



RECETARIO DE PRODUCTOS EMANCIPACIÓN



El mar, nuestra pasión. La
calidad, nuestra promesa.



Dip/ crema de Caracol con sal picante.

INGREDIENTES:

- 1 lata caracol Emancipación.
- 50 ml jugó del caracol.
- 3 cucharadas de mayonesa.
- 1 chile chipotle.
- 2 chiles de árbol.
- Jugo de un Limón.
- Sal picante de Sazonadores matrero.
- Aguacate.

PROCEDIMIENTO:

1. **Licuar:** En una licuadora, coloca los chiles, la mayonesa, el jugo del caracol, el jugo de limón y la sal picante al gusto. Licúa hasta obtener una mezcla suave.
2. **Incorporar el caracol:** Agrega los caracoles Emancipación a la licuadora y procesa nuevamente, pero esta vez en pulsos cortos, para que los caracoles se desmenucen ligeramente y se integren a la salsa.
3. **Ajustar sabor:** Prueba la crema y ajusta la cantidad de sal picante según tu preferencia. Si deseas un sabor más ahumado, puedes agregar un poco más de chile chipotle.
4. **Servir:** Coloca la crema de caracol en un recipiente y decora con rebanadas de aguacate. Sirve con totopos, galletas saladas o verduras crudas.

Consejos adicionales:

- **Picor:** Si no te gusta el picante, puedes omitir los chiles de árbol o utilizar una menor cantidad.
- **Cremosidad:** Si deseas una crema más espesa, puedes agregar un poco de crema agria o queso crema.



Aguachile con caracol Emancipación

INGREDIENTES:



- 1 lata de caracol Emancipación.
- 3/4 taza jugo de limón.
- 3/4 cebolla morada.
- 1/4 pepino.
- 2 pepinillos.
- 8 chiles de árbol.
- 3 chiles serranos.
- 2 dientes de ajo.
- Cilantro al gusto.
- 2 cucharadas soperas de sal picante.

PROCEDIMIENTO:



Para la salsa en molcajete:

- La mayor parte del jugo de limón
- 2 dientes de ajo
- Todos los chiles de árbol
- 2 chiles serranos
- La sal picante

Preparación:

- Coloca en el molcajete los ingredientes indicados para la salsa.
- Muele con energía hasta obtener una pasta espesa y homogénea.

Pica las verduras:

- Pica finamente la cebolla morada, el pepino, los pepinillos y el cilantro.
- Reserva un chile serrano picado para la ensalada.



Aguachile con caracol Emancipación

PROCEDIMIENTO:



Marina las verduras:

- Coloca las verduras picadas en un recipiente.
- Agrega el resto del jugo de limón y una pizca de sal picante.
- Mezcla bien para que todas las verduras se impregnen del aderezo.

Ensambla la ensalada:

- En un recipiente grande, coloca los caracoles Emancipación, la salsa del molcajete y la mezcla de verduras marinadas.
- Agrega el chile serrano picado restante.
- Mezcla todo con cuidado para integrar todos los sabores.
- Si deseas, puedes agregar un poco del caldo de la lata de caracol para darle más sabor.

Sirve:

- Puedes servir la ensalada de inmediato o refrigerarla por un tiempo para que los sabores se mezclen mejor.
- Acompaña con totopos o galletas saladas.

Tips adicionales:

- Picor: Si no te gusta el picante, puedes reducir la cantidad de chiles o usar una variedad menos fuerte.
- Frescura: Para un sabor más fresco, puedes utilizar caracoles cocidos en lugar de enlatados.



EMPANADAS DE CARACOL

INGREDIENTES:

- Guisado:
 - Caracol emancipación.
 - Cebolla.
 - Tomate.
 - Chorizo
- Masa:
 - 2 tazas de harina de trigo
 - Agua tibia
 - 1 cucharada de sal.
 - 1 cucharada de azúcar (opcional)
 - Aceite para freír.

PROCEDIMIENTO:

- Picar la cebolla y tomate en trozos pequeños, para ponerlos a sofreír en un sartén.
- Una vez que estén listas las verduras agregar el chorizo, dejamos pasar unos minutos.
- Picar el caracol en trozos pequeños y agregarlos al sartén y dejarlos que se integren a la mezcla.
- En un recipiente añade la harina, la sal y/o azúcar y agua tibia.
- Mezclar hasta llegar a una consistencia amasable.

Armado:

Estira la masa con un rodillo y corta círculos. Coloca una porción de relleno en el centro de cada círculo. Humedece los bordes y cierra las empanadas presionando con un tenedor.

Cocción:

Fríe las empanadas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. También puedes hornearlas en el horno precalentado a 200°C hasta que estén doradas.



CARACOL EN ESCABECHE

INGREDIENTES:



- Caracol emancipación.
- Cebolla morada.
- Pepino.
- Chile serrano.
- Sal con ajo.
- Pimienta.
- Sal.
- Salsa soya.
- Salsa valentina.
- Limón.

PROCEDIMIENTO:



- Picar el caracol en tiras o en cuadritos.
- Picar la cebolla y el pepino bien delgaditos.
- Picar el chile serrano en rajas.
- Poner en un recipiente el caracol en la parte de abajo, posteriormente poner la cebolla, pepino y el chile ya picado.
- Una vez que está listo con las verduras, es hora de condimentar al gusto con la sal con ajo, pimienta y sal.
- Por último agregarle el limón, la salsa soya y la salsa valentina.



caracol en pasta de ajo y chiltepín en molcajete

INGREDIENTES:

- 1 lata de caracol emancipación
- 1/2 taza jugo de limón
- 2 pepinillos naturales
- 1/2 cebolla morada
- Aguacate
- Chiles chiltepín
- 1 chile serrano
- 1 cabeza de ajo
- Cilantro
- Sal picante matrero
- Aceite vegetal

PROCEDIMIENTO:

Para la pasta freímos los dientes de ajo sin quemarlos, agregamos los dientes de ajo al molcajete con la mayor parte del jugo de limón, agregamos chiltepín al gusto, dos cucharadas soperas de sal picante matrero y molemos hasta crear una pasta, añadimos el caracol emancipación en trozos grandes, rodajas de pepinillo, cebolla morada y aguacate picado, finalmente el resto de jugo de limón y cilantro.



COCTEL DE CARACOL

INGREDIENTES:



- Lata de caracol emancipación.
- Tomate.
- Cilantro.
- Cebolla blanca.
- Pepino.
- Chile Serrano.
- Salsa del pato.
- Clamato.
- Limón.
- Sal.

PROCEDIMIENTO:



- Lavar las verduras y luego picarlas en cuadritos pequeños.
- Sacar el caracol de las latas y picarlos en trozos pequeños.
- Mezclar en un recipiente grande las verduras con el caracol, una vez hecho esto vertir la salsa del pato y el clamato.
- Mezclar todo muy bien para agregar limón y sal al gusto, una vez que agregamos todos los ingredientes está listo para servir.



TIRADITO DE ABULÓN

INGREDIENTES:

- 1 vara de apio
- Aceite de oliva
- Jengibre natural
- 1 aguacate
- 2 pepinillos naturales
- Sal picante matrero
- Salsa soya kikoman
- Cilantro

PROCEDIMIENTO:

- Para la salsa mezclamos el jugo de limón y naranja con un poco de salsa soya, jengibre rallado y sal picante molida, picar la cebolla en tiras delgadas, chile serrano y pepinillo en rodajas delgadas, picar el apio finamente, cortar el abulón en láminas delgadas, colocar el abulón sobre el plato, agregar la verdura picada, luego agrégamos la salsa y un poco de aceite de oliva extra virgen, decoramos con aguacate, cilantro y un pizca de sal picante.



CARACOL RANCHERO

INGREDIENTES:



- Caracol Emancipación
- Aceite vegetal
- Tomate
- Orégano seco
- Cebolla
- Comino
- Ajo
- Sal
- Chile (guajillo, ancho o de árbol, según tu preferencia)
- Pimienta
- Tortillas de maíz

PROCEDIMIENTO:



- **Sofreír:** En una olla o sartén, calienta aceite y sofríe la cebolla y el ajo picados hasta que estén transparentes.
- **Licuar:** Licúa los tomates, el chile, el orégano, el comino, la sal y la pimienta hasta obtener una salsa espesa.
- **Cocinar la salsa:** Vierte la salsa licuada en la olla con la cebolla y el ajo. Cocina a fuego medio hasta que la salsa se espese y suelte su sabor.
- **Agregar los caracoles:** Incorpora los caracoles a la salsa y cocina por unos minutos más para que se mezclen los sabores.
- **Servir:** Sirve el caracol ranchero caliente con tortillas de maíz recién hechas. Puedes acompañar con arroz blanco, frijoles refritos o aguacate.