

# INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO, CALENTADO Y PRESENTACIÓN DE TUS ALIMENTOS



## ANTES QUE NADA

### ALMACENAMIENTO

Mantén tus alimentos refrigerados antes de servirlos (proteínas, dip, frijoles, guacamole, pico de gallo, enchiladas, etc). Todo viene herméticamente cerrado y tendrá una duración de aproximadamente 3 días antes de servir. Los totopos se pueden quedar por fuera de la nevera.

## CALIENTA Y PRESENTA TU BARRA DE TACOS:

Si pediste barra de tacos sigue estas instrucciones:

### PICADAS

Totopos con Dip: el dip debe estar al clima y acompañados con totopos.

Flautas: Precalienta el horno a 180°C. Corta las flautas a la mitad de forma diagonal si lo prefieres. Calienta las flautas por 30 minutos en el horno. Si pediste flautas de queso, te recomendamos calentar un poco menos para que no se salga el queso. Acompaña con salsa, guacamole o frijoles refritos.

### BARRA DE TACOS

Calienta todo o casi todo en baño maría: Prepara una olla con agua caliente e introduce uno a uno los paquetes cerrados (cualquier proteína o frijoles refritos) sin abrir para que no pierdan líquido y no ensucies sartenes. Haz esto por aproximadamente 20 minutos, luego corta el paquete con tijeras y sirve.

### TORTILLAS DE MAÍZ O HARINA

Microondas: en un trapo humedecido pon las tortillas (sin el plástico en que vienen) y calienta por 2 minutos. Pasa las tortillas a otro trapo, bien cerradas y sírvelas en tu tortillera. Si no tienes microondas calienta al vapor.

## LA FORMA DE SERVIRLO SÍ IMPORTA:

Acomoda en el siguiente orden todos los ingredientes para que cada uno arme sus tacos:

- Tortillas: sírvelas bien calientes en una tortillera para que no se enfríen.
- Frijoles refritos: para que sirvan un poco en cada tortilla antes de la proteína.
- Relleno principal: carne/pollo/pescado/cerdo.
- Acompañamientos: guacamole, pico de gallo, lechuga picada, crema agria, chiles jalapeños/toreados, otras salsas.

## SI PEDISTE OTRAS DE NUESTRAS DELICIAS, CALIENTA ASÍ:

ENCHILADAS, SOPES, GORDITAS, CHIMICHANGAS, FLAUTAS, CHILAQUILES, PASTEL AZTECA, EMPANADAS, BURRITOS MINIATURA, QUESADILLAS TRIANGULO, PESCADILLAS, ENTRE OTROS.

Horno: Pon los alimentos en una bandeja apta para horno. Precalienta el horno a 180°C, tapa el recipiente con papel aluminio y calienta por 30 minutos. Verifica que esté bien caliente y sirve inmediatamente.

### ENCHILADAS ROJAS O VERDES *La salsa te llega por aparte\**

Antes de calentar en el horno, vierte el contenido de la salsa encima de las enchiladas en su totalidad y calienta según instrucciones. Antes de sacarlas agrega el queso, vuelve a meter para gratinar y dos minutos después retira del horno y sirve. Acompaña con ensalada o frijol refrito.

### CHILAQUILES *Los totopos te llegan por aparte\**

Antes de terminar de calentar los chilaquiles, sácalos del horno para agregar los totopos y vuelve a meterlos por 1 minuto. Decora con cilantro, cebolla o jalapeños.

### SOPES Y GORDITAS *El relleno te llega por aparte\**

Calienta los sopes/gorditas según instrucciones de horno. Por otro lado, en baño maría introduce la bolsa de la proteína sin abrir por 20 minutos. Retira, vacía el contenido en un recipiente y rellena cada sope o gordita con la proteína. Decora con cilantro, cebolla o jalapeños.

### BROCHETAS

Calienta la salsa que te enviamos en baño maría sin abrir el paquete. La bandeja con los cubos de carne se calienta en el horno a 180°C por 20 minutos. Retira del horno, vierte la salsa caliente encima y revuelve. Usa los palillos que te enviamos para presentar tus brochetas.

## NO OLVIDES

No olvides pedir los dulces mexicanos para ofrecerlos como postre, nuestra exclusiva vajilla de THE POTTERY para servir tus platos, nuestras totoperas o tortilleras y la decoración mexicana que ofrecemos que sin duda harán la diferencia.



YA ME LLEGÓ TODO  
**¿Y AHORA?**

## ALQUILAMOS

Pregunta por nuestro servicio de alquiler de servilleteros mexicanos, manteles mexicanos, sarapes y caminos mexicanos para la mesa, tablas mexicanas para apoyar el plato en las piernas, menaje, mantelería y vajilla en general.

## PIDE CONGELADO

Pide tus alimentos congelados y porcionados para poder disfrutarlos siempre y a toda hora.

Para más ideas de como servir tu plato visita:  
[www.lameramera.com.co](http://www.lameramera.com.co)

## ADVERTENCIA ALÉRGENOS

En nuestra planta de alimentos se procesan maní, lácteo, gluten, soya y otros alérgenos.  
Todos nuestros platos llevan algunos de los siguientes: Proteína (carne, pollo, pescado y/o cerdo), especias (comino, laurel, romero), tomate, tomatillo, ajo, cebolla y sal.

## CONTACTO

☎ 313 292 9669 - 314 334 5578

✉ [lamerameracomidamexicana@gmail.com](mailto:lamerameracomidamexicana@gmail.com)