



Las mejores  
*recetas*



**Llevando los mejores lácteos hasta ti**



Saborea los mejores  
lacteos con estas sencillas  
y deliciosas recetas  
que Dismar  
tiene para ti.



Disfruta



*Nuestros productos son una selección especial de quesos finos, quesos maduros, quesos laminados, quesos crema y quesos rebanados*

# Pay de queso

## doble crema

### Ingredientes:

- 1/2 kilo de queso doble crema
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos, 1/2 limón
- 1 tapita de vainilla
- 1 pqt. de galletas marías
- 1 barra de mantequilla sin sal

### Preparación:

1. Con la galleta molida y la mantequilla se hace una pasta y con ella se cubren los moldes.
2. El queso, el huevo, la leche, la vainilla y el limón se licúan, ésto se pone en ambos moldes.
3. El horno se precalienta a 250° y se meten los moldes por 20 min. aproximadamente.

Disfruta



# Alcatraz de Jamón de Mezcal con Queso Crema

## Ingredientes:

- ¼ pz de jícama rebanada en láminas
- 50gr de queso crema chilchota
- ¼ pz de pepino en bastones
- 1 rebanada de jamón de mezcal cortada en tres partes
- 1 pizca de tajín en polvo

## Preparación:

1. Cortar la jícama de manera que te queden pequeñas tortillas finas y delgadas, reservarlas en agua.
2. Sobre una tabla colocar las hojas de jícama y colocar la rebanada de jamón de mezcal CASA LÓPEZ.
3. Agregar queso crema Chilchota y colocar un bastón de pepino.
4. Cerrar de forma que se forme un alcatraz utilizando la base del pepino como tallo del mismo.
5. Terminar espolvoreando tajín en polvo y servir frío al momento.

Este producto se vende a granel. Sírvase pesar en presencia del consumidor

# QUESO SIERRA DE CABRA

CON JALAPEÑO



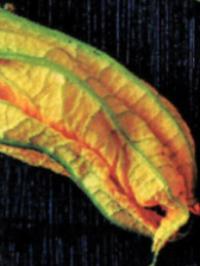
Posteuztado



Hecho en México por:  
**COM ALBERTO S.A. DE CV**  
Lerdo de Tejeda y Perote en Puruaco Ind. Lagunero  
General Palaco, Dgo. C.P. 38078

CONSERVASE EN REFRIGERACION

Grasa 20% min. Proteína 18% min. Humedad 64% max.



# PIZZA DE CALABAZA Y QUESO DE CABRA

**Rendimiento** 8 porciones

**Tiempo de preparación** 30 minutos

+ tiempo de reposo

**Porción recomendada** 1 rebanada

## INGREDIENTES

### Para la base

1 cucharada de azúcar

Una pizca de sal

½ cucharada de aceite de oliva

½ de taza de agua tibia

1 taza de harina

½ cucharadita de levadura instantánea

Aceite de canola (para engrasar)

Harina (para enharinar)

### Para la pizza

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de orégano seco molido

1 cucharadita de romero seco molido

1 cucharadita de tomillo fresco, limpio

1 cucharadita de perejil, lavado, desinfectado y picado

½ cucharadita de páprika

3 dientes de ajo, finamente picados

1 calabacita, en rodajas delgadas

1 taza de flores de calabaza, limpias,

lavadas y desinfectadas

1 ½ taza de Queso Sierra de Cabra con

Jalapeño Chilchota®, en cubos chicos

Hojuelas de chiles secos, al gusto

(para servir)

## PREPARACIÓN

### Para la base

Combina azúcar, sal, aceite de oliva, agua, ½ taza de harina, levadura y el restante de harina (por encima) dentro del tazón de tu batidora. Utiliza el aditamento de pala y comienza a mezclar a velocidad media-baja, hasta que se forme una masa. Cambia la pala por el aditamento de gancho ligeramente engrasado y amasa por 15 minutos a velocidad media. Toma una pequeña cantidad de masa y forma un disco plano. Estira la masa con tus manos hasta dejarla considerablemente delgada, casi hasta que puedas ver la luz pasar a través de ella. Si la masa se rompe o regresa a su forma original demasiado rápido vuelve a amasar de 5 a 10 minutos en tu batidora con el gancho. Bolea la masa una vez lista, colócala dentro de un tazón de vidrio y barnízala con un poco de aceite de canola. Cubre el tazón con plástico autoadherible o un trapo húmedo y refrigera por 1 día completo. Forma un disco de masa y trabaja con las manos. Aplasta del centro hacia fuera y estira las orillas hasta lograr un círculo uniforme. Reserva en una charola para horno.

### Para la pizza

Precalienta tu horno a 220°C.

Combina en un tazón el aceite con las hierbas de olor y la páprika. Unta la base de pizza con esta mezcla y distribuye encima los ajos, las calabazas, las flores de calabaza y Queso Sierra de Cabra con Jalapeño Chilchota®. Hornea la pizza de 8 a 10 minutos o hasta que las orillas doren ligeramente. Sirve al salir del horno y disfruta con hojuelas de chiles secos.

Contenido energético (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos(g) (grasas)	Colesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)	Fibra dietética (g)
<b>210</b>	<b>6.6</b>	<b>11.9</b>	<b>0</b>	<b>19.6</b>	<b>0.7</b>
Calcio (mg)	Sodio (mg)	Hierro (mg)	Ácidos grasos saturados (g)	Ácidos grasos monoinsaturados (g)	Ácidos grasos poliinsaturados (g)
<b>4.4</b>	<b>209.6</b>	<b>0.9</b>	<b>0.8</b>	<b>4.6</b>	<b>1</b>



# HAMBURGUESAS AL CHIPOTLE CON QUESO

**Rendimiento** 4 porciones

**Tiempo de preparación** 30 minutos

**Porción recomendada** 1 hamburguesa

## INGREDIENTES

### Para el adobo

2 chiles chipotles secos, limpios, asados e hidratados  
2 dientes de ajo  
3 cucharadas de hojas de cilantro, lavadas y desinfectadas  
2 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de vinagre de manzana  
Una pizca de sal y pimienta negra molida

### Para las hamburguesas

400g de carne molida de res  
¼ de cebolla morada, finamente picada  
1 cucharadita de mostaza en polvo  
½ cucharadita de romero seco molido  
Una pizca de sal y pimienta negra molida  
1 huevo  
¼ de taza de salvado de trigo  
1 cucharada de aceite de canola  
4 rebanadas de Queso Chihuahua Chilchota®

### Para el armado

4 bollos integrales  
2 cucharadas de mostaza de Dijon  
1 taza de hojas de espinacas, lavadas y desinfectadas  
¼ de cebolla morada, fileteada

## PREPARACIÓN

### Para el adobo

Licúa todos los ingredientes hasta incorporar y obtener un adobo homogéneo; reserva.

### Para las hamburguesas

Combina en un tazón la carne molida junto con la cebolla, la mostaza, el romero, la sal y la pimienta. Incorpora el huevo junto con el salvado de trigo y combina hasta obtener una mezcla compacta y homogénea. Forma 4 hamburguesas con la carne y barnízalas con el adobo. Engrasa tu parrilla ligeramente con aceite de canola y cocina las hamburguesas por ambos lados, hasta obtener el término deseado; por 4 minutos aproximadamente por lado para término medio. Coloca Queso Chihuahua Chilchota® encima de las hamburguesas antes de retirarlas de la parrilla y deja hasta que el queso se funda.

### Para el armado

Unta los bollos con mostaza Dijon y arma las hamburguesas con las carnes parrilladas y el resto de los ingredientes. ¡Disfruta!

Contenido energético (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos (g) (grasas)	Colesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)	Fibra dietética (g)
<b>707</b>	<b>4.8</b>	<b>43</b>	<b>172.8</b>	<b>40.7</b>	<b>2.6</b>
Calcio (mg)	Sodio (mg)	Hierro (mg)	Ácidos grasos saturados (g)	Ácidos grasos monoinsaturados (g)	Ácidos grasos poliinsaturados (g)
<b>379.7</b>	<b>853.1</b>	<b>6</b>	<b>15.4</b>	<b>20.2</b>	<b>3.8</b>



# ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS RELLENAS

**Rendimiento** 4 porciones

**Tiempo de preparación** 30 minutos

**Porción recomendada** 5 albóndigas de 30g c/u

## INGREDIENTES

### Para las albóndigas

4 tazas de lentejas, cocinadas en agua sin sal  
3 cucharadas de cilantro, lavado, desinfectado y picado  
¼ de cebolla morada, picada  
Una pizca de sal y pimienta negra molida  
1 cucharadita de aceite de oliva  
1 huevo, ligeramente batido  
3 cucharadas de avena molida  
1 taza de Queso Tipo Sierra Balita Chilchota®, en cubos medianos  
2 cucharadas de aceite de canola

### Para la salsa

6 tomates (jitomates), asados  
½ cebolla, asada  
2 dientes de ajo, asados  
½ taza de cilantro, lavado y desinfectado  
1 chile chipotle adobado, sin semillas  
1 taza de caldo de vegetales sin sal  
½ cucharada de aceite de oliva  
Una pizca de sal y pimienta negra molida  
½ cucharadita de orégano seco molido  
Una pizca de comino molido

## PREPARACIÓN

### Para las albóndigas

Coloca en tu procesador de alimentos las lentejas junto con cilantro, cebolla, sal, pimienta, aceite de oliva, huevo y avena; procesa hasta obtener una consistencia homogénea y compacta. Forma albóndigas grandes, del mismo tamaño, con la mezcla de lentejas. Hazles un hueco al centro con ayuda de tu dedo índice y rellena con un par de cubos de Queso Tipo Sierra Balita Chilchota®. Encierra bien el relleno y dale nuevamente forma a las albóndigas. Sella las albóndigas en un sartén caliente con aceite de canola, hasta que doren ligeramente. Retira del sartén y reserva.

### Para la salsa

Licúa hasta integrar los tomates, la cebolla, los ajos, el cilantro, el chipotle y el caldo. Calienta el aceite de oliva en el mismo sartén en el que sellaste las albóndigas. Vierte la salsa y cocínala hasta que hierva y comience a cambiar de color. Aumenta el sabor con sal, pimienta, orégano y comino. Agrega las albóndigas a la salsa, tapa, y cocina a fuego bajo por 5 minutos. Sirve de inmediato y disfruta.

Contenido energético (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos(g) (grasas)	Colesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)	Fibra dietética (g)
<b>486</b>	<b>46.9</b>	<b>19.9</b>	<b>53.3</b>	<b>54.6</b>	<b>12.6</b>
Calcio (mg)	Sodio (mg)	Hierro (mg)	Ácidos grasos saturados (g)	Ácidos grasos monoinsaturados (g)	Ácidos grasos poliinsaturados (g)
<b>41.7</b>	<b>488.4</b>	<b>7.1</b>	<b>1.8</b>	<b>7.3</b>	<b>3.1</b>



# ROLLO DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON QUESO CREMA

**Rendimiento** 4 porciones

**Tiempo de preparación** 50 minutos

**Porción recomendada** 1 rebanada

## INGREDIENTES

1 cucharada de aceite de canola  
1 cucharada de mantequilla sin sal  
½ cebolla morada, fileteada  
½ cebolla blanca, fileteada  
4 ramas de tomillo fresco  
½ cucharada de azúcar mascabado  
Una pizca de sal y pimienta negra molida  
1½ cucharadas de vinagre balsámico  
300g de pasta hojaldre  
1 cucharada de harina (para enharinar)  
1 taza de Queso Crema Chilchota®, desmoronado  
1 yema de huevo, ligeramente batida  
1 cucharadita de sal de grano

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C. Calienta un sartén, vierte el aceite, agrega la mantequilla y deja fundir. Incorpora las cebollas, el tomillo y el azúcar; cocina hasta que suavicen. Aumenta el sabor con sal y pimienta, y agrega el vinagre balsámico. Cocina sin dejar de mover hasta que las cebollas caramelicen, aproximadamente por 5 minutos más. Enfría completamente. Estira la pasta hojaldre sobre tu superficie de trabajo ligeramente enharinada, hasta formar un rectángulo de ½cm de grosor. Distribuye las cebollas y Queso Crema Chilchota® en toda la pasta. Humedece las orillas con yema de huevo y enrolla la pasta cuidadosamente. Cierra las orillas presionando firmemente con tus dedos. Corta el rollo en 8 porciones iguales y colócalas sobre la charola. Aplástalas ligeramente para darles forma y barnízalas con la yema de huevo. Hornea los rollos por 30 minutos o hasta que doren. Retira del horno y espolvorea con sal de grano.

Contenido energético (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos(g) (grasas)	Colesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)	Fibra dietética (g)
<b>316</b>	<b>4.5</b>	<b>23.4</b>	<b>23.8</b>	<b>22.2</b>	<b>0.8</b>
Calcio (mg)	Sodio (mg)	Hierro (mg)	Ácidos grasos saturados (g)	Ácidos grasos monoinsaturados (g)	Ácidos grasos poliinsaturados (g)
<b>6.9</b>	<b>505.2</b>	<b>1.1</b>	<b>2.6</b>	<b>4.6</b>	<b>9</b>



# CHILES DE AGUA RELLENOS

**Rendimiento** 4 porciones

**Tiempo de preparación** 20 minutos

**Porción recomendada** 2 chiles rellenos

## INGREDIENTES

8 chiles de agua

8 hojas chicas de epazote, lavadas y desinfectadas

1 ½ tazas de Queso Oaxaca Chilchota®

3 cucharadas de panko o pan blanco molido

Salsa para alitas, al gusto (opcional)

Aderezo estilo ranchero, al gusto (opcional)

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.

Haz un ligero corte en uno de los extremos de los chiles para abrirlos y poderles retirar las semillas para rellenar. Coloca al interior de los chiles una hoja de epazote y reparte dentro Queso Oaxaca Chilchota®. Coloca los chiles rellenos sobre una charola para horno, espolvorea las superficies con panko y hornea de 8 a 12 minutos, hasta que los chiles suavicen ligeramente y el queso haya gratinado. Sirve saliendo del horno y disfruta con salsa o aderezo.

Contenido energético (kcal)	Proteínas (g)	Lípidos(g) (grasas)	Colesterol (mg)	Hidratos de carbono (g)	Fibra dietética (g)
<b>188</b>	<b>12.6</b>	<b>10.3</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0.5</b>
Calcio (mg)	Sodio (mg)	Hierro (mg)	Ácidos grasos saturados (g)	Ácidos grasos monoinsaturados (g)	Ácidos grasos poliinsaturados (g)
<b>351.8</b>	<b>356.3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0.1</b>	<b>0.1</b>



saljamex

**CENTROS DE DISTRIBUCIÓN**  
ECATEPEC • TULTILÁN • NEXTLALPAN • CHICOLOAPAN



**55 2971-4100**



**contacto@dismar.mx**