



De a las quesadillas de queso de sabor como a nuez y sal balance con las amargas notas de la col rizada y la achicoria radicchio.

## Tendencias

- La comida sudamericana sigue ganando popularidad, especialmente las cocinas de Perú y Brasil. Los comensales de hoy en día quieren aventura y experiencias únicas, por eso el sur de la frontera pronto se está convirtiendo en el sur del ecuador. Los chefs en estos países se enfocan en los sabores como los cítricos resplandecientes, las pimientas florales, y las patatas robustas.
- Los tamales han hecho una reaparición tanto en el sentido ve tradicional (queso, puerco, rajas, y piña), pero también como nuevas recetas aventureras como el maíz verde, el mole de calabaza, y las dulces fresas.
- El pulpo y el ceviche están explotando en los menús de aperitivos—especialmente cuando se emparejan con el ajo, las cebollas, y las hierbas finas frescas.
- ¡Todo hecho en casa! Los clientes quieren observar a la persona que hace las tortillas, como el guacamole se mezcla al lado de la mesa, y como se hacen las ensaladas César.
- La tendencia de alimentos libres de gluten no demuestra que se está aminorando, por eso es muy afortunado que muchos de los platos hispanos son naturalmente libres de so. Asegúrese de tener bastantes tortillas de maíz y maíz molido para los tamales y la masa para hacer tacos de pescado que cumpla con los requisitos de esos clientes que están siguiendo esta dieta.



## Parejas sugeridas

- Markon First Crop (MFC) Patatas: Esenciales en muchos platos hispanos, las patatas también aparecen en las recetas de México, Perú, y Puerto Rico. Estas emparejan bien con los pimientos, la crema, los huevos, el pimentón, y los tomates.
- Ready-Set-Serve (RSS) Jugo de Lima: Este jugo balancea los sabores picantes o robustos de los chiles picantes, el queso, el maíz, y el puerco.
- RSS Cilantro 30-ct.: La hierba fina que predomina en la cocina mexicana, el cilantro da a las recetas un sabor como a cítrico y fresco. Utilice con aguacates, cebollas, frijoles refritos, arroz, y camarones.
- RSS Pulpa Pura: Esta masa le ahorra el trabajo de tener que hacer guacamole y otras recetas basadas en los aguacates. Utilice con cangrejo, limones, tomatillos, y tortilla chips de maíz.
- RSS Cebollino Largo: De sabor penetrante, el cebollino cuando se cocina su sabor se suaviza—pruébelo con frijoles negros, huevos, aves del corral, y salsa Romesco.
- RSS Secciones de Naranjas: Las naranjas refrescantes hacen excelentes bebidas y postres para el invierno. También son ideales con la natilla, las aceitunas, la salchicha, y los mariscos.

## Esenciales hispánicos

- Avocados
- Amapola
- Causas peruanas
- Chocolate mexicano
- Tamales lujosos
- Calabaza
- Tortillas hechas en casa
- Pupusas
- Chicharrones auténticos
- Tortas ahogadas
- Chamoy
- Naranjas



- Cancha de maíz
- Tomatillos asados
- Empanadas rústicas
- Mezcal
- Tamarindo
- Chiles en nogada
- Tacos, tacos, tacos

## Ideas para uso

### MFC Patatas

- Rellene las empanadas hechas con masa de hojaldre con MFC Patatas hervidas y majadas, carne de res molida y sazónada, y jalapeños picados
- Sirva caldo verde—la sopa brasileña— hecha con MFC Patatas y RSS Col Rizada Desmenuzada; sazón con RSS Ajo Pelado, sal, y pimienta, y cocine a fuego lento con de caldo hecho en casa
- Las causas peruanas son una comida reconfortante pura: las capas de patatas majadas con aguacate, tomate, huevos duros, aceitunas
- Excelente como un bocadillo o aperitivo, las patatas bravas se asan hasta que queden crujientes, entonces se les mezcla con salsa de tomate de sabor ahumado

### RSS 30-ct. Cilantro

- Preste el sabor único del cilantro a un número de recetas hispanas por medio de añadirlo a los aderezos de ensaladas, las sopas, los frijoles cocinados lentamente, y los caldos de res
- Añada a platos de arroz blanco y amarillo para dar un color vibrante y complejidad de sabor
- Las hojas frescas trabajan bien en los cocteles de hierbas finas y jugos frescos prensados



### RSS Jugo de Lima

- El jugo de lima es algo esencial en todo desde el ceviche al guacamole hasta los aderezos de ensaladas. El déficit de limas fresca este año hizo que los usuarios del RSS Jugo de Lima muy contentos de tener precios estables durante todo el año
- RSS Jugo de Lima realza el sabor resplandeciente y penetrante de las carnes asadas, los guisantes, la terrosa calabaza, los postres de natilla, y los cocteles

### RSS Cebollino Largo

- Ponga asar completo RSS Cebollino Largo y sirva con salsa picante o crema como un bocadillo o aperitivo
- Hornee en enchiladas o haga al vapor en tamales para obtener el sabor penetrante de la cebolla
- Para salsas suaves, haga a la parrilla, corte y mezcle con RSS Cebollino Largo en vez de cebollas amarillas o blancas crudas

### RSS Secciones de Naranjas

- Añada RSS Secciones de Naranjas, MFC Manzanas Granny Smith cortadas, y MFC Uvas Sin Semilla Rojas dentro de recetas de sangría
- Mezcle RSS Secciones de Naranjas, pepitas, y queso Cotija con RSS Mezcla de Cortes Pequeños; mezcle a mano con el cremoso aderezo de aguacate
- Aligere lo robusto del perril de puerco braseado con RSS Secciones de Naranjas y pimientos anchos
- Encima de flan frío ponga RSS Secciones de Naranjas en un círculo concéntrico

### RSS Pulpa Pura

- Este producto le permite soslayar la preparación y entrar directamente a la creación de las recetas
- Aderece burritos, quesadillas, tacos, tortas, y tostadas con los sabores como a nuez y la textura cremosa de RSS Pulpa Pura
- Prepara una porción de guacamole to a la orden por medio de mezcla RSS Pulpa Pura con RSS Cilantro cortado, RSS Jugo de Lima, y cubitos de MFC Tomates



La causa peruana es una excelente comida antigua tradicional bien reconfortante hecha con patatas.



### 5-Star Food Safety

- Toda caja de producto RSS, MFC, o ESS que usted compra de un distribuidor miembro ha llenado o sobrepasados los requisitos inigualables de Markon para la seguridad de alimentos.
- Nuestro programa 5-Star Food Safety® está basado sobre especificaciones, inspecciones, y información a cinco puntos claves: los campos, las instalaciones, la transportación, los almacenes de los distribuidores, y las cocinas de los operadores.



Ready-Set-Serve (RSS).  
Frutas & vegetales listos para la mesa. Respaldados por 5-Star.



Markon First Crop (MFC).  
Frutas enteras & vegetales frescos. Respaldados por 5-Star.



Markon Essentials (ESS).  
Marca de grado No.2 enfocada en el costo. Calidad, seguridad, y consistencia en cada caja. Respaldados por 5-Star.



5-Star Food Safety.  
Direccionamiento de la calidad y la seguridad de alimentos a cinco puntos claves.