



## Antojo patrio: 3 sencillas y deliciosas recetas para dar el Grito de la Independencia

- *Los mexicanos muestren su espíritu independentista a través del consumo de deliciosos platillos típicos, clásicos e históricos, así como de bebidas populares de carácter nacional; esto se traduce en una oportunidad para impulsar ventas del foodservice.*

Llegó ese momento del año en el que durante la celebración de la Independencia de México los días 15 y 16 de septiembre se hace presente un apetito patrio especial. Y es que es muy común que durante las fiestas patrias, los mexicanos muestren su espíritu independentista a través del consumo de deliciosos platillos típicos, clásicos e históricos, así como de bebidas populares de carácter nacional.

Además, esta fiesta también abre ese último periodo del año donde las celebraciones y la comida están íntimamente relacionadas. Desde luego, para el *foodservice* esto se traduce en una oportunidad para impulsar ventas a partir de ingredientes populares en el país, como la papa, el aguacate, el chile, el maíz y el mezcal, entre otros. Con esto en mente, **Gustavo Ángel Barrios, Innovation Chef de [Simplot México](#)**, comparte 3 sencillas recetas para que los negocios de comida incorporen a su menú en esta época:

### 1. Esquites con dip de pulpa de aguacate

- **Ingredientes para los esquites:**
  - 500 g de granos de elote
  - 2 ramas de epazote
  - ½ pieza de cebolla
  - 2 dientes de ajo
  - 4 piezas de chile de árbol
  - 100 g de mantequilla
  - Cantidad suficiente de sal
  - Cantidad suficiente de agua
- **Ingredientes para el dip de pulpa de aguacate:**
  - 120 g de pulpa de aguacate Simplot
  - 5 g de polvo de habanero
  - 100 g de queso crema
  - 10 ml de crema para batir
  - 5 g de mayonesa
  - Cantidad suficiente de sal
- **Para el montaje:**
  - Cantidad suficiente de esquites

- Cantidad suficiente de dip de aguacate
- Cantidad suficiente de queso fresco rallado
- Cantidad suficiente de mayonesa
- Limón al gusto
- **Preparación de los esquites:**
  - Cocinar los granos de elote, hirviendo con el resto de los ingredientes y añadir un poco de sal.
  - Drenar el líquido y rectificar la sazón, reservar
- **Preparación del dip de pulpa de aguacate:**
  - Colocar en el procesador de alimentos la pulpa de aguacate Simplot con el resto de los ingredientes.
  - Sazonar con sal y reservar.
- **Para servir:**
  - Colocar una base de esquites en el plato, añadir mayonesa, queso rallado y hoja de epazote frita.
- *Tip: Disfruta de este dip con algunos crudités o botanas de tu preferencia.*

## 2. Sopes con guacamole Simplot

- **Ingredientes para el guacamole Simplot:**
  - 200 g de pulpa de aguacate Simplot
  - 200 g de [Chunky](#) de aguacate Simplot
  - 50 g de jitomate en cubos pequeños
  - 20 g de chile serrano finamente picado
  - 40 g de cebolla finamente picada
  - Cantidad suficiente de jugo de limón
  - Cantidad suficiente de sal
- **Ingredientes para el montaje:**
  - 6 bases de masa para sopes
  - Cantidad suficiente de frijoles refritos bayos
  - Guisado de rajas poblanas
  - Guisado de chorizo con papas Tater Bucks Simplot
  - Guacamole Simplot
  - Lechuga
  - Queso fresco rallado
  - Crema ácida
- **Preparación del guacamole Simplot:**
  - Mezclar la Pulpa de Aguacate Simplot con los Chunky y el resto de los ingredientes.
  - Sazonar con jugo de limón y sal, reservar.
- **Para servir:**
  - Colocar una capa fina de frijoles refritos
  - Agregar el guisado de tu preferencia
  - Adicionar lechuga, crema ácida y queso rallado

- Añadir guacamole Simplot.

### 3. Coctel de mezcal con aguacate y ron de chile serrano

- **Ingredientes para el ron de chile serrano:**
  - 125 ml de ron blanco
  - 1 pieza de chile serrano
  - 25 ml de jarabe natural
- **Ingredientes para la mezcla de aguacate:**
  - 200 g de pulpa de aguacate Simplot
  - 120 g de azúcar refinada
  - 60 ml de vinagre blanco
- **Ingredientes para el montaje:**
  - 68 ml de mezcal joven
  - 33 ml de jugo de limón
  - 23 g de miel de abeja
  - 11 ml de ron de chile serrano
  - 53 g de Mezcla de aguacate
  - c/s de hielo
- **Preparación del ron de chile serrano:**
  - Licuar todos los ingredientes, colar y reservar.
- **Preparación de la mezcla de aguacate:**
  - Licuar la pulpa de aguacate Simplot con azúcar y vinagre, reservar.
- **Preparación para el montaje:**
  - Colocar todos los ingredientes en *shaker* con hielo suficiente y servir.
- *Tip: sirve en vaso escarchado con sal de gusano y una rodaja de naranja para disfrutar más.*

Ahora sí, con estas sencillas pero deliciosas e innovadoras recetas, los negocios de comida pueden dar el grito de “¡Viva México!” de manera ideal, con sus comensales y usuarios felices.

-o0o-

#### Sobre [Simplot](#)

Fundada en 1929 en la pequeña comunidad agrícola de Declo, Idaho, por J.R. “Jack” Simplot, Simplot es la compañía líder en la distribución de alimentos congelados dentro del mercado B2B de *food service* con presencia en 60 países y oficinas internacionales en 7 naciones. Cuenta con diferentes categorías de producto: papas congeladas, vegetales, frutas y pulpa de aguacate. En 1953 la compañía inventó las papas prefritas congeladas, hoy es el segundo mayor productor de semillas en Estados Unidos, la tercera compañía de papas a nivel global y la firma privada #61 de Estados Unidos. Cuenta con más de 11,000 colaboradores en el mundo comercializando más de 1,000 diferentes tipos de producto. El propósito de Simplot es contribuir a la alimentación del mundo a través de un cultivo responsable. La compañía apoya a las comunidades donde tiene presencia, con un enfoque en la sostenibilidad, al producir más con menos recursos. En 2017, su planta procesadora en Idaho fue reconocida como Planta Verde en Estados Unidos; en 2018, 2019 y 2020 se posicionó en México como uno de los mejores

lugares para trabajar en el ranking Great Place to Work®. Simplot brinda productos que hagan que sus clientes vivan la mejor experiencia, generando negocios rentables, con crecimiento para socios comerciales, operadores y distribuidores. Visita: <https://simplotmexico.com.mx/>

**Síguenos en:**

Facebook: <https://www.facebook.com/SimplotMexico>

Instagram: <https://www.instagram.com/simplotmx>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/simplotmx>

**Contacto para prensa**

another

Elena Aranda | Sr. PR Executive

[elena.aranda@another.co](mailto:elena.aranda@another.co)