

Emcesa propone los productos ideales para celebrar el Día de la Independencia de México

[Multimedia](#)

Las recetas de Emcesa se convierten en la opción ideal para celebrar con sombreros y mariachis el Día de la Independencia de México, que tendrá lugar el 16 de septiembre

"Preparen los sombreros charros, los vestidos típicos y los mariachis afinen sus guitarras". El denominado 'Mes patrio' ha llegado y con él la emocionante celebración del Día de la Independencia de México.

Y es que el próximo 16 de septiembre tiene lugar esta fecha tan señalada y desde [Emcesa](#), empresa especializada en productos cárnicos, se suma a esta celebración ofreciendo a los clientes dos de los platos mexicanos más conocidos y deliciosos: kit de fajitas y kit de cochinita pibil.

Recetas pensadas para quienes les gusta vivir nuevas experiencias, sea desde el sofá, la calle, solo o en compañía.

El kit de fajitas de Emcesa incluye salteado de pollo a la parrilla con pimiento verde, rojo y cebolla; bolsa de queso y 4 tortillas. Resulta muy fácil de preparar en el microondas y listo en 2 minutos. Primero se abre el envase para sacar el salteado, el queso y las tortillas y, a continuación, se corta la bolsa de salteado para verter el contenido en la bandeja y calentar en el microondas. Después se remueve y reparte sobre la tortilla, esparcimos queso y listo.

El kit de cochinita pibil incluye carne de cochinita pibil, un sobre de salsa elaborado a base de cilantro, lima y cebolla y 4 tortillas. Para preparar los tacos, primero hay que abrir el envase, la cochinita, sacamos el sobre de salsa y las tortillas. A continuación, se corta la bolsa de cochinita para verter el contenido en la bandeja microondable del kit, tapar para evitar salpicaduras, y calentar al microondas durante 2 minutos. Una vez caliente se remueve y preparamos el taco con la cochinita. Después se esparce la salsa por encima y a disfrutar.

Recetas que transportan de manera inmediata a esta maravillosa tierra gracias a sus olores y sabores.

Platos tradicionales de la cocina mexicana

La fajita resulta un auténtico manifiesto de la cultura Tex-Mex, irrumpiendo en el mundo culinario repentina y exitosamente. Su historia empezó con unos inicios muy humildes. El concepto de fajitas comenzó a circular al principio de los años 30 cuando los vaqueros mexicanos en Texas desarrollaron la fajita a partir de

trozos de ternera de un solo uso, parte de su pago por su trabajo.

Por su parte, la cochinita pibil tiene su origen en la época prehispánica de las tierras mayas. Esta preparación se elaboraba con la carne de venado, faisán, el pavo de monte y el pecarí, y se cocía en el pib, un horno de tierra. Es durante la Colonia que la carne utilizada para hacer la cochinita pibil fue reemplazada para comenzar a utilizar la carne de cerdo. También con el paso del tiempo se modificó la forma de cocer la carne, pues los hornos de tierra fueron sustituidos por ollas de vapor u hornos normales.
