

Recetario

La mezcla perfecta

para esta cuaresma

tajin® & LALA®
HABANERO crema



ALIMÉNTATE SANAMENTE



Descubre
La mezcla perfecta
para esta cuaresma

tajín
HABANERO & LALA
crema

Crema Lala® y Tajín Habanero®

son la **mezcla perfecta** para resaltar el sabor de tus platillos en esta temporada de cuaresma, y dar ese toque cremoso y picosito para consentir y sorprender a tus seres queridos.

Crea un delicioso dip



4 cucharadas
de Crema Lala®



2 cucharadas
de Tajín Habanero®



CAMARONES EMPANIZADOS



Ingredientes

- 500 g de camarones pelados.
- 1 Vaso de harina.
- 1 Cucharadita de ajo en polvo.
- 1 Polvo para empanizar.
- 1 Pizca de pimienta.
- 1 Pizca de sal.
- 1 cucharada de **Tajín Habanero**®.

Para el Dip Especial

- 4 Cucharadas de **Crema Lala**® Original.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero**®.

Preparación

- Bate los huevos en un tazón
- Mezcla la harina con **Tajín Habanero**®.
- Pasa los camarones por la harina, sacude el exceso, mete al huevo batido y fríe en el aceite caliente.
- Saca las piezas y ponlas sobre papel absorbente.

Para el Dip Especial

- En un recipiente mezcla las 4 cucharadas de **Crema Lala**® Original con las 2 cucharadas de **Tajín Habanero**® hasta que obtengas una mezcla uniforme.
- ¡Listo! Sirve junto con los camarones.





TIRAS DE PESCADO CON DIP ESPECIAL

Ingredientes

- 4 Filetes de pescado cortados en tiras.
- 1 1/2 Taza de harina de maíz.
- Pan para empanizar.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite vegetal para freír.

Para el Dip Especial

- 4 Cucharadas de **Crema Lala® Original**.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero®**.

Preparación

- En un recipiente mezcla la harina, sal y pimienta con un poco de agua.
- Pasa las tiras de pescado por esta mezcla y luego pásalos por el pan para empanizar hasta que queden bien cubiertos.
- Fríe a fuego lento y escurre.

Para el Dip Especial

- En un recipiente mezcla las 4 cucharadas de **Crema Lala® Original** con las 2 cucharadas de **Tajín Habanero®** hasta que obtengas una mezcla uniforme.
- ¡Listo! Sirve las tiras de pescado junto con el dip.





CAMARONES EN MANTEQUILLA



Ingredientes

- 1/2 kg de camarones pelados.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- **Tajín Habanero**® al gusto.

Para el Dip Especial

- 4 Cucharadas de **Crema Lala**® **Original**®.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero**®.

Preparación

- Derrite la mantequilla en una cacerola y agrega los camarones.
- Sazona con **Tajín Habanero**® y revuelve hasta que queden bien cocidos.

Para el Dip Especial

- En un recipiente mezcla las 4 cucharadas de **Crema Lala**® **Original** con las 2 cucharadas de **Tajín Habanero**® hasta que obtengas una mezcla uniforme.
- ¡Listo! Sirve los camarones junto con el dip.





FISH AND CHIPS

Ingredientes

- 5 Filetes de pescado.
- 1/2 Taza de harina.
- 4 Huevos.
- 1 Cucharada de mostaza.
- Pan para empanizar.
- **Tajín Habanero®** al gusto.

Para el Dip Especial

- 4 Cucharadas de **Crema Lala® Original**.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero®**.

Preparación

- En un recipiente mezcla la harina con un poco de agua, la mostaza y el **Tajín Habanero®**.
- Pasa el pescado por esta mezcla, luego por el pan hasta que quede bien cubierto.
- Fríe en el aceite caliente.
- Sacar las piezas y ponlas sobre papel absorbente.

Para el Dip Especial

- En un recipiente mezcla las 4 cucharadas de **Crema Lala® Original** con las 2 cucharadas de **Tajín Habanero®** hasta que obtengas una mezcla uniforme.
- ¡Listo! Sirve los pescados junto con el dip. Puedes acompañar también con papas fritas.





BROCHETAS DE CAMARÓN



Ingredientes

- 20 Camarones grandes.
- 6 Palos de brocheta.
- 5 Dientes de ajo.
- 3 Chiles pasilla, hervidos y desvenados.
- 1/4 Cebollas.
- Jugo de naranja.
- Jugo de limón.
- 3 Jitomates asados.
- Sal al gusto.
- **Tajín Habanero®**.

Para el Dip Especial

- 4 Cucharadas de **Crema Lala® Original**.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero®**.

Preparación

- Para el adobo, licúa los jitomates con el ajo, los chiles pasilla, la cebolla, jugo de naranja, jugo de limón y sal al gusto.
- Marina los camarones con la mezcla anterior y deja reposar por 3 horas.
- Inserta los camarones en los palitos para brocheta y asa hasta que estén cocidos por ambos lados.

Para el Dip Especial

- En un recipiente mezcla las 4 cucharadas de **Crema Lala® Original** con las 2 cucharadas de **Tajín Habanero®** hasta que obtengas una mezcla uniforme.
- ¡Listo! Sirve los camarones junto con el dip.





PESCADO EN SALSA DE MANGO

Ingredientes

- 4 Filetes de pescado blanco.
- 250 ml de **Media Crema Lala**®.
- 1/2 Taza agua.
- 2 Tazas de mango.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero**®.
- 1/2 Cucharadita cebolla en polvo.
- 1/4 Cucharadita sal.
- 6 Piezas de pescado (filetes).
- Cebollín picado.

Preparación

- Licúa la **Media Crema Lala**® con el agua, el mango, la sal con cebolla y el **Tajín Habanero**®. Vierte la mezcla en un sartén y calienta durante 5 minutos.
- En un sartén asa los filetes de pescado hasta que estén dorados.
- Sirve el pescado, báñalo con la salsa de mango, **Media Crema Lala**® y **Tajín Habanero**®.
- Decora con el cebollín picado y acompaña con verdura de tu elección.





CAMARONES AL TAJÍN HABANERO[®] CON CREMA LALA[®]



Ingredientes

- 1 kg de camarón con cabeza.
- 1/2 Taza de cebollín.
- 2 Ajos finamente picados.
- Chile chiltepin al gusto.
- Un puño de **Chile de árbol Tajín[®]**.
- 1 barra de **Mantequilla Lala[®]**.
- **Media Crema Lala[®]**.
- **Tajín Habanero[®]**.

Preparación

- En una cazuela sofríe el ajo con la **Mantequilla Lala[®]**. Agrega los camarones.
- Licúa los 250 ml de **Media Crema Lala[®]**, el **Tajín Habanero[®]**, los chiles chiltepin y de árbol **Tajín[®]** y el cebollín.
- Incorpora la mezcla de chiles en los camarones y revuelve hasta que se mezclen todos los ingredientes,
y los camarones cambien su coloración de gris al color de la salsa.





AGUACHILE AL ESTILO SINALOA

Ingredientes

- 3 Docenas de camarón crudos de tamaño mediano.
- 1 Taza de jugo de limón.
- 1 Cebolla morada en medias rodajas.
- 1 1/2 pepinos, pelados, sin semillas y cortados en cubos pequeños.
- Sal al gusto.
- 3 Cucharadas de **Tajín Habanero**®.
- Aguacates en rodajas.

Para el Dip Especial

- 4 Cucharadas de **Crema Lala**® **Original**.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero**®.

Preparación

- Agrega en un recipiente el jugo de limón, la cebolla rebanada, el pepino, salpimenta y agrega un poco de **Tajín Habanero**® al gusto. Refrigerar por 15 minutos.
- Pela y limpia los camarones. Sirve dentro del refractario. Mezcla bien los camarones hasta que todos los ingredientes queden incorporados.
- Esperar a que cambie de color el camarón, ya que el limón debe cocerlo.

Para el Dip Especial

- En un recipiente mezcla las 4 cucharadas de **Crema Lala**® **Original** con las 2 cucharadas de **Tajín Habanero**® hasta que obtengas una mezcla uniforme.
- Acompaña el ceviche con tostadas o galletas saladas, decorando con aguacate en rodajas y dip de **Crema Lala**® **Original** con **Tajín Habanero**®.





CEVICHE CREMOSO



Ingredientes

- 400 g de filete de pescado blanco.
- 1/4 Taza cilantro picado.
- 1/2 Cebolla morada, fileteada.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.
- Tostadas de maíz o galletas saladas.
- 1/4 Taza Jugo de limón.
- 1/2 Taza de **Media Crema Lala**®.
- 1/2 Taza **Leche Lala**®.
- 2 Cucharadas de **Tajín Habanero**®.

Preparación

- Corta el filete de pescado en cubos pequeños y reserva.
- Mezcla la **Media Crema Lala**®, la **Leche Lala**®, el jugo de limón y la pimienta hasta que todos los ingredientes estén integrados.
- Agrega las tiras de pescado, el **Tajín Habanero**®, el cilantro y la cebolla. Incorpora todos los ingredientes y salpimienta.
- Sirve el ceviche y acompaña con tostadas o galletas saladas.



¡Síguenos en nuestras
redes sociales.



www.tajin.com



@TajinMexico



www.lala.com.mx



@unvasodelala

@lalamexico



» La mezcla perfecta «
para esta cuaresma

tajín
HABANERO

& LALA
crema

