

**RECETAS
TRADICIONALES**

LAS 10 RECETAS MAS POPULARES DE MEXICO



RECETASMEXICANAS.ORG

Las 10 Recetas Más Populares de México



Diana Baker

Copyright © 2015 Diana Baker

Todos los derechos reservados. Ningún apartado de este libro puede ser reproducido en cualquier forma o por cualquier medio, ya sea electrónico o mecánico, sin permiso escrito de la editorial y/o autor. El autor y el editor de este libro han puesto todo su esfuerzo en la preparación del material y la información se provee como es. El autor y el editor no expiden garantías de resultados en lo que concierne a la exactitud, la aplicabilidad, o el contenido de este libro. La información contenida en este libro tiene estrictamente objetivos educativos e informativos.

Acerca de este libro

Hola estimado/a,

Gracias por descargar este pequeño libro que te mostrará las comidas más populares de la cocina mexicana.

Mi nombre es Diana Baker, y desde el 2009, año que fundé el portal RecetasMexicanas.org, he estado publicando nuevas recetas mexicanas cada semana.

Luego de unos años, y con semejante cantidad de recetas publicadas, se me ocurrió hacer un ranking de recetas. Pero me di cuenta que sería muy difícil seleccionar sólo 10 recetas entre tantas.

Así que encontré la mejor forma de hacerlo: Por cada categoría, escogería la receta más popular según las consultas de los lectores.

Así, este libro representa la receta más popular de cada categoría según los datos recabados por RecetasMexicanas.org a lo largo de todos estos años. Para lograr una estimación correcta, tuve en cuenta la cantidad de personas buscando dichas recetas y el número de veces que las consultaron.

El orden de las recetas también fue previsto, siendo éste un orden creciente. La primera receta es la menos consultada y la última es la más consultada.

No ha sido fácil escoger estos criterios, ya que hay muchísimas recetas que han quedado afuera.

Sin embargo, puedo decirte sin temor a equivocarme que estas son las 10 recetas definitivamente más populares y consultadas de la cocina mexicana y espero que las disfrutes!

Diana Baker

Una breve reseña histórica...

Al conocer la cocina mexicana a uno le invade una sensación de sorpresa... cada plato, cada sabor, cada textura, cada mezcla... cada encuentro con la cocina mexicana es motivo de nuevos y agradables descubrimientos.

La cocina mexicana se caracteriza por su originalidad y diversidad, resultado de una compleja suma de culturas que se inicia con las civilizaciones indígenas, continúa con la conquista española y se completa con influencias europeas.

El alma de la comida mexicana reside en sus antiquísimas raíces, provenientes de la cultura Olmeca, Maya, Tolteca, Azteca y Zapoteca. Sus múltiples variedades y colores, intensas y sabrosas salsas, así como el uso de diversos ingredientes, son tan antiguos como las culturas de las que proceden.

Las carnes estofadas, como la de cerdo – una contribución española – tienen un importante papel en la gastronomía mexicana. El caldo de cocer la carne se utiliza para preparar sopas y para añadir sabor y consistencia a los platos de arroz y habichuelas, así como a los estofados.

Los abundantes pescados y mariscos de los miles de kilómetros de costa que definen al país, se toman rebozados en pastas picantes, mezclados con chile y como relleno de tortillas u hojas de hortalizas.

A esta base culinaria de las culturas indígenas se le añade la influencia de las tradiciones española y europea, junto con algunos ingredientes importados de sitios varios.

Entre estos destacan el trigo (con el que se preparan las siempre presentes tortillas y los panecillos o bolillos), el ganado cuya leche sirvió para incorporar el queso a la dieta mexicana y, por supuesto, el cerdo. Con la manteca de este animal se empezó a freír la comida, lo que supuso una importante novedad en los métodos de cocción.

En México, comer es una fiesta en la que se disfruta tanto con el paladar como con los ojos. Los bulliciosos mercados y sus innumerables fondas, cantinas y taquerías hechizan con sus irresistibles aromas e inconfundibles sabores.

La cocina mexicana ofrece una tentadora variedad de tacos, tostadas, enchiladas, burritos, sopas, mariscos y pescados a la parrilla se le ofrecerá a cada paso.

Y para refrescarse, un tentempié muy tentador cuyo sabor contrasta con los anteriores: una tajada de fruta fresca, piña, mango o melón. El contrapunto ideal.

Incluso la fruta tiene un toque diferente, ya que se le añade una pizca de pimentón picante y un chorrito de zumo de lima.

El clima mexicano produce otro placer más para muchos: el famoso tequila, destilado del maguey. Que puede transformarse en una margarita, tequila con fruta helada para desafiar el calor agobiante.

Todo es fascinante y atrayente para el que quiera probar los increíbles contrastes de la cocina mexicana.

No es de sorprender que la cocina de México se haya ganado su propia fama y el respeto de todo el mundo.

Pues en este breve libro nos permitimos probar un poquito de todo eso...

Diana Baker

Sopas

Pozole Mexicano

El pozole es una receta tradicional de México y es el platillo que se toma en la fiesta patria del 15 de septiembre, día de la Independencia de México.



Es una sopa a base de maíz de grano grande (cacahuazintle), carne (pollo o cerdo) y verduras. Los ingredientes varían según el tipo de pozole que se prepare o según la zona de México en la que se haga. El pozole blanco es el básico y de donde se derivan los demás. El pozole rojo es popular en Sinaloa y Jalisco con salsa de chile rojo, (generalmente chile guajillo). El pozole verde, de Guerrero, usa salsa de tomate verde o mole verde (tpipián). En algunas provincias se le añade una o dos sardinas de lata o huevo crudo.

Al cocerse el maíz cacahuazintle, se hace una espuma, que le da el nombre al plato (pozole viene del náhuatl pozilli que significa espumoso) Se cocina previamente en una solución ligera de agua con cal durante un par de horas para eliminar la cáscara fibrosa que los cubre. Luego se lavan los granos y se inicia una segunda cocción intensiva (de varias horas), hasta conseguir que los granos de maíz estallen, adquiriendo una forma similar a la de una flor. Entonces se añaden los cárnicos para que el guiso tome el gusto de la carne.

Al servirlo, se le añaden otros ingredientes que realzan todavía más su sabor: lechuga cebolla, orégano molido, jugo de limón, rábano, sal y chile. En algunas zonas de México también se le agrega col picada, aguacate y queso fresco. Se toma con tostadas de tortilla de maíz y queso rallado.

Ingredientes para 8 personas

-1/2 kg de carne de cerdo
1/2 kg de carne de res para deshebra
1/2 kg de pechuga de pollo
7 chiles anchos o de color
2 cabezas de ajo medianas
2 cebollas medianas
1 tomate mediano
un poco de cilantro
maíz pozolero

Para adornar:

rabanitos en rabanadas
lechuga picada
tostadas

Preparación:

Se ponen a cocer las 3 carnes juntas con una cebolla y una cabeza de ajo. Una vez cocidas se sacan y se deshebran.

Aparte, se ponen a cocer los chiles ya limpios sin semillas y el tomate.

Después se licuan el tomate, cebolla, ajo, cilantro y chiles.

LAS 10 RECETAS MÁS POPULARES DE MÉXICO

Se agrega esta salsa al caldo en que se cocieron las carnes. Sazonar con sal al gusto.

Después se le agregan las carnes y el maíz pozolero. Se deja sazonar unos minutos más hasta que el caldo tome color.

Se sirve en platos hondos. Se adorna con lechuga, rabanitos y tostadas.

Ensaladas

Ensalada Tradicional

El clima de México es cálido y abundan las ensaladas. Esta es una receta ideal para el verano. Es una receta tradicional muy popular en México para las fiestas y en especial durante la época navideña y Año Nuevo. Es muy fácil y lleva poco tiempo.



Ingredientes para 6 personas

- 6 manzanas verdes
- 2 tazas de piña cortada en cubitos
- 1/2 taza de apio cortado en cubitos
- 1/3 taza de pasas
- 1/3 taza de coco rallado endulzado
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1/4 taza de mayonesa

1 cucharada de crema agria

Sal y pimienta negra recién molida

Preparación:

Cortar la cuarta parte superior de cada manzana y reservar.

Sacar la pulpa de manzana para dejar una cavidad hueca (que será relleno con la ensalada).

Picar la pulpa de las manzanas y mezclar con los demás ingredientes en un tazón grande. Sazonar con sal y pimienta, al gusto.

Colocar aproximadamente 3 cucharadas de la mezcla en cada hueco de manzana y colocar encima, las tapas reservadas sobre el relleno. (Cualquier relleno no utilizado se puede refrigerar hasta por 1 día).

Servir frío o a temperatura ambiente.

Nota:

Para evitar que las manzanas se oxiden y se pongan manchadas, colocarlas en un tazón de agua con el jugo de 2 limones añadidos, mientras se prepara el relleno.

Arroz

Arroz a la Mexicana

El arroz es un delicioso alimento económico y completo que siempre está presente en la cocina mexicana, para disfrutarlo como acompañante o plato principal o también como postre. Su elaboración es fácil y rápida.



El cilantro fresco y los chiles jalapeños picantes de esta receta dan al arroz esponjoso su característico sabor mexicano. Servir con fajitas.

Ingredientes para 4 personas

1 cucharada de aceite de oliva

1/2 taza de cebolla picada

1 chile jalapeño, sin semillas y picado

1 taza de arroz blanco de grano largo

1 cucharadita de sal gruesa

3/4 taza de cilantro fresco - hojas y tallos delgados solamente, picados

2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido

2 cebolletas, la parte verde solamente, en rodajas finas

2 tomates, sin semillas y picados

Preparación:

Calentar el aceite de oliva en una cacerola mediana a fuego medio alto. Agregar la cebolla y jalapeño y cocinar, revolviendo, hasta que estén suaves y translúcidas, alrededor de 2 minutos.

Agregar el arroz y cocinar, revolviendo, hasta que esté ligeramente tostado, aproximadamente 1 minuto.

Añadir 1 3/4 tazas de agua y la sal, llevar a ebullición. Reducir inmediatamente a fuego lento. Tapar y dejar cocer hasta que se absorba el líquido, a unos 15 minutos.

Mientras tanto, colocar el cilantro, el jugo de limón y cebolletas en un tazón pequeño y revuelva hasta que esté bien combinada. Cuando el arroz esté tierno y el líquido se haya absorbido, transferir la mezcla de cilantro a la sartén con el arroz y revolver para mezclar.

Cubrir con los tomates y servir inmediatamente.

Pescado

Tiritas de Pescado al estilo Zihuatanejo

Se trata de pescado fresco capturado cada día por los pescadores locales en Zihuatanejo. La receta no utiliza pescado crudo. No hay necesidad de fuego o calor porque el pescado se cocina en la misma acidez de la lima. Las tiritas se "cocinan" en la acidez del jugo de lima en la que son marinados.



El plato origina hace unos 60 años cuando un pescador, Alfonso Lara, del pueblito de Zihuatanejo, estado de Guerrero, Mexico les dio a los turistas japoneses, en lugar de zazime, unas tiritas de pescado, acompañadas con cebolla morada, limón y sal.

Los pescadores de la zona solían preparar este plato en sus mismos barcos para sus comidas diarias. Utilizaban limas para "cocinar" sus capturas frescas de barrilete negro o pez vela. Combinaban las tiras de pescado con rodajas de cebolla, chiles y la sal del mar, y se los comían con galletas.

El plato se ha hecho muy popular entre los turistas y hasta le ha dado fama a la zona.

Ingredientes para 6 personas

1 kilo de lubina o filetes de pargo, en tiras de 1 x 5 cms

1 ½ tazas de jugo de lima fresco

¼ taza de pimientos serrano o jalapeños cortados en tiras finas

2 tazas de cebolla roja cortada en tiras finas

1 ½ cucharadas de orégano seco, preferentemente mexicano

Sal de mar al gusto

Chips de tortilla sin sal o galletas de agua

Preparación:

Colocar el pescado en un plato poco profundo.

Mezclar con el jugo de lima y dejar macerar durante 10 minutos.

Añadir los pimientos, la cebolla, el orégano y la sal, y revolver.

Servir con tortilla chips o galletas de agua.

Carnes

Cerdo con Chiles Guajillo

Una receta de lo más sabrosa al estilo mexicano con chiles picantes.



El chile guajillo es un chile seco y rojo que añade más color y sabor. El guajillo es uno de los chiles más populares en la cocina mexicana, y es la base de numerosas salsas o platillos. Cuanto más pequeño, más pica. Todos los chiles rojos secos son mejores si se les saca primero las venas y las semillas. Luego dejar remojar por una hora en suficiente agua caliente para taparlos. Después se licuan junto con el agua y se agrega a la receta.

Ingredientes para 8 personas

1 kilo 800 g de hombro o trasero de cerdo deshuesado, cortado en cubos de 5 cms

2 cucharadas de sal marina fina

1 hoja de laurel

10 chiles guajillos (ver nota)

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla grande, pelada y cortada por la mitad a través del centro

3 tomates grandes frescos, cortados a la mitad a lo largo del esqueleto

1/4 taza aceite de canola o manteca

2 cucharadas de harina

Preparación:

Poner el cerdo en una olla o cacerola pesada de acero o hierro con tapa hermética bien pesada y grande para que el cerdo quepe bien. Echar suficiente agua fría para cubrir la carne unos 5 cms.

Agregar 2 cucharadas de sal, echar la hoja de laurel y dejar hervir. Mientras hierve, remover la espuma de la superficie tantas veces sea necesario. Hervir por una hora.

Mientras tanto, corte o arranque los tallos de los chiles guajillo. Quite las semillas también –puede hacerlo golpeando los chiles sobre una superficie, y las semillas saldrán solas.

Caliente el aceite en un sartén mediano sobre fuego mediano. Agregar la mitad de los chiles y tueste, volteando con pinzas o tenazas hasta que cambien de color y se tuesten un poquito, unos 4 minutos. Tostar los chiles les aumenta el sabor y dorar las cebollas y tomates hasta ennegrecer, les saca su dulzura natural. Un poquito de trabajo extra al principio, da resultados excelentes al final.

Calentarlos con cuidado para que no se quemem. Luego sacar y colocar en un tazón o fuente honda, repetir lo mismo con el resto.

Cubra los chiles ya tostados con agua hirviente. Manténgalos sumergidos hasta que se ablanden completamente, unos 20 minutos. Escúrralos.

Mientras los chiles estén en remojo, limpie la sartén con una servilleta de papel.

Ponga las cebollas y tomates (de forma que el lado cortado esté sobre la superficie del sartén) y cocine, volteando los vegetales cuantas veces sea necesario, hasta que los tomates se oscurezcan por todos los lados, y las cebollas, por ambos lados.

Después que el cerdo se haya cocinado por una hora, saque 2 tazas del líquido que está cocinando, y colóquelo en una licuadora.

Agregar las cebollas y haga un puré hasta que tenga una consistencia suave.

Agregar los chiles y tomates y licúe hasta que quede suave. Tome 2 tazas mas del líquido y reservar.

Escorra el cerdo, guarde el líquido, y limpie la olla de nuevo.

Ponga la olla al fuego, medio-bajo y agregue el aceite o la manteca. Agregue la harina y cocine moviendo, 3-4 minutos. Comience a echar la salsa de chile en la olla, lentamente. Al hervir se espesará. Muévelo bien, especialmente en las orillas o bordes, para que la salsa no se pegue ni se queme al espesar.

Continúe cocinando el cerdo, hirviendo a fuego lento, cubra la olla y cocine hasta ablandar, aproximadamente 1 hora. Mientras el cerdo se cocina, asegúrese que tenga salsa suficiente para mantenerlo jugoso. Si no, agregue el líquido que guardo anteriormente, según lo necesite. Servir caliente.

Nota:

Los chiles guajillos son largos, y arrugados, de color marrón rojizo. Son un poco picantes y fáciles de conseguir en el internet y en tiendas especializadas.

Pollo

Pollo en salsa de leche

El pollo en salsa de leche es una receta originaria del municipio de Rosario, en el estado de Chihuahua. Es fácil de preparar.



Ingredientes para 6 personas

- 1 pollo, cortado en piezas
- 6 zanahorias
- 2 cebollas
- 90 g de mantequilla
- ¼ kg de jamón
- 1 pizca de hierbas aromáticas
- 1 hoja de laurel
- 3 cucharadas de vinagre
- Sal al gusto

Para la Salsa de Leche:

1 taza de leche

20 g de mantequilla

1 cucharada de harina

1 pizca de pimienta

1 pizca de nuez moscada

1 limón

Sal al gusto

Preparación:

Cortar en cubos medianos el jamón, rebanar las zanahorias en rodajas delgadas y hacer lo mismo con la cebolla.

Untar con mantequilla una cacerola lo suficientemente grande para todo el pollo, en tanto, precaliente el horno a 180 °C.

Acomodar las piezas de pollo dentro de la cacerola y añadir el jamón, las zanahorias, la cebolla, las hierbas aromáticas y el vinagre.

Bajar a 120 °C la temperatura del horno y cocinar durante 30 minutos. No olvidar bañar de vez en cuando el pollo con su propio jugo.

Para preparar la salsa, calentar la leche y derretir la mantequilla cuando comience a hervir.

Disuelta la mantequilla, incorporar la harina, la pimienta, la nuez moscada y dejar hervir un par de minutos.

Por último, añadir el jugo de limón, teniendo cuidado de apartar todas las semillas para evitar amargar la salsa, y hervir por un minuto más.

Postres

Capirotada

La capirotada es un postre elaborado con diferentes ingredientes puestos en capas y es típico del estado de Aguascalientes, Jalisco, Colima, Sinaloa, Sonora y Zacatecas, en México. Se consume principalmente durante la época de Cuaresma.



Consiste en pan tostado, o añejado hasta que se deshidrata, cortado en rodajas que son puestas a cocer junto con trozos de plátano, pasas, nueces, guayaba y cacahuates, cubierto con jarabe de piloncillo y queso de mesa rallado.

Ingredientes para 6 personas

20 o 25 rebanadas de pan viejo

10 tortillas de maíz tostadas

250 g de queso rallado

185 g de nueces picadas

180 g de azúcar morena o piloncillo

155 g de manteca

¾ l de agua

¼ l de leche

1 ramita de canela

3 clavos de olor

Preparación:

Preparar el almíbar, disolviendo a fuego lento el azúcar morena antes de unir el agua, la canela y los clavos de olor. Hervir sin dejar de mover, hasta conseguir la consistencia de un almíbar ligero. Retirar del fuego, agregar la leche y mezclar con un batidor.

Tostar el pan y untarlo con la manteca.

Forrar el fondo y los laterales de un fuente de horno con las tortillas. Mojar las rebanadas de pan con el almíbar y colocar una capa de pan sobre el fondo de la fuente. Espolvorear con queso rallado, pasas y nueces. Repetir el proceso hasta agotar los ingredientes.

Repartir el almíbar restante sobre la capirotada, cubrir con papel de aluminio y hornear durante 20 minutos a unos 200°C. Se debe destapar la fuente de vez en cuando para alisar con una espátula la superficie de la capirotada.

Bajar el horno a 150° C y prolongar la cocción otros 30 minutos. Se sirve tibia.

Pastelería

Sopaipillas con salsa de Chocolate

Las sopaipillas son excelentes para cualquier merienda y a los niños les encanta. Tradicionalmente se consumen en México en el mes de diciembre.



La sopaipilla es una tortita frita de masa cortada en triángulos. Se les puede agregar azúcar. En esta receta se agrega también una salsa de chocolate y se emplea una tortilla de harina en lugar de hacer una masa.

Ingredientes para 4 personas

Para la salsa:

1/2 taza llena de azúcar morena

Una pizca de sal

1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar

3 cucharadas de mantequilla sin sal

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

Para los sopaipillas:

Aceite vegetal, para freír

4 tortillas de harina de unas 25 cms, cortadas en trozos o tiras

Azúcar granulada, para el recubrimiento

Preparación:

La salsa:

Poner a hervir 1/4 taza de agua junto con el azúcar morena y la sal, en una olla pequeña, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva.

Agregar el cacao en polvo y batir hasta que quede suave. Retire del fuego y agregar la mantequilla y la vainilla. (Puede refrigerar la salsa hasta 3 días. Cubrir primero. recalentar antes de servir.)

Las sopaipillas:

Calentar 1 cm de aceite vegetal en una sartén grande y profunda hasta que esté muy caliente.

Freír las tortillas (se pueden freír varias al mismo tiempo) dándoles vuelta una vez, hasta que tengan burbujas y estén doradas por ambos lados, 1 a 2 minutos.

Transferir a una servilleta de papel y espolvorear generosamente ambos lados con azúcar granulada.

Rociar con la salsa de chocolate.

Verduras

Frijoles Refritos

Los frijoles refritos son una guarnición y uno de los manjares más famosos de México. Los frijoles refritos tienen una consistencia densa y se sirven como guarnición de platos de arroz y de platillos populares acompañados con totopos o tortillas. También en tostadas y panecillos. Los frijoles refritos es un ingrediente esencial de tacos, tostadas, tlacoyos, molletes, sopas y huaraches.



Una Variación: Incorpora a los frijoles trozos de chorizo frito y una lata pequeña de sardinas, también en forma de puré.

Ingredientes para 4-6 personas

500 g de frijoles pintos o borlotti secos, remojadas toda la noche y escurridas

1 ramita de menta fresca

1 ramita de tomillo fresco

1 ramita de perejil italiano fresco

2-3 cebollas picadas

125 ml de aceite vegetal o 125 g de mantequilla o de grasa animal

½ cucharadita de comino molido

250 g de queso cheddar rallado (opcional)

Sal y pimienta

Preparación:

Poner los frijoles en una cazuela, cubrir de agua sin sal y añadir las ramitas de menta, tomillo y perejil. Llevar a ebullición, bajar el fuego al mínimo y cocer con la cazuela tapada, durante 2 horas o hasta que los frijoles estén tiernas.

Añadir 1 cebolla y seguir cociendo hasta que la cebolla y los frijoles estén muy tiernos.

Triturar 2/3 de los frijoles cocidos, junto con el líquido de la cocción, en una procesadora de cocina o en una batidora. Añadir al puré resultante al resto de los frijoles y reservar.

Calentar el aceite en una sartén grande y profunda. Añadir el resto de la cebolla y saltear hasta que quede muy tierna. Sazonar a gusto con comino y sal.

Incorporar una taza (unos 240 ml) del puré de frijoles a la sartén y freír, removiendo sin cesar, hasta que la mezcla se espese. Los frijoles enteros se tostarán un poco al freírse.

Seguir añadiendo el puré de frijoles, a grandes cucharadas, removiendo sin cesar y esperando a que se espese antes de añadir más cantidad. Al final, en la sartén tendrá un puré muy espeso con tropezones.

Si usa queso, esparcir sobre los frijoles refritos y tapar la sartén hasta que se funda. También puede fundir el queso bajo el gratinador del horno a temperatura media.

Servir el plato enseguida.

Tortillas

Enchiladas rojas

La enchilada es un plato que en México se elabora con tortilla de maíz bañada en alguna salsa picante utilizando chile en su preparación. Dependiendo del estilo, la enchilada puede ir acompañada o rellena de carnes —pollo, pavo, res— o queso; además de ser acompañada de alguna guarnición adicional, que generalmente consiste en cebolla fresca picada o en rodajas, lechuga, crema de leche y queso.



Ingredientes para 6 personas

18 tortillas de maíz

2 pechugas enteras de pollo

6 chiles guajillo

3 chiles pasilla

3 tomates

¼ cebolla

1 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

1 taza de queso fresco desmenuzado

2 ramitas de mejorana

1 ½ tazas de caldo de pollo

Aceite de oliva y sal

Preparación:

Asar los chiles, los tomates, el cuarto de cebolla y los ajos. Retirar las semillas del chile y remojar 20 minutos en agua caliente. Pelar los tomates.

Ecurrir los chiles y tritararlos con los tomates, la cebolla, el ajo, la mejorana y el caldo de pollo hasta obtener una pasta uniforme. Pasar a una cacerola con un poco de aceite de oliva, sazonar y cocinar 10 minutos.

Bañar las tortillas en la salsa, extenderlas sobre una fuente, añadir un poco de pollo, previamente cocido y desmenuzado, y enrollarlas.

Disponerlas sobre una fuente, cubrir con el resto de la salsa, espolvorear con queso y decorar con aros de cebolla.

Una alternativa:

Si se desea, añadir una capa de crema de leche y calentar en el horno hasta que el queso se derrita y empiece a dorarse.

Palabras finales...

Este es el final... espero que estas recetas te hayan gustado y además, que sean un incentivo para que descubras muchas otras junto a tus seres amados.

Recuerda que en RecetasMexicanas.org puedes encontrar gran variedad de recetas si las necesitas.

Será un gusto encontrarme nuevamente contigo al enviarte nuevas recetas por email.

Hasta pronto!

Diana Baker