FIESTA TEMÁTICA MEXICANA:

10 ideas de comidas y tradiciones para un evento divertido

Fiesta temática mexicana:
10 ideas de comidas y tradiciones para un evento divertido

1. Picoteo mexicano

    1.1 Nachos

    1.2 Aguachile

    1.3 Molletes

2. Platos típicos de México

    2.1 Mole poblano

    2.2 Chile nogado

    2.3 Chili con carne

    2.4 Cochinita Pibil

3. Ideas para celebrar

    3.1 Mariachis y rancheras

    3.2 Calacas decorativas

    3.3 Cócteles Mexicanos

Fiesta temática mexicana:

10 ideas de comidas y tradiciones para un evento divertido

¿Qué puede ser más divertido que recibir el verdadero sabor de México con La Costeña? La cultura mexicana es tremendamente diversa y rica, no solo en su gastronomía deliciosa, que es patrimonio de la humanidad, sino que también en su atractiva cultura. Este país, cuyas raíces se forjaron entre importantes civilizaciones precolombinas como la Maya y la Azteca, nos ofrece una enorme variedad de sabores, colores y olores, que esperamos llevar hasta tu hogar. En este eBook encontrarás algunas ideas creativas para que puedas celebrar una fiesta temática con tus amigos en casa.

A lo largo de estas páginas encontrarás diversos platillos de la comida tradicional mexicana, así como también ideas para cóctel, actividades y ornamentación. Puedes cocinar junto a tus compadres y comadres exquisitas preparaciones con ayuda de los ingredientes La Costeña.

Queremos ser tus compañeros de comida y diversión para que puedas descubrir lo interesante y sabroso de esta bella cultura. Por eso hemos preparado para ti este eBook para una gran fiesta temática mexicana que ¡nunca olvidarás! Con esta guía podrás obtener divertidas indicaciones para que puedas aprovechar de la mejor manera todos los sabores de los alimentos en conserva, dips y salsas picantes en las recetas tradicionales de México junto a La Costeña. ¡Esperamos que sea de tu agrado!

1. Picoteo Mexicano

Imagina que tus invitados llegan a tu hogar a degustar el verdadero sabor de México. En lo que se aclimatan en tu fiesta temática, puedes ir ofreciéndoles algunos aperitivos y preparaciones deliciosas para picotear.

Por supuesto, que para ello debes poner a su disposición las siguientes preparaciones tentadoras en tu mesa. ¡Que comience la fiesta!

1.1 Nachos

Sin duda, una fiesta mexicana no puede ser una, si no incluye los clásicos nachos para picotear. Nosotros te compartiremos la mejor forma de servirlo para compartirlos con tus camaradas.

Ingredientes:

- 1 paquete grande de nachos mexicanos
- 205 g de Frijoles Negros Enteros La Costeña
- Nachos de Jalapeño La Costeña (prueba primero para encontrar una cantidad a tu gusto)
- Chipotles picados La Costeña (cantidad al gusto)
- ½ taza de choclos en granos cocidos (te recomendamos los Choclos Aconcagua que son de muy buena calidad)
- 1 tallo de cebollín picado
- 1 tallo de apio picado
- 2 tazas de carne molida cocinada (puedes reemplazar por proteína de soya)
- 3 tomates picados
- Queso para fundir rallado (cantidad al gusto)

Preparación:

1. Coloca los nachos en una fuente grande para todos tus amigos.

2. Agrégales los Frijoles, los Jalapeños y los Chipotles La Costeña

3. Añade el resto de los ingredientes.

4. Puedes derretir el queso en el microondas o en el horno para que esté más sabroso, y luego agregarlo a los nachos. ¡A comer!

1.2 Aguachile

Esta preparación es típica de las costas de México. Si a ti y a tus invitados les gusta la comida del mar puedes servirles este aperitivo para despertar su apetito.

Ingredientes:

- 121 g de Chipotles Picados La Costeña (puedes adaptar la cantidad a tu gusto)
- Salsa de Habanero Rojo La Costeña (cantidad a gusto)
- 1 kg de camarones
- 1 cebolla morada
- 1 puñado de cilantro fresco
- 1 taza de jugo de limón
- 1 pepino
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Pelar y limpiar los camarones. Luego cocerlos entre 5 y 10 minutos.

Quitar la cáscara y picar muy finamente la cebolla, el pepino y el cilantro.

Mezclar todo junto con el resto de los ingredientes con los Chipotles y la Salsa de Habanero Rojo La Costeña.

Dejar marinar por al menos 1 hora y servir. ¡Sabroso!

1.3 Molletes

Los molletes son unos pasabocas muy populares en México. Son ideales para recibir a tus invitados en cuanto lleguen a tu fiesta.

Ingredientes:

- 10 panes de canapé (también puedes utilizar marraqueta o pan baguette en trozos)
- 400 g de Frijoles Bayos Refritos La Costeña
- Jalapeños Picados La Costeña (cantidad a gusto)
- 2 tomates picados
- 250 g de queso para derretir

Preparación:

1. En una bandeja para hornear disponer de los panes.

2. Coloca una capa generosa de Frijol Refrito La Costeña.

3. Agrega un poco de queso para fundir.

4. Como topping puedes agregar el tomate picado y un poco de los Jalapeños La Costeña.

5. Te recomendamos utilizar el horno a 120ºC por 2 minutos para que queden crujientes. ¡Sabroso!

2. Platos típicos de México

Algunas veces tus invitados pueden ser un poco más exigentes y necesitar platillos más elaborados. ¡Pero no te preocupes!, porque con los productos de La Costeña sus paladares quedarán extasiados.

En este apartado encontrarás algunas recetas de los platos tradicionales y mejor evaluados de la gastronomía mexicana. Estas recetas son especiales para eventos más importantes donde quieras lucirte con un

2.1 Mole poblano

¿Has probado comida con chocolate? Por si no lo sabías, los mexicanos tienen este delicioso plato que lleva como ingrediente el cacao. Si a tus comensales les gustan las preparaciones exóticas, puedes cocinar esta receta.

Ingredientes:

- 4 trutos de pollo
- 121 g de Chiles Chipotles Adobados La Costeña (ajustar cantidad según el gusto)
- Salsa de Chipotle La Costeña (¡solo para amantes del picante!)
- ½ taza de sésamo blanco tostado
- 1 trozo de marraqueta o baguette
- 200 gr de manteca (puedes reemplazar por aceite)
- 100 gr de chocolate dulce
- 3 tomates grandes
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de anís
- 1 cucharada de clavos de olor
- 1 ramita de canela
- 100 gramos de almendras (puedes reemplazar por maní sin sal)
- 1 puñado de pasas
- 4 tortillas de maíz
- 1 cubito pequeño de chancaca
- 1 cucharadita de pimienta negra
- Sal a gusto

Preparación:

1. Limpiar el pollo y retirar la piel. Cocer en un litro de agua hasta curtir. Agregar un la cebolla, los ajos y sal a gusto para dar sabor.

2. En una sartén derretir la manteca y sofreír un poco los Chiles Chipotles La Costeña. Luego, agregar a la cocción del pollo.

3. Sofreír en la manteca las almendras y las pasas, agregando la canela, la pimienta, el anís y los clavos de olor.

4. En otra cacerola, asar el tomate previamente lavado, pelado y troceado.

5. Para preparar el mole se deben triturar los Chiles Chipotles La Costeña junto con el resto de los ingredien tes sofritos dentro de una juguera. Si quieres hacer más picante la mezcla, puedes añadir la Salsa de Chi potle La Costeña.

6. Coloca la mezcla en una juguera junto con el pan y las tortillas para triturar todo junto.

7. Una vez listo, colocar en una cacerola a fuego bajo por aproximadamente 40 minutos. Verás que está listo porque se irá oscureciendo.

8. Cuando comience a hervir es el momento de agregar el chocolate y la sal a gusto. Dejar que hierva por 20 minutos y luego introducir el pollo. ¡Listo! ¡A sorprender a tus amigos!

2.2 Chile nogado

Esta receta es originaria de Puebla y está considerado como el plato Méxicano por excelencia, ya que sus colores representan a la bandera de este país. Originalmente la receta se hace con chile poblano, pero en nuestro país el ingrediente más parecido que podemos conseguir es pimentón verde, pero tranquilo, con los ingredientes La Costeña quedará sabrosísimo.

Ingredientes:

- Salsa de Habanero Verde La Costeña (cantidad al gusto)
- 5 pimentones verdes
- 1 taza de granadas
- 220 g de crema agria
- 220 g de queso crema
- 80 g de manteca
- 400 ml de vino blanco
- ½ kg de carne molida
- 3 cucharadas de perejil fresco picado
- 6 tomates
- 425 g de Duraznos en Cubitos Aconcagua
- 425 g de Manzanas con Canela Aconcagua
- 425 g de Peras en Mitades Aconcagua
- 1 plátano macho
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de almendras
- ½ taza de nueces
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- ½ taza de pasas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Poblano:
Colocar los pimentones verdes a tostar para quemar la piel y colocar en una bolsa para que suden. Bañar con la Salsa de Habanero Verde La Costeña para emular al chile poblano. Te recomendamos probar previamente la salsa para ajustar la cantidad de picante que más te satisfaga. Si puedes conseguir uno, simplemente utiliza ese.

Relleno:
Para preparar el relleno utiliza una cacerola para derretir la manteca. Sofríe la cebolla y el ajo junto con la carne molida y las pasas como si estuvieses haciendo un pino. Agrega las almendras para darle el toque mexicano.
Pela y pica la manzana, la pera y el durazno y agregalas al sofrito. Deja que se cocinen por 5 minutos más.

Nogado:
Para el no
gado debes poner el vino blanco junto con las nueces y las almendras que previamente habrás pelado y picado. Una vez reducido, agregar la nuez moscada.
Luego que se enfríe triturar en una juguera agregando la crema, el queso y el azúcar.

Decoración:
Para servir debes rellenar los pimentones con la mezcla, agregar la nogada y decorar con el perejil picado y las granadas. ¡Exquisito!

2.3 Chili con carne

Esta preparación consiste en una sopa espesa muy picante. El origen de esta receta se encuentra en Ensenada (Baja California), por lo que se considera gastronomía Tex-Mex. Esta comida se puede disfrutar con otros acompañamientos como tacos e incluso nachos, lo que la hace ideal para una fiesta con amigos.

Ingredientes:

- 121 g de Chipotles Picados La Costeña (probar y ajustar según el gusto)
- 220 g de Jalapeños Picados La Costeña (probar ajustar según el gusto)
- Salsa Dip La Costeña (escoge la variedad según cuán picante lo quieras)
- 1 kg de carne picada (puedes utilizar soya texturizada para una versión vegana)
- 400 g de Frijoles Negros Enteros La Costeña
- 2 pimentones rojos
- 1 taza de choclos en granos cocidos (te recomendamos los Aconcagua)
- 2 cebollas
- 4 tomates
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de paprika
- 1 puñado de hojas de cilantro fresco
- 1 taza de queso rallado
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite

Preparación:

1. Picar el ajo, la cebolla y el pimentón y sofreír en una sartén con un poco de aceite por unos 5 minutos a fuego medio.

2. Añadir la carne y sazonar con los aliños. Dejar cocinar por 10 minutos.

3. Pelar y picar los tomates. Añadir al sofrito y esperar 2 minutos más.

4. Añadir los Porotos Negros La Costeña y esperar 2 minutos más. Si la mezcla está muy espesa y la deseas más líquida, simplemente puedes añadir un poco de agua.

5. Agrega el resto de los ingredientes juntos con los productos de La Costeña y ¡listo! ¡Solo para gustos resis tentes a altas dosis de picante!

Cochinita Pibil

Este delicioso plato consiste en un guiso originario de Yucatán que se prepara con carne de cerdo. Además, suele prepararse como ofrenda para el Día de Muertos. Esta preparación tiene sus orígenes en la cultura Maya.

Ingredientes:

Salsa de Habanero Rojo La Costeña (cantidad al gusto)
1 kg de pulpa de cerdo
1 litro de jugo de naranja
1 cebolla morada
1 taza de vinagre de manzana
100 g de pasta de achiote
jugo de 1 limón
4 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de orégano seco
1 puñado de hojas de perejil fresco
Sal a gusto

Preparación:

Licuar el jugo de naranja, el jugo del limón, la mitad de la cebolla, el vinagre y el achiote.

Trocear la carne en cubos y añadir la mezcla. Cocinar en una olla a presión por 30 minutos. Si utilizas una olla normal, la cocción será aproximadamente de una hora.

Cortar en juliana el resto de la cebolla y sofreír con el aceite. Dejar reposar en un recipiente con vinagre, orégano y sal.

Mezclar todo junto con la Salsa de Habanero Rojo La Costeña y mezclar. Puedes decorar con hojas de perejil. ¡Listo, ya puedes disfrutar!

3. Ideas para celebrar

Si eres de las personas que les encanta la fiesta, esta temática te fascinará. México se caracteriza por sus celebraciones animadas y coloridas. En una noche tan especial como esta, hay varias cosas que debemos tomar en cuenta para que el ambiente sea el ideal y que nuestros invitados puedan disfrutar y pasarla bien.

Si quieres darle un toque bien divertido a tu celebración, no debes olvidarte de la música para animar la noche, usar una decoración alegre y con colores llamativos es importante, sobre todo el toque tricolor como punto de partida para destacar el motivo de celebración.

No podemos olvidar las actividades y juegos tradicionales para mantener el festejo animado ni los buenos tragos o cócteles tradicionales para que la celebración se vuelva histórica.

3.1 Mariachis y rancheras

Algo que no puede faltar en esta celebración es la música tradicional y favorita mexicana. Arma un playlist con las canciones de rancheras o corridos más populares, y si quieres hacer la noche entretenida, anímate a organizar un karaoke con tus invitados.

Para que los invitados canten con gusto, te sugerimos ponerlas siguientes bandas y artistas en tu reproductor para animar la fiesta y hacerlos bailar a todos:

- Vicente Fernandez
- Los Tigres del Norte
- Luis Miguel
- Molotov
- Juan Gabriel
- Café Tacvba
- La Arrolladora Banda El Limón
- Marco Antonio Solís

3.2 Calacas decorativas

Agrégale diversión a la fiesta con alegres accesorios y adornos como sombreros, calaveras decorativas, bigotes y trenzas para que se disfracen en la pista de baile. La decoración es importante en esta celebración, debe ser colorida y llamativa para representar fielmente la cultura mexicana.

Aprovecha la cantidad de colores que se pueden usar, siendo el verde, blanco y rojo como colores que no pueden faltar. Busca sombreros, juguetes típicos, calaveras en forma de globos o golosinas, banderines y tequileros coloridos para adornar todo el lugar.

- Contagia tu hogar con el espíritu mexicano y deleita a tus invitados con estos accesorios para decorar:
- Papel picado de colores
- Manteles coloridos
- Moños o lazos tricolores
- Banderines
- Calaveras o calacas decoradas
- Sombreros
- Piñatas
- Flores
- Juguetes o instrumentos típicos mexicanos: maracas, títeres, matracas, muñecas de trapo balero o emboque.

3.3 Cócteles mexicanos

¡No puede haber fiesta si no hay bebidas mexicanas tradicionales! A los cocteles también dales el toque decorativo como sombreros o ponchos. No pueden faltar los clásicos como el tequila, el mezcal y las micheladas.

Tequila Sunrise
Este cóctel tiene sus raíces en México y es bien conocido en todo el mundo por sus llamativos colores. Este trago fácil de hacer y con sabor delicioso que tus compadres amarán. Solo necesitarás tequila, jugo de naranja, granadina, hielo y una rodaja de naranja o una guinda para decorar.

Margarita con mezcal
Qué mejor idea que preparar la tradicional margarita pero con mezcal. El mezcal es una bebida tan mexicano como el tequila con un sabor delicioso. Es la segunda bebida más representativa de México y muy popular por su famoso dicho “para todo mal, un buen mezcal, y para todo bien, también”. Esta bebida se puede preparar con mezcal reposado, licor de naranja, jugo de limón, rodajas de limón verde, azúcar, sal y hielo.

Sotol
Tiene origen en la ciudad de Chihuahua, su nombre proviene de una planta desértica llamada Sotol. Es usada tradicionalmente para ceremonias religiosas y también como remedio medicinal. Para probarlo necesitas sotol, jarabe de jengibre y cardamomo, clara de huevo, mermelada de frutos rojos, polvo de cacao y canela en polvo.

¡A festejar!

¡Si algo saben hacer los mexicanos, es hacer unas buenas fiestas! Les encanta celebrar la vida a todo dar. Con estas increíbles ideas y elementos creativos de nuestro ebook, podrás hacer una fiesta inolvidable, donde podrás lucirte con comida típica deliciosa picante con productos exclusivos de La Costeña, deleitar a tus invitados con una decoración creativa y fabulosamente colorida, además de buena música para bailar y cantar a todo pulmón los éxitos más populares de México. Si por algo se distingue en una buena celebración, es por sus gran diversidad de tragos y cócteles tradicionales para degustar. ¡Convierte tu casa en una pequeña parte México, llena de color y alegría!

¡LA COSTEÑA, EL VERDADERO SABOR DE MÉXICO!