

PRACTIRECETARIO 2022



TORRICO®

¡Práctico... y muuy rico!

¿CÓMO CALENTAR TUS TAMALES?

Una de las grandiosas características de nuestros tamales TORRICO es que podemos calentarlos prácticamente con cualquier método tradicional o nuevos enseres de cocina con que cuentes en todo hogar. Te presentamos los más comunes:



SARTÉN

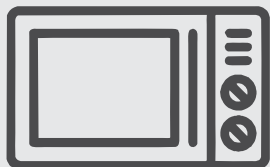
- 1) Vierte un poco de aceite o mantequilla en tu sartén a fuego medio.
- 2) Agrega el tamal sin funda y déjalo al término de tu preferencia volteándolo constantemente por todos sus lados. Tiempo aproximado 5 minutos.
- 3) ¡Listo! acompáñalos como se te antoje.



BAÑO MARÍA

- 1) En una cacerola honda pon a hervir agua suficiente para cubrir los tamales a calentar.
- 2) Apaga la hornilla al alcanzar el punto de ebullición.
- 3) Introduce el/los empaque(s) de tamales que deseas calentar SIN ABRIR SU EMPAQUE.
- 4) Déjalos en el agua caliente por alrededor de 5-8 minutos.
- 5) Retira el empaque y funda del tamal y... ¡¡¡A disfrutarlos!!!

¿CÓMO CALENTAR TUS TAMALES?



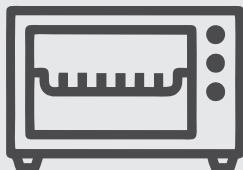
MICROONDAS

- 1) Sacar el tamal del empaque
- 2) Calienta en su funda a temperatura alta por 1:00 minuto
- 3) Retira la funda y sirve.



AIR FRYER

- 1) Sacar el tamal del empaque y funda
- 2) Colocar en el recipiente de la freidora
- 3) Programar a 180°C de 10 a 15 minutos según el término deseado
- 4) Retira de la freidora con mucho cuidado. Sirve y acompáñalos con lo que gustes.



HORNO ELÉCTRICO

- 1) Sacar el tamal del empaque y funda
- 2) Colocar en una charola o refractario
- 3) Programar a 180°C de 10 a 15 minutos según el término deseado
- 4) Retira del horno con mucho cuidado. ¡Listo!.

NOTA: PARA ÓPTIMOS RESULTADOS ES NECESARIO TENER EL TAMAL A CALENTAR A TEMPERATURA AMBIENTE O REFRIGERACIÓN MODERADA.
(NO FUNCIONA CON TAMAL CONGELADO)

Hemos reinventado el tamal

(...y nos ha quedado riquísimo)



+ Mucho más saludable, higiénico y nutritivo



- Deliciosas recetas versátiles con sabores únicos y originales.
- Planta de producción con instalaciones , procesos e inocuidad tipo TIF.
- El producto final nunca es tocado directamente por el personal operativo, aumentando la higiene y disminuyendo la formación de bacterias.
- Innovador empaque que permite que el producto no se desjague y contribuye a la conservación de nutrientes y almidones naturales del elote, garantizando un excelente sabor.
- Los proceso implementados nos permite disminuir las cantidades de azúcar, sal y manteca en nuestras recetas.

TORRICO®

¡Práctico... y muuy rico!



PATENTE EN TRÁMITE ANTE
EL INSTITUTO MEXICANO DE
PROPIEDAD INTELECTUAL



**PRÁCTICOS
Y VERSÁTILES**
PARA CUALQUIER HORA Y OCASIÓN



TORRICO[®]

¡Práctico... y muuy rico!



SOUFFLÉ DE TAMAL



¡Práctico... y muuy rico!

Ideal para compartir en un evento especial

MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Moler tamales del sabor de su preferencia dentro de una bolsa tipo “ziploc”
- 2) En un refractario agregar una capa de tamal molido, una capa de rajas verdes preparadas y una capa de queso para derretir.
- 3) Continuar con el orden de las capas hasta llenar el recipiente, terminando con rajas preparadas y queso extra.
- 4) Hornear a 180°C por 12-15 minutos



TAMALES EN SALSA ROJA



¡Práctico... y muuy rico!

Los preferidos para cualquier ocasión

MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Preparar la salsa roja de tu preferencia
- 2) Coloca los tamales dentro de un recipiente hondo
- 3) Baña los tamales con salsa roja hasta cubrirlos.
- 4) Calentar en horno a 170 grados por 10 minutos
- 5) Transcurrido el tiempo de horneado sacar el platillo y agregar crema, cebolla, queso cotija y cilantro.



TAMALES GRATINADOS



¡Práctico... y muuy rico!

Los que más se te antojarán

MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Derretir mantequilla en un sartén caliente
- 2) Agregar tamales del sabor de tu preferencia
- 3) Voltar constantemente hasta dorar por todos sus lados
- 4) Agregar encima queso chihuahua, manchego o mozzarella
- 5) Tapar hasta gratinar

Puedes servirlos encima de una cama de rajas verdes.



TAMALES ENMOLADOS



¡Práctico... y muuy rico!

Diferentes, pero muuuy mexicanos

MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Preparar la mezcla de mole a tu gusto
- 2) Colocar mantequilla o aceite en un sartén y calentar los tamales hasta que queden tibios y blanditos
- 3) Bañar los tamales con mole y tapar por 10 minutos
- 4) Servir y agregar semillas de ajonjolí encima de los tamales

¡Acompáñalos con lo que más te guste!
(Te recomendamos arroz rojo y ensalada fresca)



TAMALES ENFRIJOLADOS



¡Práctico... y muuy rico!

Una delicia para desayunar, comer o cenar

MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Licua frijol, crema y chile guajillo en una mezcla semiespesa
- 2) Colocar mantequilla o aceite en un sartén y calentar los tamales hasta que queden tibios y blanditos
- 3) Bañar los tamales con la salsa de frijol y tapar por 10 minutos
- 4) Servir y acompañar con cebolla curtida y queso oreado

Disfruta de una gran combinación de sabores y texturas



COMBINACIÓN NORTEÑA



¡Práctico... y muuy rico!

Un desayuno de campeones

MODO DE PREPARACIÓN

- 1) Cocina machaca a la mexicana con tomate, cebolla y chile
- 2) Frie 1 o 2 huevos a tu gusto
- 3) Calienta o pon a dorar 2 tamales TORRICO del sabor de tu preferencia.
- 4) Sirve todas las preparaciones en un mismo plato y acompaña con la salsa de tu preferencia.

SNACK TAMAL

Gratinado



con Chicharrón
en salsa verde

con
Salsa Roja



TORRICO®

¡Práctico... y muuy rico!

SNACK

TAMAL



con Salsa de Queso y Doritos Nacho



con Frijol y Queso



con Salsa Verde

TORRICO®

¡Práctico... y muuy rico!

Hay cosas que nunca cambiarán
UN BUEN TAMAL...SÍ



TORRICO®

¡Práctico... y muuy rico!