



**AXION**  
100% EFECTIVO  
ARRANCAGRASA

# 6 deliciosas de Centroamérica





# Platillos para compartir en familia

Disfruta en casa estos platillos clásicos de las festividades de Semana Santa en Centroamérica ¡Pruébalos y elige tus favoritos para prepararlos cuando quieras!

## Para comenzar

**03**



Nicaragua

Sopa de Queso

**06**



Honduras

Sopa Marinera

## Plato fuerte

**10**



El Salvador

Pescado Calzado

## Algo dulce

**12**



Costa Rica

Empanadas de Chiverre

**14**



Guatemala

Molletes

**16**



Panamá

Cocadas

**AXION<sup>®</sup>**  
**100% EFECTIVO**  
**ARRANCAGRASA**

**Para**  
**Comenzar**



# Sopa de Queso

Disfruta esta delicia nicaragüense acompañada de rosquillas de masa de maíz, ¡aquí te enseñamos a hacerlas!

## Ingredientes



Para 6 porciones

### Para la sopa

- 1 ½ cucharadas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 tazas de leche
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de queso fresco nicaragüense o queso blanco rallado
- 1 taza de crema agria
- 1 Huevo
- 1 rama de cilantro fresco picado
- 1½ cebollas picadas finamente
- 2 dientes de ajo picados
- 4 chiles dulces picados
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

### Para la sopa

- 2 tazas de masa de maíz
- 1 taza de queso fresco rallado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 1/4 de taza de agua tibia
- Aceite vegetal para freír



# Preparación

## Sopa

### Paso 1

Sofríe la cebolla y el ajo en una olla grande con la mantequilla hasta que estén transparentes

### Paso 2

Agrega el chile dulce, la leche y el caldo de pollo, deja hervir a fuego lento por 10 minutos y revuelve constantemente

### Paso 3

Una vez que haya espesado, agrega dos tazas de agua, el queso rallado y la crema, remueve hasta que el queso se derrita

### Paso 4

Bate el huevo y agrégalo a la sopa

### Paso 5

Sazona con sal y pimienta al gusto, decora con el cilantro.

## Rosquillas

### Paso 1

En un recipiente hondo mezcla la masa de maíz con el queso rallado, la mantequilla y sal al gusto hasta obtener una masa suave

### Paso 2

Divide la masa en porciones pequeñas y dales forma de aro, puedes hacerlo con las manos o con un molde

### Paso 3

Calienta aceite vegetal en un sartén grande a fuego medio-alto y fríe las rosquillas aproximadamente 3 minutos por cada lado hasta que estén doradas y crujientes

### Paso 4

Retíralas del sartén y colócalas sobre papel absorbente

### Paso 5

¡Sirve con la sopa y disfruta!





Nicaragua

Para comenzar



## Axion Limón

¡Elimina fácilmente el olor a sopa y la grasa de tus ollas y platos! Déjalas con un agradable aroma a limón



# Sopa Marinera

Cuando sirvas este platillo puedes poner algunos limones en la mesa para quien desee usarlos como condimento.

## Ingredientes



Para 10 porciones

- 1 kg de mariscos variados (*camarones, almejas, calamares, mejillones, etc.*), limpios y sin cáscara
- 4 filetes de pescado de aprox. 100 gr cada uno
- 4 dientes de ajo picados
- 3 chiles dulces picados en cuadritos
- 2 tomates picados
- 2 litros de caldo de pescado
- 2 cebollas picadas en cuadritos
- 2 tazas de leche de coco
- 2 zanahorias cortadas en rodajas
- 1 taza de cilantro finamente picado
- 1 barra de mantequilla amarilla
- Sal y pimienta al gusto





# Preparación

## Paso 1

En un sartén derrite la mantequilla y saltea el ajo, cebolla, tomates picados, chiles dulces y cilantro hasta que estén ligeramente dorados. Después licúa hasta obtener una salsa

## Paso 2

En una olla grande, mezcla el caldo de pescado con la salsa del paso anterior y agrega la leche de coco, deja hervir

## Paso 3

Añade los pimientos rojos, las zanahorias y los tomates. Cocina hasta que las verduras estén ligeramente tiernas y condimenta con sal y pimienta

## Paso 4

Agrega el caldo de pescado y deja que hierva

## Paso 5

Agrega los mariscos a la sopa y cocina por unos 5-7 minutos, o hasta que estén cocidos y tiernos

## Paso 6

Sirve la sopa caliente y agrega el cilantro.







# Axion X-TREME Limón

¡Deshazte sin esfuerzo del  
olor y restos de mariscos  
con el arrancagrasa más  
potente del mercado!

**AXION<sup>®</sup>**  
**100% EFECTIVO**  
**ARRANCAGRASA**

**Plato**  
**Fuerte**





# Pescado Calzado

¡Dale tu propio toque a este platillo acompañándolo con arroz blanco, papas al horno o una ensalada fresca!

## Ingredientes



Para 6 porciones

- 6 filetes de pescado seco
- 4 huevos
- 3 tomates
- Consomé de camarón
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 cebolla pequeña
- 1 chile verde
- 1/2 taza de caldo de pescado o camarón

## Preparación

### Paso 1

Deja remojar los pescados secos en agua caliente por 10 minutos para que se ablanden y suelten el exceso de sal

### Paso 2

Bate el huevo en un recipiente e introduce los pescados para que queden cubiertos

### Paso 3

Fríe los pescados cubiertos en huevo con aceite, después ponlos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa

### Paso 4

Licúa los tomates, la cebolla, ajo y chile verde con dos tazas de agua y un poco de sal y pimienta

### Paso 5

Calienta esta salsa con las dos hojas de laurel hasta que hierva y agrega la taza de consomé de pescado o camarón (la que hayas elegido)

### Paso 6

¡Sirve los pescados y cúbrelos con la salsa!

**AXION<sup>®</sup>**  
**100% EFECTIVO**  
**ARRANCAGRASA**

**Algo  
Dulce**





# Empanadas de Chiverre

¡Disfruta este platillo como postre o merienda calentito y con una taza de café!

## Ingredientes



Para 6 porciones

- 300 gr de mantequilla
- 125 ml de crema dulce
- 2 tazas de harina de trigo
- 1/4 de taza de agua fría
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 450 g de miel de chiverre<sup>1,2</sup>
- 1 yema de huevo
- 1 pizca de sal

<sup>1</sup>También conocido como chilacayote

<sup>2</sup>Puedes usar jalea de piña como sustituto

## Preparación

### Paso 1

Cierne la harina y la canela y colócalas en un recipiente, después añade la mantequilla con la crema dulce y agrega la harina, canela, sal y azúcar, agrega poco a poco el agua fría, mezcla hasta formar una pasta uniforme. Refrigera la masa por 25 minutos

### Paso 2

Extiende la masa sobre una superficie enharinada y haz círculos del tamaño de la palma de tu mano con ayuda de un cortador

### Paso 3

Toma un círculo y unta una mitad con la miel de chiverre o jalea de piña, después ciérralo por la mitad y presiona la orilla con un tenedor, repite con los demás círculos

### Paso 4

Mezcla la yema de huevo con un poco de agua y úsala para barnizar las empanadas

### Paso 5

Pon las empanadas en una bandeja untada con mantequilla y harina, colócalas en el horno por 20 minutos a 177 °C o hasta que estén doraditas.

### Paso 6

¡Sirvelas calentitas y disfruta!



Costa Rica

Algo dulce



# Axion con Avena y Vitamina E

¡Deshazte de la grasa  
y cuida tus manos al lavar  
los platos! Consiente  
tu piel con vitamina E







# Molletes

Los molletes guatemaltecos se sirven bañados con una miel que incluimos en esta receta

## Ingredientes



Para 6 porciones

### Para los molletes

- 6 panes de molletes (bolillo o telera)
- 3 huevos
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 taza de leche
- 57 g de pasas
- Aceite vegetal

### Para la miel

- 3 tazas de agua
- 2 clavos de olor
- 1 taza de azúcar
- 2 rajas de canela
- 1 taza de piloncillo o panela rallada



# Preparación

## Miel

### Paso 1

En una olla combina la panela (o piloncillo), el agua, el azúcar, los clavos de olor y la canela

### Paso 2

Calienta a fuego medio-alto hasta que hierva. Después reduce a fuego bajo y cocina unos 15-20 minutos, revolviendo ocasionalmente

### Paso 3

Cuando la mezcla espese, retira del fuego y deja enfriar

## Molletes

### Paso 1

Parte el pan por la mitad y con una cuchara pequeña haz un hueco en el pan

### Paso 2

Toma un poco de miel y colócala en el hueco, añade las pasas, después tápalo con la otra mitad

### Paso 3

Bate las claras de los huevos hasta punto de nieve, agrega las yemas y bate hasta incorporar

### Paso 4

Hierve el aceite en un sartén grande y envuelve cada mollete con la mezcla de huevo, después ponlos a freír y retira

### Paso 5

Finalmente, cubre tus molletes con la miel







# Cocadas

Disfruta estas deliciosas bolitas de coco caramelizadas

## Ingredientes



Para 10 porciones

- 2 tazas de coco rallado (fresco o deshidratado)
- 2 huevos
- 1 lata (395g) de leche condensada
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita de sal

## Preparación

### Paso 1

Precalienta el horno a 180°C y engrasa una bandeja para hornear

### Paso 2

En un tazón grande, mezcla el coco rallado, la leche condensada, la esencia de vainilla y la sal

### Paso 3

En otro tazón, bate ligeramente los huevos y luego agrégalos a la mezcla de coco. Mezcla hasta incorporar y conseguir una consistencia uniforme

### Paso 4

Con una cuchara o una pequeña taza medidora, forma montoncitos de la mezcla de coco y colócalos en la bandeja para hornear, dejando un espacio entre ellas

### Paso 5

Hornea durante 15-20 minutos o hasta que las cocadas estén doradas en los bordes y firmes al tacto

### Paso 6

¡Retira del horno y deja enfriar antes de comer!



# Axion Tricloro

¡Dale una limpieza profunda a tu olla después de cocinar, remueve bacterias\* y déjala lista para su próximo uso!

\*Remueve el 99.99% de E. coli, P. aeruginosa, S. enterica y S. aureus.



# AXION®

100% EFECTIVO  
ARRANCAGRASA

