

Recetas

para

celebrar a

Mamá





Dip de aceitunas

Tiempo de Preparación: 30 min
Porciones: 8

INGREDIENTES:

- 250g queso manchego rallado
- 1 Lata Media Crema
- 1 Tza Aceitunas verdes, escurridas y sin hueso
- ½ cdta Sal con cebolla en polvo
- 1 cda Alcaparras

PREPARACIÓN:

Licua la Media Crema con las aceitunas, las alcaparras, la sal con cebolla en polvo y el queso y refrigera por 10 minutos.

Ofrece con palitos de pan

Acompaña con rebanadas de pan tostado con trozos de nuez.





Aguacates rellenos de quinoa y langostinos

Tiempo de Preparación: 15 min

Porciones: 4

PREPARACIÓN:

Remoja la quinoa en un bowl con agua, y después enjuágala con agua del grifo en un colador hasta que el agua salga transparente.

En un sartén caliente con aceite de oliva sofríe los dientes de ajo pelados. Añade la quinoa y saltea un minuto.

Añade el caldo de verduras caliente (tres partes de caldo por 1 de quinoa) y sal. Deja cocer a fuego medio bajo entre 15 y 20 minutos hasta que se abra la semilla, sin que se pase (es similar al arroz en cocción).

Pasa a un bowl y deja enfriar la quinoa.

Retira la pulpa de los aguacates y reserva las cáscaras, que servirán de recipiente para rellenarlos.

Machaca la pulpa y la mezcla con los jitomates cherrys troceados y con unos 6 u 8 langostinos cocidos y pelados también picaditos.

Añade sal y aceite de oliva, mezcla todo muy bien.

Rellena, con la mezcla anterior, las cáscaras de los aguacates y coloca encima un langostino pelado (dejando la colita) a modo decorativo.

Por último, espolvorea perejil picado y un chorrito de aceite de oliva y sirve dos mitades por persona.

INGREDIENTES:

- 4 aguacates maduros
- 100g quinoa
- 300ml caldo de verduras
- 2 dientes de ajo
- 16 tomates cherry rojos y amarillos
- 14 langostinos cocidos
- Jugo de medio limón
- c/n Perejil fresco o cilantro
- c/n aceite de oliva virgen extra
- c/n sal
- c/n pimienta negra molida



LETRAS 3D

CON LUZ LED

ILUMINA TU NEGOCIO

CON ESTILO Y ORIGINALIDAD



¡LO HACEMOS RESPLANDECER!

Xprime Publicidad



271 184 0102



Portobellos rellenos de espinacas

Tiempo de Preparación: 30 min

Porciones: 4

PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 350°C.

Limpia los hongos portobello con una servilleta de papel húmeda.

Voltea los hongos y remueve las raíces moviendo de adelante hacia atrás.

Utiliza una cuchara para rascar y remover las laminillas del portobello, ten cuidado de no romper las orillas.

En un tazón, combina el queso de cabra, la mantequilla derretida, el ajo prensado y mezcla hasta que quede suave.

Agrega la espinaca, la sal y la pimienta al gusto.

Moja la parte inferior de los hongos en aceite de oliva y coloca sobre la bandeja de hornear.

Rellena los hongos uniformemente con la mezcla que preparaste.

Hornea por 10-15 minutos a 350°C.

INGREDIENTES:

- 4 hongos portobello
- 1 ½ tzas espinaca picada y cocinada
- 1 ½ tzas queso de cabra
- 2 diente ajo prensado
- 2 cda mantequilla
- c/n aceite de oliva
- c/n sal al gusto
- c/n pimienta al gusto





EL GIGANTE

DE LOS AZULEJOS Y MARMOLES

Gran venta especial
en el *mes de Mamá*

Tenemos los mejores
azulejos, materiales y
artículos para el hogar
y de buena calidad

3,6,18
MESES SIN
INTERESES

con tarjetas participantes
en productos seleccionados



Feliz Día

- **Córdoba:** Av. 1 Esq. Calle 25 No. 2502
Centro Tels. 271 714 7664, 714 2334 y 712 27 69
- Calle 12 No. 1105, Esq. Av. 11 Col. San José
Tel. 714 76 65
- **Orizaba:** Poniente 7 No. 646 entre
Sur 12 y 14 Col. Centro
Tels. 272 724 8170 y 724 81 69
- Av. Cri-Cri Esq. Ote. 9 No. 612
Col. Agrícola Librado Tel. 272 688 52 67
- Calle Poniente 7 No. 1035
Col. Centro Tel. 272 726 56 81
- **Huatusco:** Av. 2 Poniente No. 1228
Calles 10 y 12 Col. Centro Tel. 273 688 17 76
- **Ciudad Mendoza:** Av. Hidalgo No. 3
entre Sur 6 y Rafael Delgado, Col. El Aguila
Tel. 272 115 47 92



EL GIGANTE
DE LOS AZULEJOS Y MARMOLES





Canastitas de elote y queso

Tiempo de Preparación: 60 min

Porciones: 8

INGREDIENTES:

- 18 a 20 tortillas de harina
- 1 cebolla grande
- 2 cebollines
- 300g granos de elote
- 5 cdas de aceite
- Sal a gusto
- Pimienta, al gusto
- 2 cdas queso crema
- 1 cda azúcar
- 250g queso mozzarella o cremoso
- 250g queso de hebra
- Aceite en spray

PREPARACIÓN:

Saltea la cebolla, finamente picada, y los cebollines. Cuando empiecen a ponerse transparentes, agrega una o dos cucharadas soperas de azúcar, remueve bien y añade los granos de elote. Remueve bien y agrega la sal necesaria.

Una vez que el elote ablande un poquito, retira del fuego y añade dos cucharadas de queso crema y 50 gramos de queso mozzarella. Revuelve y arma las canastitas.

En una charola para cupcakes (rociada con el aceite en spray) coloca las tortillas de harina formando las canastitas, agrega dentro dos o tres cubitos de un queso crema y rellena con la mezcla de elotes casi hasta el borde, cubre la superficie con queso de hebra.

Lleva al horno por 20 minutos a 200°C.



Dr. Fco. Daniel Rosales Arcos

Ortodoncista Miembro de la
Academia Mexicana de Ortodoncia

- 🦷 Cirugía de Terceros Molares
- 🦷 Ortodoncia
- 🦷 Ortopedia Maxilar
- 🦷 Odontología Integral
- 🦷 Prótesis

www.publiguia.mx/negocios/drfranciscodanielrosales



Calle 2 Avs. 17 y 19 No. 1704-A
Fracc. Alameda, Córdoba, Ver.
Tel. 271 712 36 93
Cel. 271 107 69 45

Ced. Cirujano Dentista 3440175

Ced. Especialidad 7187180

Conie Bogart®

Aromaterapia

**¡APROVECHA LOS BENEFICIOS
QUE TE DA LA MEMBRESÍA!**

- DESCUENTOS EN PRODUCTOS
- SIN MÍNIMO DE COMPRA
- CAPACITACIONES CONSTANTES
- PROMOCIONES, REGALOS

*¡Bienestar para ti
y toda tu familia!*



📍 CALLE 12 NO. 306 C ENTRE AVS. 3 Y 5, COL. CENTRO

Aromaterapia Conie Bogart Córdoba

Conie Bogart Córdoba



📞 TEL: 271 169 2196

📞 CEL: 271 135 2540

Arroz salvaje

con frutos secos

Tiempo de Preparación: 15 min

Porciones: 4

INGREDIENTES:

- 4 tazas arroz salvaje
- ½ cebolla
- 1 tza frutos secos variados
- Aceite de oliva
- Sal marina
- Salsa de soya baja en sodio
- Especias al gusto
- Perejil o cilantro para decorar

PREPARACIÓN:

Pica la cebolla finamente y sofríela con un poquito de aceite de oliva, sal y salsa de soya.

Cuando esté transparente agrega los frutos secos y saltea unos minutos.

Agrega las tazas de arroz y mezcla todo con cuidado de no batir.

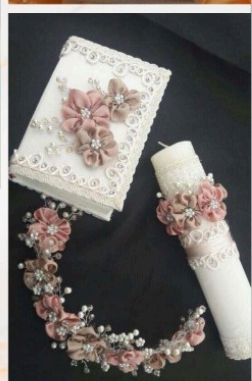
Decora con ramitas de perejil.





Contamos con amplia
existencia de materiales
y novedades para
Confirmación y Comunión
y todo tipo de eventos.

Visítanos, tenemos muchas novedades para esta temporada *Primavera / Verano* 2024



¡Visítanos!

Calle 9 No. 224 Local 2 Col. Centro
Córdoba, Ver.

Tel. 271 717 32 22



Creaciones y Novedades Luigi



Lasaña fría de salmon

Tiempo de Preparación: 30 min

Porciones: 4

PREPARACIÓN:

Cocina las láminas de pasta en una olla con agua hirviendo y sal.

Mientras se cuece la pasta, prepara un guacamole: pela y corta el aguacate. Pica el jitomate, la cebolla, el pimiento rojo y colócalo todo en un tazón. Añade el jugo de limón, un poco de pimienta negra y sal al gusto.

Revuelve todo junto hasta que el aguacate forme una pasta espesa. El jitomate y la cebolla deben quedar en trocitos. Cubre el guacamole con aluminio para evitar oxidación y reserva.

Cuando la pasta se encuentre al dente escúrrela y enfría.

Para montar la lasaña, coloca una capa de pasta, cúbrela con guacamole, después una capa de queso mozzarella y pasta de nuevo, hasta llegar al borde del recipiente.

En la última capa siempre agrega el salmón ahumado.

INGREDIENTES:

- 1 aguacate
- 1 jitomate grande
- ½ pimiento rojo
- 1 cebolla morada
- 1 limón (su jugo)
- 200g salmón ahumado en rebanadas
- 8 láminas de lasaña
- 8 rebanadas de mozzarella
- Aceite de oliva
- Pimienta negra y sal





ROGA CONSULTORES S.A. DE C.V.®



Servicios:

- Valuación de:** Agropecuaria, Agroindustrial, Negocios, •
Maquinaria, Equipo y Proyecto de Inversión.
- Venta y Renta de Inmuebles. •
- Asesoría en Créditos. •
- Construcción, Remodelación y Diseño. •
- Registro de Marca •
- Perito Federal y Estatal. •
- Registro Repse. •



Av. 5 Calles 4 y 6 No. 413 Int. 6
Colonia Centro
Tels. 271 712 09 51 | 271 117 05 01
Córdoba, Veracruz

www.rogaconsultores.com

www.publiguia.mx/negocios/rogaconsultores

 /RogaConsultores
 /RogaConsultores
 @RogaConsultores



Pulpo a la parrilla con chimichurri

Tiempo de Preparación: 30 min

Porciones: 2

INGREDIENTES:

- 1 ½ kg Pulpo crudo
- 1 Cebolla
- 1 Hoja de apio
- 2 Hojas de laurel

Para el chimichurri

- ½ Ramo de perejil
- ½ Tza Cebollín picado
- 3 cdtas Orégano fresco
- 1 Diente de ajo machacado
- 150ml Aceite de oliva
- 2 cdas Vinagre blanco
- 1 cda Jugo de limón

PREPARACIÓN:

En una olla grande, pon la cebolla cortada en 2, las hojas de laurel y el apio. Pon abundante agua y espera a que hierva.

Con ayuda de unas pinzas, agarra el pulpo y mé-telo durante 10 segundo al agua, saca y espera que hierva nuevamente para meter, debes repetir este paso 3 veces.

Deja cocinando con tapa a fuego medio, durante 40 minutos. Saca directamente a una fuente con Hielo y corta los tentáculos.

De preferencia, retira el cuero morado y "chiclo-so" que tiene el pulpo por la parte de abajo, cui-dadosamente para no dañar el tentáculo.

PARA EL CHIMICHURRI

Pica el perejil, orégano y cebollín lo más fina-mente posible. En un bowl mezcla todos los in-gredientes, sal pimenta al gusto.

Mantén refrigerado para conservarlo mejor.

Agrega suficiente chimichurri para esparcir en los tentáculos. Lleva a la parrilla 6 minutos por lado aproximadamente, hasta que estén dorados.

Si no tienes parrilla, puedes asarlo en un sartén o en el horno.



- Enfermedades y Cirugía de los Ojos
- Cataratas, Pterigion (carnosidad)
- Glaucoma, Estrabismo, Infección
- e Inflamación Ocular, Conjuntivitis
- Retinopatía Diabética, Ojo Seco
- Examen de la vista por computadora.
- Extracción de cuerpos extraños.
- Graduación de lentes.

Atención a niños y adultos

Horario de Atención: (Previa Cita)

Lunes a Jueves de 10:00 a 13:00 Hrs.

Sábado de 11:00 a 14:00 Hrs.

 **271 104 53 52 Tel. 271 714 10 79**

**Calle 2 No. 1113 Fracc. Alameda
a media cuadra del IMSS | Córdoba, Ver.**

www.publiguia.mx/negocios/draaracelivera

Dra. Araceli
POSTGRADO CENTRO
MEDICO NACIONAL SIGLO XXI
Vera Membrillo
Cirujano Oftalmólogo

MIEMBRO DE LA SOCIEDAD MEXICANA DE OFTALMOLOGÍA
Y DEL COLEGIO DE OFTALMÓLOGOS
DEL ESTADO DE VERACRUZ



Productos Biodegradables

Swipe Multiusos

Limpiador desengrasante
multiusos altamente concentrado
y biodegradable, limpia desde
vidrios hasta un motor.

Av. 7 Calles 3 y 5 No. 319

Tel. 271 717 57 79

 **271 228 96 24**

Córdoba, Ver.

isamav@hotmail.com

HORARIO DE ATENCIÓN:

Lunes a Viernes de:

10:00 a 2:00 pm

y de 4:00 a 6:00 pm

Sábados de:

10:00 a 2:30 pm

SWIPE

En limpieza... ¡lo mejor!

www.publiguia.mx/negocios/swipe





Pollo al curry con garbanzos

Tiempo de Preparación: 30 min

Porciones: 2

INGREDIENTES:

- 1 lata de garbanzos cocidos
- ½ cebolla
- 2 pechugas de pollo pequeñas
- 1 tza vino blanco
- 150g tocino ahumado en tiras
- Pimienta negra
- 1 tza caldo de pollo
- 2 cdtas curry
- Sal

PREPARACIÓN:

Salpimenta y corta las pechugas en dados no muy grandes. Después en una cazuela, agrega un chorrito de aceite y dora las pechugas y el tocino. Cuando la pechuga comience a dorarse, retira y reserva.

En el mismo aceite, saltea la cebolla, previamente picado cubos muy pequeños. Cuando la cebolla esté blanda, añade de nuevo el pollo junto con los garbanzos y mezcla. A continuación agrega el vino y deja que se evapore bien el alcohol antes de continuar.

Seguidamente, añades el caldo, el curry y mezcla bien.

Deja cocinar todo a fuego medio de 15 a 20 minutos.

Pasado este tiempo, retira del fuego y sirve.



PROTEJA SU PATRIMONIO
COTICE CON NOSOTROS...



TU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD

Estamos debidamente inscritos y avalados por la SSP del Estado de Veracruz.

- Empresas e Industrias • Centros Comerciales • Fraccionamientos
- Residenciales • Eventos Sociales y Masivos • Protección Canina
- Valet Parking • Pregunte por nuestros paquetes y precios especiales

CENTRAL
DE MONITOREO
LAS **24** HRS.



¡Tenemos todo lo que se necesita! llámenos:

📍 Calle 33 No. 14 Avs. 1 y 2 Col. Flores Magón
Córdoba, Ver.

📞 271 168 01 44

📞 (271) 717 83 72 / 717 42 72

📱 [f sispacordoba](https://www.facebook.com/sispacordoba)

atencionclientes@sispagroup.com

ACEPTAMOS TARJETAS DE CRÉDITO

www.publiguia.mx/negocios/sispaseguridadprivada



Filete Mignon al brandy

Tiempo de Preparación: 45 min

Porciones: 4

INGREDIENTES:

- 4 filetes mignon
- Sal y pimienta molida
- 2 cdas mantequilla
- $\frac{1}{4}$ tza brandy
- 4 cdas cebollín
- 1 tza media crema
- $\frac{1}{4}$ cda mostaza Dijon

PREPARACIÓN:

Sazona los filetes con la sal y la pimienta. Derri-te la mantequilla en un sartén grande.

Sofríe los filetes por ambos lados y luego cocí-nalos al término que prefieras.

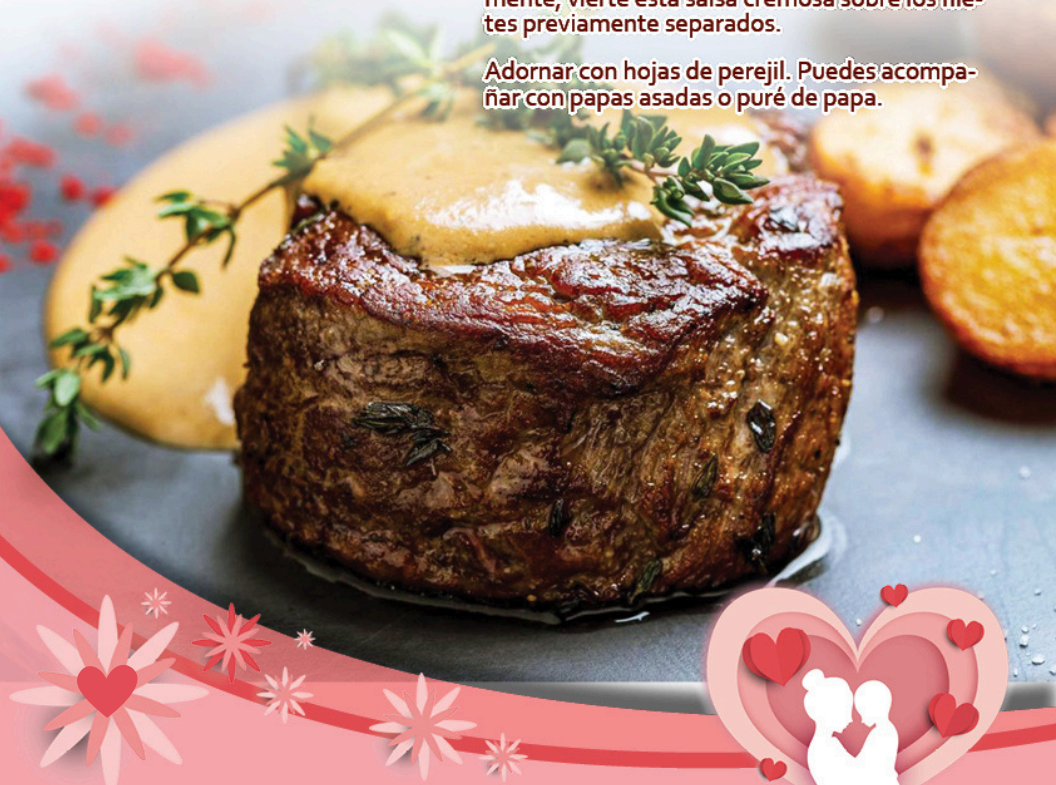
Rocía el brandy sobre la carne y flamea cuida-dosamente.

Cuando la llama se apague, pasa los filetes a un plato.

Aparte, saltea el cebollín en un sartén hasta que esté suave. Añade la crema y revuelve co-ciando a fuego lento hasta que la salsa espese. Retira del fuego.

Agrega la mostaza y mezcla bien. Inmediata-mente, vierte esta salsa cremosa sobre los file-tes previamente separados.

Adornar con hojas de perejil. Puedes acompa-ñar con papas asadas o puré de papa.



RUIZ DE LA CONCHA
OFTALMÓLOGOS



MEDICINA Y CIRUGÍA
DE LOS OJOS Y PÁRPADOS
TEL. 271 712 34 30

CALLE 7 No. 206 COL. CENTRO
CÓRDOBA, VER.

SEGUIMOS ATENDIENDO
CON EL PROFESIONALISMO
QUE NOS CARACTERIZA DESDE HACE MÁS
DE 40 AÑOS

Búscanos en:

www.publiguia.mx/negocios/ruizdelaconcha



Flan ferrero

Tiempo de Preparación: 30 min

Porciones: 8

PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 180° C.

Para el Caramelo, calienta una sartén a fuego bajo los $\frac{3}{4}$ de azúcar refinada, hasta que se forme un caramelo color ámbar. Vierte en un molde para flan cubriendo toda la superficie. Reserva.

Aparte, licúa la leche evaporada con la vainilla, la crema de avellanas y los chocolates hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.

En un bowl bate los huevos con las yemas y el azúcar hasta que se cambien de color.

Agrega la mezcla de la licuadora a una olla y calienta a fuego lento hasta que se reduzca una cuarta parte, retira del fuego y tempera la mezcla de los huevos con la leche, y regresa poco a poco la preparación de los huevos a la olla, cocina hasta espesar a fuego bajo, cuidando de que el huevo no se cueza.

Agrega la preparación anterior al molde sobre el caramelo, tapa muy bien con papel aluminio, hornea a baño maría por 2 horas y media. Retira del horno, enfría y refrigera al menos 2 horas. Desmolda.

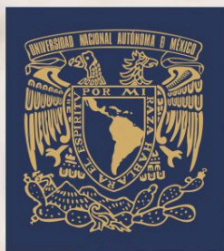
Mezcla la crema con el chocolate derretido y coloca en una manga pastelera con duya rizada.

Decora el flan con rosetones de crema y los chocolates.

INGREDIENTES:

- $\frac{3}{4}$ tza azúcar refinada para el caramelo
- 4 tzas leche evaporada
- 1 cda vainilla
- $\frac{3}{4}$ tza crema de avellanas
- 15 pzas chocolate Ferrero
- 4 huevos
- 6 yemas de huevo
- 1 tza azúcar
- 1 tza crema batida
- $\frac{1}{2}$ tza chocolate derretido
- Al gusto de chocolate Ferrero





Dr. Israel Balanzario Ramírez

CIRUGÍA GENERAL - GASTROENTEROLOGÍA - CIRUGÍA LAPAROSCOPICA

POSTGRADO CENTRO MEDICO NACIONAL XXI

ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO

ATENCIÓN A NIÑOS Y ADULTOS

Estómago - Esófago
Intestino delgado y grueso
Hígado - Vesícula - Páncreas - Tiroides
Dolor abdominal - Gastritis
Reflujo gastroesofágico
Colecistitis (piedras en la vesícula)
Colitis - Hemorroides
Fístulas y fisuras ano rectal
Divertículos en el colon - Apendicitis
Úlceras crónicas en el pie - Circuncisión
Hernias de pared abdominal de ombligo
e inguinales.



linktr.ee/dr_balanzario_gastro



www.publiguia.mx/negocios/drisraelbalanzario

CÓRDOBA: Calle 2 No. 1113

Fracc. Alameda (media cuadra del IMSS)

Tels. 271 714 10 79 | 271 266 94 10

✉ cirujanoibr74@icloud.com



Cirujano Gastroenterólogo Dr. Israel Balanzario Ramírez

HUATUSCO: Calle 5 Avs. 1 y 3
Col. Centro (a media cuadra de Bancomer)
Tels. 273 117 92 66 | 273 489 0740

El Mantelito del Chef

www.publguia.mx/elmantelitodelchef



271 101 1479



publiguiacordoba



Tequila SUNRISC

Tiempo de Preparación: 5 min

Porciones: 2

INGREDIENTES:

- 120ml tequila
- 240ml jugo
- Natural de naranja
- 80ml granadina
- Hielo
- Copa para champaña

PREPARACIÓN:

Coloca en una coctelera o shaker la mitad de los hielos.

Agrega el jugo de naranja y el tequila. Agita vigorosamente.

Vierte la preparación en dos copas con hielo.

Añade la granadina lentamente para que se vaya al fondo.

Decora cada copa con 1 cereza.



¡Tu salud es nuestra prioridad!

NEFROLOGÍA

UROLOGÍA

OTORRINOLARINGOLOGÍA,

RINOLOGÍA Y CIRUGÍA FACIAL

MEDICINA GENERAL

GINECOLOGÍA

PSICOLOGÍA

CIRUGÍA GENERAL Y LAPAROSCÓPICA

HEMODIÁLISIS

ULTRASONIDOS Y RAYOS X



Café al caramelo

Tiempo de Preparación: 10 min

Porciones: 6

INGREDIENTES:

- ½ tza cajeta
- 5 tzas café instantáneo, preparado y caliente
- ¾ tza de crema batida
- 2 cdas barras de caramelo toffee
- Chocolate picado

PREPARACIÓN:

Añade y revuelve la cajeta en el café hasta que esté bien mezclada.

Vierte en 6 tazas grandes.

Decora cada porción con los ingredientes restantes.

TIP: Sumerge el borde de las tazas para el café en miel, luego en azúcar granulada sobre papel encerado.

Déjalas boca abajo sobre el papel hasta el momento de llenarlas con café y servir.



¡HAZ CRECER TU NEGOCIO!

Directorio digital

¡SUSCRÍBETE!



www.publiguia.mx



publiguiacordoba



271 101 1479

¿Quieres anunciarte en El Recetario del Chef?



www.publiguia.mx/elrecetariodelchefdigital



¡CONTÁCTANOS!



271 101 1479



publiguiacordoba