

FARMFUL PRODUCTS **presenta!**

FARMFUL KITCHEN recetas y muchos tips de nuestra cocina mexicana.

De nuestra cocina a la tuya! Solo delicias tradicionales para ti!

HISTORIA DE LA BIRRIA

¿Qué es Birria?

Se dice que la birria se originó en Jalisco, México, donde se sirve tradicionalmente como un guiso para las fiestas y ocasiones especiales y, por lo general, se prepara con cabra o cordero. Hay, por supuesto, muchas variaciones en las diferentes regiones de México y en otros lugares, la carne de **res** se consigue mas rapido en cualquier carniceria.

Le invitamos a que cocine rapidamente, en cuestion de 8 minutos Birria y Quesabirria tacos, con nuestro **Adobo para Birria de:**

FARMFUL Products

Nuestros adobos estan listos, son instantaneos, y puede hacer sus platillos favoritos.

LO MAS IMPORTANTE PARA NOSOTROS Y PARA USTED DEBEN DE SER 2 COSAS

1.- Primero....**QUE NOS PERMITA USTED SER CLIENTE NUESTRO! PARA ASI ASESORARLO CON NUESTROS PRODUCTOS, COMO: LAS PORCIONES DE ADOBO QUE DEBEN LLEVAR LAS CANTIDADES QUE USTED ACOSTUMBRA ELABORAR EN SU RESTAURANTE EN SUS**

DIFERENTES PRODUCTOS, DESDE LUEGO LOS PRODUCTOS QUE SOLO LLEVAN ADOBOS O ESPECIAS DE NUESTRA EMPRESA.

2.- Segundo..... SIENDO USTED NUESTRO CLIENTE ; QUE NOS PERMITA DEMOSTRARLE TODOS LOS PRODUCTOS QUE NUESTRA EMPRESA **FARMFUL Products** MANEJA, DE ESTA MANERA NUESTROS CHEFS ASOCIADOS, LE ASISTIRAN Y LE LE HARAN DEMOSTRACIONES DEL MANEJO DE NUESTROS PRODUCTOS, SOLO CON EL FIN DE OBSEQUIARLE NUESTROS SECRETOS DE COMO USTED VA A PODER PREPARAR SUS PROPIAS RECETAS SIN QUE USTED TENGA QUE MODIFICAR SAZONES O SABORES PROPIOS DE SU ESTABLECIMIENTO,.. PERO AHORA USTED PREPARARA ESOS PRODUCTOS QUE CONTENGA NUESTROS ADOBOS ESPECIAIES Y MAS, CON UNA MAYOR RAPIDEZ AUN SI ESTA CORTO DE PERSONAL LE DAREMOS GRATIS TIPS! DE COMO HACER MAS PRODUCTO CON TAN POCA INVERSION... Y CON MENOS PERSONAL, PARA ASI PODER AYUDARLO A QUE POR MEDIO DE NUESTROS PRODUCTOS Y NUESTROS TIPS DE RAPIDEZ Y SIN CASI NADA DE PERSONAL, TENGA USTED ÉXITO! Y QUE USTED AHORRE EXCELENTES INCENTIVOS PARA LA ECONOMIA DE SU NEGOCIO.

Las mejores Quesabirrias con el delicioso Consomé de Birria de Res

Los tacos de birria tradicionales (tacos de birria) se hacen con carne de cabra o cordero estofada, pero también se puede hacer con carne de res, además se consigue en

cualquier carniceria. La carne se cocina a fuego lento en un caldo ricamente sazonado hasta que se deshace tiernamente. En este punto, la birria se puede disfrutar como un guiso o la carne se puede quitar y desmenuzar para hacer tacos con queso,(quesabirria tacos) Para los tacos, se desmenuza la carne del guiso tierno al tenedor y se usa el consomé de birria sobrante como salsa para acompañar, los tacos de maiz se doran en la plancha que se usa para hacer los tacos medios dorados, se le agrega una brochetada de adobo para birria de **FARMFUL Products** a las tortillas para que luscan medias coloradas, y adentro la carne de birria con el queso que usted usa aquí en su casa o establecimiento si usted es restaurantero, los dora a medida de que se derrite el queso, los sirve en el plato según las quesabirrias que lleva la orden y se sirve con el bowl de consome al lado servidos previamente con su cebolla ,chilito verde,cilantro, y su limon...probablemente puede haber comensales que gustan de la porcion de birria en un plato para caldos tradicional (bowl grande) con todo y el consome adentro ..si es que no gustan, de quesabirrias en ese momento.

FARMFUL PRODUCTS

Esta aquí para asistirle con nuestros productos, podemos hacerle las demostraciones para los diferentes platillos con los 6 Adobos como:**Birria** le demostramos como hacer birria casi instantanea, **Pastor** lo guiamos para que haga su Carne al pastor, **Adobo para Chorizo** le demostramos como hacer su propio Chorizo mexicano (es un excelente ahorro para su bolsillo),asado de puerco con chile colorado,enchiladas autenticas mexicanas, Enchiladas de pollo al Chipotle, Pollo al Chipotle, Menudo,Posole,pollo adobado a la parrilla, etc, etc, si usted compra los productos **FARMFUL Products** podemos asistirle con demostraciones.. ademas le rebelaremos secretos de cocina instantanea, para que prepare platillos a la de ya!! Con nuestros productos!

Y Para esos clientes que exigen platillos que probable no esten en su menu, pero mas sin embargo le enseñaremos a prepararlos en 10 minutos, eso y mucho mas, ahorre tiempo y mucho dinero con nuestros productos, llamenos o texteenos y pronto estamos con usted!



Tacos de quesabirria con consomé de birria de res

¿Qué diferencia a los Tacos de Birria de otros tacos?

Hay tres cosas que hacen que estos tacos realmente se destaquen entre todos los grandes tacos:

la tierna Carne desmenuzada para (la birria) se cocina a fuego lento en un caldo de sabor fuerte con tomates, especias, pimientos mexicanos, chiles como el aguajillo, chile pasilla y otros condimentos,.. Adobos especiales de **FARMFUL Products**

1. Freír la tortilla de maíz hasta que esté crujiente después de sumergirla en el caldo de birria (también conocido como consomé)

2. Sirva los tacos crujientes con una guarnición del caldo/consomé como salsa para mojar

Adiciones y Sustituciones

Los ingredientes principales de los tacos son el consomé de birria, la carne deshebrada del guiso de birria, las tortillas de maíz y el queso. Desde allí, puede agregar cualquier cantidad de sus rellenos favoritos para tacos. Mis adiciones favoritas son las cebollas en escabeche y el cilantro. Aquí hay algunas otras adiciones y sustituciones:

Sustituciones:

- **Para la carne:** mientras que la carne de chivo o cordero es la carne tradicional que se usa en la birria, la carne de res es más popular en los EE. UU. La receta a continuación se preparó con carne de res de chamberete y algunas costillas. Básicamente, asegúrese de que la carne que use se pueda cocinar **a fuego lento** durante mucho tiempo (3 horas) y se desmenuce fácilmente cuando esté lista. Las costillas cortas tenían los huesos que ayudaron a crear un caldo rico y sabroso.
- **Para el queso:** el queso tradicional estilo de nuestro México probablemente se llamaría queso de fusión oaxaqueño (queso para derretir). Si no está disponible, solo asegúrese de que sea un "queso para derretir" como monterrey jack Los ejemplos pueden ser fontina, o havarti. Recogí un paquete de Queso rallado para derretir queso en nuestra tienda de comestibles local;
- **Para las Tortillas:** tortillas de maíz son lo que se necesita aquí. Las tortillas de harina si usted es del norte de Mexico ponga la birria como si fuera una barbacoa de res normal, Porque simplemente las tortillas de harina no se dorarán de la

misma manera. Puedes usar tortillas de maíz blanco o maíz amarillo.

- **Cilantro:** muchas personas tienen aversión al cilantro. Está bien, déjalo fuera. Podrías usar perejil italiano en su lugar para darle un poco más de frescura.

Adiciones:

- Las cebollas rojas en escabeche son mi adición favorita, ya que agregan un bocado agridulce crujiente a la rica birria.
- **Hierbas frescas:** muchas hierbas funcionarán en lugar del cilantro si eso no es lo tuyo. Solo trata de usar hierbas frescas.
- Sirva los tacos con rodajas de lima y jalapeños en rodajas al costado.
- Por lo general, la birria no es tan picante. Si te gusta más picante, ten una botella de tu salsa picante favorita en la mesa.
- ¡Toallas de papel! Estos tacos son geniales para levantar con las manos y mojarlos en el consomé de birria, pero son muy complicados. Genial, pero desordenado. Tenga cerca toallas de papel para las servilletas y no use ropa blanca.

Comal vs Sartén de Hierro Fundido vs Plancha

En el video verán que usé un comal para freír los tacos. Un comal es básicamente una plancha de hierro fundido redonda y plana. Una sartén de hierro fundido también suele ser redonda, pero tiene lados para darle algo de profundidad. Y una plancha suele ser larga y rectangular.

El beneficio del hierro fundido sobre otros tipos de sartenes es que el hierro fundido retiene el calor una vez que se calienta. Esto hace que sea más

fácil freír más de uno o dos tacos porque la sartén permanecerá caliente.

Algunos de los pros y los contras de cada uno incluyen:

- El comal más pequeño es más fácil de manejar (el hierro fundido es pesado) y la falta de lados facilita el deslizamiento de las tortillas sin romperlas.
- Sin embargo, las sartenes de hierro fundido vienen en tamaños más grandes, lo que le permite freír más tacos a la vez.
- Una plancha larga de hierro fundido es excelente, ya que no tiene lados y tiene mucha superficie, pero debe tener una fuente de calor debajo que cubra toda su longitud. Muchas estufas solo tienen quemadores redondos más pequeños.

Ya sea comal, sartén o plancha, solo busca el hierro fundido para que puedas retener el calor mientras haces una tanda de tacos. ¡Estos tacos de birria son tan increíbles que definitivamente querrás hacer lo suficiente para alimentar a una multitud (incluso si esa multitud es solo de 2 a 3 personas)!

Qué servir con tacos de birria?

Estos tacos de birria son lo suficientemente buenos como para comerse docenas solos. Sin embargo, si desea agregar un acompañamiento, puede servirlos con frijolitos charros o arroz mexicano si es de su preferencia.

Por lo general, sirvo tacos con rodajas de lima fresca, una botella de salsa picante para aquellos que quieren más picante, una guarnición de

cebollas picadas y una guarnición de cilantro picado. Eso normalmente cubre las bases.

=====

Insta Tacos al Pastor – Bajo en Carbohidratos

Tacos Al pastor es el icónico taco de la Ciudad de México, (el DF), que presenta una pila de carne de cerdo en forma de trompo ensartada en un bastago, con el adobo marinandose minimo por 2 días, cocinada en un asador giratorio al carbon y luego rebanada y tostada al momento. Si desea ese mismo sabor robusto pero le faltan equipos especializados y tiempo, ipruebe esta versión que usamos para el instataco! Saborizado con Nuestro Adobo para tacos al pastor de **FARMFUL Products**, sin duda es el sustituto creíble del auténtico al pastor mexicano.



Tacos bajos en carbohidratos hechos con paleta de cerdo cocida a fuego lento.

¿Qué son los Tacos Al Pastor?

Los tacos al pastor tradicionales están hechos de carne de cerdo marinada en un adobo para el pastor, en una parrilla vertical asada sobre una capa de piña y cebolla. La carne se coloca en capas sobre el asador y se corta en tiras ultrafinas, se tuesta ligeramente y se dobla en tortillas para hacer los tacos.

puedes usar un asador parrilla vertical, pero esto no es necesario, puedes usar una plancha, o comal y la receta a continuación es muy fácil!... usando un recipiente para poner la carne de cerdo, revanada en tiras, y a continuación se unta en la carne nuestro adobo **FARMFULProducts** para el pastor y se masajea alrededor de 5 minutos y en 10 minutos estará lista, para cocinarse, y te dará el mismo gran sabor como los tacos tradicionales, buen provecho!

Variaciones del Clásico Taco Al Pastor!

La paleta de cerdo es la estrella de cualquier receta al pastor y debe cocinarse hasta que esté tierna, independientemente del método de cocción. Como dijimos anteriormente, a la parrilla vertical, en forma de trompo, puede ser un método efectivo para obtener la ternura, y luego se trata de si desea que quede crujiente lo puede hacer a la plancha para terminar mas rapido, en cuestion de minutos, y eso fue simplemente por agregarle el adobo.

Dependiendo de la cantidad del adobo y de cómo sirvas los tacos, en realidad hay cuatro variantes típicas de este taco.

Taco 1: Tradicional

La más reconocible de las versiones al pastor, el taco tradicional está más estrechamente relacionado con el "taco" gyro libanés. La principal diferencia entre la versión libanesa y el taco al pastor es, por supuesto, que el taco al pastor se sirve en una tortilla de maíz.

Taco 2: El Taco Purista

La principal diferencia entre el taco purista y el estilo tradicional es la adición de un poco de adobo en la marinada. El purista también tiene los chiles y las especias o sea agregandole nuestro adobo al

pastor para un mejor resultado, pero normalmente no tiene piña añadida.

Taco 3: El taco de trompo rojo

Trompo rojo significa literalmente "peonza roja". Lo cual no es coincidencia, ya que esta versión tiene más de nuestro adobo agregado para darle un color rojo más intenso. Esta versión se encuentra más típicamente en las partes del noreste de México y el estado de Monterrey.

Taco 4: El Taco Guisado

La piña también es opcional en esta versión menos conocida de un taco al pastor. Guisado significa "guiso" en español, y esta versión en realidad no se cocina a la parrilla como las otras versiones, se cocina a la plancha versión que todos los restaurantes aquí en u.s.a. el taco guisado se cocina en su propio jugo y grasa. Esta versión suele tener más cebolla y puede estar el puerco adobado al cocinarlo la carne un poco más carbonizada (quemadita) que las otras tres versiones, porque el adobo es el que se tuesta un poco mas

Cualquiera que sea la versión que elija (o combinación de versiones), los tacos al pastor tradicionales requieren que la carne esté "crujiente" o calentada en la plancha o en un acero en la estufa. Debido a que me esfuerzo por hacer que todo sea lo más fácil posible en estos días, 1.- primero porque a los restauranteros les falta personal en todas las posiciones y 2.- segundo

ahorrarán con nuestros adobos instantáneos un dineral en su bolsillo y tiempo por falta de personal,..ustedes también amigos al comprar nuestros adobos ahorrarán tiempo y dinero, y para esto simplemente compre nuestros adobos en diferentes tamaños y presentaciones en tiendas de conveniencia supermercados o carnicerías.

Cómo servir

La forma clásica de servir tacos es con una canasta de tortillas de maíz calientes doradas en un comal (una plancha plana). Por supuesto, puede usar una sartén normal o una sartén para dorar las tortillas, pero un comal o plancha no lo es pero parece agregar ese esquivo toque extra de sabor.

¿Qué hace que esta receta sea baja en carbohidratos?

La receta a continuación tiene un conteo de carbohidratos "bajo". Los tacos al pastor tradicionales se marinan sobre rodajas de piña y se cubren con piñas frescas picadas. La piña es un problema para las personas bajas en carbohidratos o cetogénicas. Simplemente no hay forma de evitar la cantidad de azúcar que contiene la piña. En una taza de piña hay 22 gramos de carbohidratos y 16 gramos de azúcar. Traté de pensar en una alternativa baja en carbohidratos a la piña, pero en realidad es una adición tan clásica al pastor que probablemente sea mejor seguir adelante y usar piña, pero úsela con más moderación.

No tenía piña a mano y necesitaba descubrir cómo usar la pasta de membrillo que había estado en mi despensa durante tanto tiempo, así que esta receta usa pasta de membrillo en lugar de piña. Creo que usar la pasta de membrillo realmente elevó este plato y lo hizo único. Sin embargo, el membrillo tampoco es bajo en carbohidratos, así que usa tu fruta preferida.

El otro ingrediente rico en carbohidratos, por supuesto, son las tortillas. Si su objetivo es reducir la cantidad de carbohidratos, puede omitir las tortillas por completo o puede usar una tortilla con menos carbohidratos, ya existen las tortillas 0 cero carbohidratos en tiendas de conveniencia, carnicerías, o supermercados, Por lo tanto, para mantener la integridad de el adobo al pastor pero aún obtener el delicioso sabor, concéntrese en usar un buen adobo con especias y chiles realmente frescas como nuestros adobos de **FARMFUL Products** y excelente carne de cerdo, y luego simplemente no coma la piña. Usemos cebollas rojas en escabeche para aumentar aún más el sabor, en lugar de la pina!.. Busque y **Haga click** en el boton en nuestra pagina que dice adobos y marinades, para obtener una receta fácil y rápida de cebolla roja en **escabeche**.

¿Cuál es la diferencia entre al pastor y las carnitas?

Aunque tanto las carnitas como el al pastor usan carne de cerdo, el de al pastor generalmente se marina con nuestro delicioso **adobo** y luego se asa a la parrilla, mientras que las carnitas generalmente se cuecen a fuego lento en grasa o líquido.

¿Qué significa tacos al pastor en inglés?

Literalmente, tacos al pastor significa “estilo pastor”. El estilo es similar a la preparación de carne gyro del Medio Oriente: la carne se cocina en un asador vertical giratorio

Cebollas Rojas en escabeche (receta)

Si te gusta mucho la cebolla en escabeche, puedes utilizarla en muchos platillos, y tacos.

Corte una cebolla roja grande en rajas julian
Rinde alrededor de 2 tazas (receta a continuación)

Ingredientes:

- 1/2 tazas de vinagre de manzana, o vinagre blanco
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1 cebolla roja, en rajas finas estilo julian

Instrucciones: Bate los primeros 3 ingredientes y 1 taza de agua en un tazón pequeño hasta que el azúcar y la sal se disuelvan. Coloque la cebolla en un frasco; vierta la mezcla de vinagre encima. Deje reposar a temperatura ambiente durante 1 hora.

HACER ADELANTE: Se puede hacer con 2 semanas de anticipación. Cubra y enfríe. Escurra las cebollas antes de usar.

Los mejores tacos de pescado (al pastor)

Puede usar una parrilla exterior al carbon(o un “comal”) para obtener pescado

blanco ennegrecido por el adobo de **FARMFUL Products** o a la plancha que es perfecto para hacer tacos de pescado saludables.

Cuando estes listo para montar los ingredientes finales a tus tracos Agrega unas 2 dos o 3 rebanadas de aguacate ademas de repollo finamente picado y cebollas en escabeche!.. y tendrás los mejores tacos al pastor de pescado caseros. ¡Rápido, fácil y delicioso!

¿Qué pescado es mejor usar para los tacos de pescado?

La mayoría de los tacos de pescado mexicanos están hechos con pescado de carne blanca como bacalao, tilapia, pargo, halibut, bagre, mahi mahi, etc. El pescado de carne blanca es probablemente el pescado más utilizado porque tiene un sabor suave, es económico y está fácilmente disponible, recomiendo 3 de ellos: Tilapia por su sabor, mahi mahi por sabor y calidad, y el bagre por su sabor incomparable, bueno sin mas preambulos comensamos este consejo y esta deliciosa y **saludable** receta.

Pero antes, tienes que adobar tus filetes de pescado, con adobo para el pastor **FARMFUL Products** embadurna (embarrar) los filetes de pescado con nuestro adobo, y recomiendo que lo

dejes reposar, en tu refrigerador al menos 2 dos horas minimo bien cubierto en un utensilio.

Prácticamente cualquier tipo de pescado funcionará en tacos de pescado, pero es útil decidir primero si desea pescado a la parrilla o pescado frito. Creo que usar filetes de 1 pulgada de grosor funciona mejor si está asando una parrilla al carbon afuera de su casa.

aconsejo una parrilla de teflon de multiples agujeros pospuesta encima de la parrilla normal, asi no estaran muy ennegrecidos los filetes por el adobo de **FARMFUL Products** estara en su punto con mucho sabor, y muy suave por los jugos del adobo, ademas que se cocera normal y absorveran el sabor del carbon, -Mmmm-M que delicia.

¿Pescado a la plancha vs pescado frito para tacos?

La respuesta a esta pregunta es muy subjetiva y puede provocar un acalorado debate. El pescado al carbon a la parrilla es mi forma favorita de hacer tacos de pescado por dos razones: 1) es más saludable y 2) no tengo que pensar qué hacer con el aceite usado.

Quienes prefieren el pescado a la parrilla al carbon en sus tacos sostienen que sabe más limpio y fresco, y con ese sabor delicioso muy particular del carbon y que es una comida más ligera para los meses de verano.

El pescado frito es la forma clásica de preparar el pescado en Baja California, México, que muchos consideran la auténtica cuna del taco de pescado.

Quienes prefieren el pescado frito sostienen que el rebozado crocante brinda una mejor textura y "agarra" la salsa para que las tortillas no se empapen.

Ambos son encantadores en realidad. La receta a continuación está hecha con pescado a la parrilla al carbon (en una parrilla exterior), para el sabor al pastor use nuestro adobo **FARMFUL Products** porque tiene especias selectas en su punto que termina haciendo que el pescado esté más jugoso, bien cocido y "ennegrecido" que ligeramente asado como lo mencione arriba.

¿Son saludables los tacos de pescado?

Absolutamente son saludables! He aquí por qué:

- Hacer tacos de pescado con pescado a la parrilla al carbon en lugar de pescado frito es una forma más saludable de evitar el alto contenido de grasa.
- Las cebollas en escabeche que son fermentadas y ayudarán con la salud intestinal (además de ser muy sabrosas)
- La ensalada de repollo puede ser muy saludable si no le agregas mucha azúcar y grasas (aderesos). La ensalada de repollo en esta receta está desnuda excepto por un poco del líquido de encurtido. Se agrega a los tacos para proporcionar "crujido"
- Los aguacates son los favoritos de la multitud cetogénica y baja en carbohidratos. En realidad, son una fruta y tienen un alto contenido de grasas buenas. Los rebanadas de aguacate

agregadas en estos tacos no deben faltar porque son la gloria suprema de estos tacos y cumplen completamente con una dieta cetogénica o baja en carbohidratos

- Las tortillas son lo único que no es bajo en carbohidratos y realmente no tiene ningún beneficio nutricional. Las tortillas bajas en carbohidratos están fácilmente disponibles en las tiendas de comestibles, y puede buscarlas bajas en carbohidratos.

GRACIAS! NOS VEMOS PRONTO PARA MAS RECETAS,
ESTE PENDIENTE DE MAS PRODUCTOS DE:

FARMFUL PRODUCTS

tips de nuestra cocina mexicana.

De nuestra cocina a la tuya! Solo delicias
tradicionales para ti!