

Durito con Camarones

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Aceite
Mantequilla
Camarones chicos
Crema ácida
Limón
Salsa

Preparación

En el aceite derrita la mantequilla y cocine los camarones por dos minutos ponga 2 minutos hasta que estén dorados, sirva sobre el durito los camarones, agregue encima crema ácida, limón y salsa al gusto.

Para darle mejor sabor agregue sal al gusto.

Durito Ranchero

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Frijoles molidos
Cueritos de Puerco
Salsa verde o roja

Preparación

Se untan los frijoles molidos sobre el durito, parta en cuadrillos los cueritos y añadalos al durito, y por último agrega salsa al gusto.

Durito Chili

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Carne molida
Frijoles cocidos
Catsup
Salsa Botanera ®

Preparación

En una sartén poner a dorar carne de res molida, sal al gusto, y una pizca de pimienta, una vez cocida vierte los frijoles en el mismo recipiente, por último agrega salsa catsup deja hervir unos 5 minutos aproximadamente y listo, se sirve calentito sobre el durito. Y el toque final Salsa Botanera ® al gusto.

Durito Marinero

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Atún
Salsa catsup
Limón
Aguacate
Tomate
Lechuga
Cebolla
Chile jalapeño

Preparación

Mezclar en un recipiente grande la lata de atún con salsa catsup al gusto y exprimir 2 limones, agregar rebanadas de aguacate, tomate, lechuga y cebolla picada. Untarle al durito la mezcla preparada y poner chiles jalapeños al gusto.



Palmex®

Para conocer más de estos productos, llámanos.

Palmex Alimentos, S.A. de C.V.

MONTERREY | Av. Fco. I. Madero 145
Sta. Catarina, N.L. 66350
T. 52 (81) 8151 3150
F. 52 (81) 8151 3151

PUEBLA | Ricardo Flores Magón 98-15
San Jerónimo Caleras
Puebla, Pue. 72001
T. 52 (222) 224 86 01

Atención a Clientes (Ventas)

01 800 347 2782

Atención a Clientes (Quejas y Sugerencias)

01 800 4 PALMEX ó 01 800 4 725639

Ventas Nacionales

T. +52 (81) 8151 3167

ventas@palmex.com.mx

Ventas Internacionales

T. +52 (81) 8151 3150

export@palmex.com.mx

www.palmex.com

Palmex®

donde el sabor comienza



Recetario de Duritos

**Hecho con
10x10 Palmex®**



Durito Tradicional

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Crema
Salsa Botanera ®

Preparación

Unte el durito con crema y rocíe con salsa Botanera al gusto.

Durito de Res

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Carne de Res
Cebollitas de cambray
Jitomate partido en cuadros
Pimiento verde
Tocino Picado
Lechuga

Preparación

En una sartén de fondo grueso, fría el tocino, añadala carne, cebolla cambray en trozos, jitomate partido y el pimiento verde, remueva constantemente hasta que la carne este cocida y la verduras suaves, ponga sal al gusto y sirva sobre el durito.

Durito Gourmet

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Surimi
Aguacate
Pepino

Preparación

Coloque una porción de surimi sobre el durito, agregue pepino picado y por último añada al gusto aguacate en rebanadas pequeñas.

Duri Queso

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Frijoles molidos
Queso Amarillo
Salsa verde o roja
Chile en Vinagre

Preparación

Se untan los frijoles molidos sobre el durito después añada el queso sobre los frijoles y por último agregas salsa o chiles al gusto.

Durito con Pollo

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Mayonesa
Pechuga de Pollo desmenuzada
Lechuga
Queso Panela rayado
Crema

Preparación

Coloque una porción de pechuga de pollo desmenuzada sobre el durito, agregue lechuga, mayonesa y crema al gusto, por último agregué el queso sobre el durito.

Durito Light

Ingredientes

10x10 Palmex ®
Crema
Queso Panela
Salsa verde o roja

Preparación

Unte el durito con crema, rocíe el queso panela rayado y agregue salsa al gusto.