



Conoce Nuestro Producto Estrella













Pradel de Mexico es una empresa Mexicana que produce y ofrece Chile Colorado con todo el sabor de las especias y Chiles secos de México.

INGREDIENTES

Chiles Secos, Agua, Especies, Sal, Almidón de Maíz, Acido Acético, Benzoato de Sodio como conservador.

PRESENTACIÓN

Caja máster con 12 bolsas Pouch stand up. Contenido neto 500ml.

USO

Permite una fácil preparación de platillos mexicanos. Listo para servirse, no requiere condimentos. Solo se vierte el producto a los alimentos.

VIDA DE ANAQUEL

Máximo 12 meses en su empaque original.

Principales Ventajas del producto

- Permite una fácil preparación de platillos mexicanos.
- Ingredientes Naturales y de Exportación.
- Largo tiempo de almacenaje.
- Producto práctico y cómodo.
- Ideal para personas con un ritmo de vida dinámico, que desean preparar una comida rápidamente.
- Costo accesible.



ENCHILADAS (6 personas)

Ingredientes:

- 3 a 4 tortillas por persona
- 250 gr de queso rallado para fundir,
- de preferencia Chihuahua
- 150 gr de cebolla finamente picada (opcional) para el relleno de las
- 200 gr de crema
- 200 gr de queso de mesa (opcional)
- 250 ml de salsa de Chile Colorado Adela

Preparación:

Empapar la tortilla en la salsa de Chile Colorado Adelay ponerla a medio freír por ambos lados. Agregarle el queso y envolver como taco. Rociar con queso de mesa y crema, (opcional) v servir.

Sugerencia

Acompañar con una guarnición de arroz rojo y otra de papas y zanahorias cortadas en cuadritos chicos y cocidas en agua salada y sofrita en la salsa de Chile Colorado Adela.

POZOLE (10 personas)

Ingredientes:

- 1 kg de espinazo de puerco
- ½ kg de pierna de puerco
- ½ cabeza de puerco chica
- 2 kg de maíz para pozole
- 2 cabezas de ajo
- 5 hojas de laurel
- 1 cebollas grandes

Orégano al gusto

Salsa de Chile Colorado Adela al gusto

Preparación: (por separado)

POZOLE

MAIZ - Hervir agua con 1 cabeza de ajo, ya que este hirviendo, agregar el maíz lavado.

CARNE - Hervir agua, agregar la carne y espumar. Agregar la cabeza de ajo, la cebolla, el laurel.

Cuando el maíz y la carne estén cocidos, mezclarlos. Verter la salsa de Chile Colorado Adela sazonar al gusto

Y MÁS PLATILLOS **MEXICANOS**

LISTO PARA PREPARAR

CHILAQUILES (6 personas)

Ingredientes:

- 1 bolsa de totopos
- Media cebolla fileteada
- 200 gr de queso para fundir, rayado
- 250 gr de salsa de Chile Colorado Adela

Preparación:

Dorar un poquito más los totopos, retirar los quemados. Verter la salsa de

Chile Colorado Adela y revolver para

que queden todos los totopos bien empapados. Esparcir el queso y la cebolla y tapar. Servir bañados con crema.

CHILAOUILES

Sugerencia

Acompañar con unos huevos estrellados o revueltos y frijolitos refritos.







CONTACTO



Carmen Adela García Tel 24652234

Winston Castro

Tel 3316922918

Email: adelamex@gmail.com

SÍGUENOS:

@ProductosAdela







