

PEPPAV



Pavo con Salsa de Pepián

Ingredientes

- 3 libras de pechuga de pavo
- 1 ajo picado finamente
- ½ cebolla picada finamente
- Ramas de tomillo (la necesaria)
- 1 litro de fondo de ave
- 1 Pepián La Marketina
- ½ vaso de crema
- 8 onzas de cilantro
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de aceite vegetal

Preparación:

Filetear la pechuga de pavo, sobarla con sal y pimienta y sellarla hasta obtener el dorado deseado. En un sartén sofreír la cebolla, el ajo y el tomillo, agregar fondo de ave y dejar reducir $\frac{3}{4}$. Agregar el Pepián La Marketina y el vaso de crema hasta obtener una salsa homogénea. De último rociarlo con el perejil y servir con los filetes de pavo.

RECAZO DE PEPIAN



La receta tradicional del Pepian

Ingredientes

- 1 frasco de Recado de Pepian de La Marketina
- 2 libras de pollo, marrano, pavo o res (su elección)
- 2 papas cortadas en rodaja gruesa
- ½ libra de ejotes cortados en dos
- 1 zanahoria cortada en cubos
- 1 güisquil cortado en cubos
- 1 taza de caldo de pollo (al gusto)
- Sal al gusto (se recomienda poca sal)

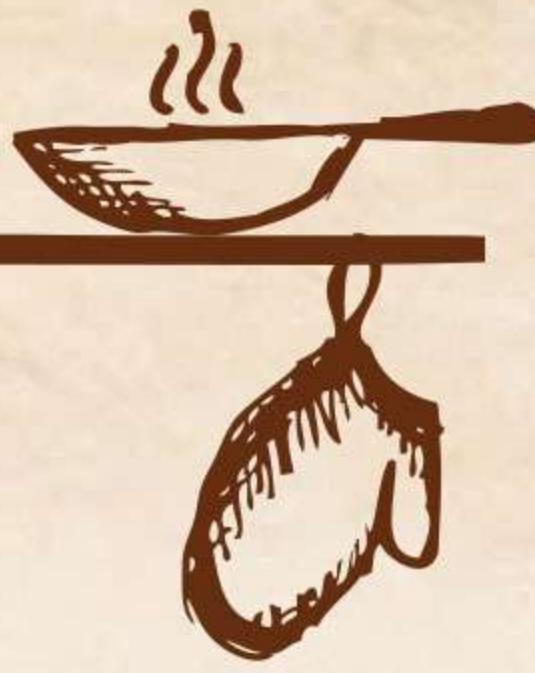
Preparación: Rinde para 6 porciones

Cocinar 2 libras de la carne de su elección (pollo, marrano, pavo o res) en agua y sal. Cuando ya esté suave agregar zanahoria y güisquil en cubos, ejote cortado en dos y papa en rodaja gruesa. Dejar que se cuezan y agregar el recado de Pepian; espesar con el caldo de la carne a su gusto.





LASSAGNA DE TORTILLA



Rinde para 6 porciones

Ingredientes

- 12 tortillas de maíz partidas por la mitad
- ½ frasco de Recado de Pepian de La Marketina
- ½ taza de caldo de pollo
- 1 libra de pechugas de pollo desmenuzada
- ¼ taza de crema
- 100 gramos queso mozzarella

Preparación:

Poner a cocer las pechugas de pollo con un poco de sal, laurel y tomillo. Cuando estén cocidas, desmenuzar las pechugas y reservar el caldo. Agregar ¼ caldo de pollo a ½ frasco de Recado de Pepian y reservar la salsa.

El otro ¼ taza de caldo de pollo agregarlo a la crema cuando este frío. Colocar una capa de tortillas partidas por la mitad en el fondo de un pyrex. Luego colocar una capa de pollo desmenuzado, un poco de salsa, crema y queso mozzarella. Repetir el procedimiento hasta terminar con los ingredientes. Se termina con queso.

Poner en el horno por 30 minutos a 350° o hasta que dore un poco el queso.



TOSTADAS DE POLLO



Rinde para 6 porciones

Ingredientes

- 1 libra de pechuga de pollo
- ½ frasco de Recado de Pepian La Marketina
- 6 tostadas horneadas
- 1 cda de queso duro
- ½ manojo de perejil picado

Preparación:

Cocer las pechugas de pollo con laurel, tomillo y sal. Cuando estén listas picar el pollo en cuadritos pequeños. Calentar ½ frasco de Recado de Pepian, ahogar allí las pechugas de pollo en cuadritos pequeños. Dejar reposar.

Colocar las tostadas sobre una bandeja y colocar el pollo sobre cada tostada, terminar con un toque de queso seco y perejil al gusto.

