



RECETARIO DÍA DEL PADRE

**CONSIENTE A TU PAPÁ
Y PREPARA ALGO ESPECIAL,
MUY ENFOCADO EN SUS
HOBBIES Y MANÍAS**



NACHOS

con guacamole y queso

INGREDIENTES

- Totopos
- 2 aguacates maduros
- 1 jitomate picado
- 1/2 cebolla picada
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 1/2 taza de crema
- 1 cucharada de harina

PROCEDIMIENTO

- **Tritura** los aguacates en un bol, añade tomate, cebolla, el jugo de limón, sal y pimienta y mezcla.
- **En una cacerola** pequeña, derrite el queso cheddar con la leche a fuego lento, añadiendo la harina para espesar. Revuelve constantemente hasta obtener una mezcla homogénea.
- **Coloca** los tortilla chips en un plato grande. Acompaña con guacamole y salsa de queso en pequeños boles para que papá pueda disfrutar del partido.





TABLA DE

quesos con vino

INGREDIENTES

- **Variedad** de quesos (brie, gouda, azul)
- **Uvas** y nueces
- **Pan** artesanal
- **Un** buen vino tinto

PROCEDIMIENTO

- **Coloca** los diferentes tipos de quesos en una tabla de madera. Añade uvas y nueces alrededor para complementar.
- **Corta** el pan artesanal en rebanadas finas.
- **Sirve** una copa de vino tinto para acompañar.





RIB EYE, *Sergio el bailarador*

1 porción

INGREDIENTES

- 300 g *Rib Eye*
- 100 g de longaniza casera del mercado
- 1 diente de ajo
- 2 chiles pasilla
- 1 chile de árbol rojo
- 1 chile guajillo
- 10 papás cambray
- Sal al gusto
- Aceite vegetal al gusto

PROCEDIMIENTO

- **Bañar** el *Rib Eye* con un poco de aceite por ambos lados y sazonar con sal
- **Cortar** a la mitad las papas y poner a hervir en una olla con agua y sal
- **Para** la salsa de longaniza, tostar todos los chiles en una sartén hasta que queden duros
- **Después**, licuar con el diente de ajo y 500 mililitros de agua
- **Poner** la longaniza en el sartén hasta que llegue a estar bien dorada
- **Una vez** dorada la longaniza, incorporar la salsa que hicimos en la licuadora
- **Cocinar** el corte de carne en un sartén, agregando encima la salsa. Cocinar por 3 minutos
- **Montar** el *Rib Eye* al centro de un plato extendido. Bañar con la salsa. Agregar las papás encima, y ¡listo!





TACOS AL PASTOR

y trago de vodka

INGREDIENTES

- **500 g** de carne de cerdo adobada
- **Piña** fresca en rodajas
- **Tortillas** de maíz
- **Cebolla** y cilantro picados
- **Salsa verde**

PROCEDIMIENTO

- **Asa** la carne de cerdo adobada junto con las rodajas de piña hasta que estén bien cocidos.
- **Calienta** las tortillas y rellénalas con la carne, piña, cebolla y cilantro. Acompaña con salsa verde.
- **Para** el trago, mezcla un shot de vodka con jugo de arándano y un toque de lima. Sirve con hielo.



