 lata de chícharos con zanahoria
- 1 lata de granos de elote
- 1/2 barra de queso crema
- Salsa tipo inglesa

### PROCEDIMIENTO

- Drenar la lata de atún y las latas de los vegetales.
- En un tazón, mezclar bien el atún con los vegetales y el queso crema.
- Sazonar la mezcla con la salsa tipo inglesa.
- Untar la mezcla sobre las tostadas y decorar con crema.



## MINI BURRITOS DE SALCHICHA

### INGREDIENTES

4 salchichas  
4 tortillas de harina  
1/4 cebolla picada  
50 g queso rallado  
2 cucharadas mantequilla  
Salsa botanera al gusto

### PROCEDIMIENTO

Cortar las salchichas en dados y sofreír junto con la cebolla en un satén con aceite caliente.

Una vez doradas las salchichas, agregar salsa y mantequilla.

Rellenar las tortillas con las salchichas y envolverlas en forma de burrito.

Espolvorear queso por encima y meter al microondas a potencia normal hasta que el queso se gratine.



## ENCHILADAS EXPRÉS

### INGREDIENTES

180 ml de salsa verde  
4 tortillas de maíz  
4 rebanadas de jamón  
200 g queso panela  
Crema ácida  
Aceite

### PROCEDIMIENTO

Calentar la salsa verde y reservar.

Con la ayuda de un vaso redondo, cortar el jamón, el queso y las tortillas en círculos. Sancochar ligeramente en aceite caliente las tortillas. Escurrirlas en papel absorbente. En un plato, colocar una rebanada de tortilla, una de jamón, una de queso y otra de tortilla. Repetir 3 veces para formar una torre.

Hacer un total de 3 torres, bañarlas con la salsa, y decorar con crema y cebolla.



## NACHOS DE MACARRONES CON QUESO

### INGREDIENTES

110 g de pasta de coditos  
110 g de carne molida  
150 ml de salsa de tomate  
30 g de harina  
30 g de mantequilla  
45 g de queso rallado

150 ml de cerveza  
1/2 cebolla picada  
Chiles jalapeños al gusto  
Totopos al gusto

### PROCEDIMIENTO

Cocer la pasta de coditos y reservar.

En un sartén, sofreír la cebolla picada, añadir carne molida, después la salsa de tomate y reservar.

En una olla, derretir la mantequilla y añadir el harina. Añadir la cerveza y revolver, y agregar el queso rallado hasta lograr una consistencia de salsa.

Mezclar bien la salsa con la carne.

En un refractario, acomodar la mezcla y tapar con papel aluminio.

Hornear por 3 min a 150°C.

Servir acompañado con totopos y decorar con los jalapeños y cebolla picada al gusto.