



Kekén®

SABOR y ESTILO

35
AÑOS

en

TU MESA



Una empresa  DESC

Kekén.

SABOR *y* ESTILO

35
AÑOS

en **TU MESA**

Celebramos 35 años de tradición y sabor con este recetario, pensado para quienes disfrutan cocinar en casa, sin importar su experiencia en la cocina. En sus páginas encontrarás recetas sencillas, deliciosas y perfectas para cualquier ocasión, desde platillos familiares hasta opciones rápidas para los días más ajetreados.

Cada receta refleja nuestro compromiso con la calidad y el sabor que nos ha acompañado durante estos años. Te invitamos a disfrutar y compartir el auténtico sabor de Kekén, adaptado a todos los gustos y estilos de vida.



Beneficios

del consumo de **carne de cerdo** en **todas las etapas de la vida**



1.

Rica en nutrientes

- **Proteínas completas** para el crecimiento y reparación de tejidos.
- **Vitaminas B y minerales** como hierro, zinc y fósforo que apoyan el sistema inmune y la salud ósea.



2.

Beneficios para niños y adolescentes

- **Crecimiento y desarrollo:** Esencial para el desarrollo físico y mental.
- **Energía sostenida** para las actividades diarias.



3.

Salud mental y nerviosa

- **Vitamina B6** para la producción de neurotransmisores que mejoran el estado de ánimo.



4.

Beneficios para adultos y personas mayores

- **Mantenimiento muscular:** Ayuda a preservar la masa muscular con la edad.
- **Salud ósea** gracias al zinc y fósforo.



5.

Opción saludable y versátil

- **Baja en calorías y grasas** si se eligen cortes magros.
- **Fácil de integrar** en diversas dietas y formas de preparación.

Codillo de cerdo en **salsa mexicana**: sabor para *iniciar el año*





Los protagonistas de esta receta son:

- 6 piezas de codillos de cerdo Kekén.
- 1 cebolla mediana
- 4 tomates bien maduros
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 hojita de laurel
- 1 taza de vino blanco
- 1 cda. de paprika
- 3 tazas de caldo de pollo
- 3 cdas. de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Hora de cocinar:



1. Sazona la carne con sal y pimienta.
2. Coloca 2 cucharadas de aceite en una sartén y dóralos bien. En el mismo aceite, dora la cebolla en tiras finas, el ajo picado finamente y el pimiento cortado en trocitos. Cocina por 5 minutos.
3. Añade el tomate cortado en cubitos, la paprika, el vino blanco, el laurel y sazona con pimienta y sal.
4. Coloca los codillos en una olla con el caldo hirviendo, añade lo que mezclamos en el punto 2 y cocina a fuego alto por 20 minutos.
5. Retira con cuidado los codillos y reservalos.
6. Licúa la salsa hasta obtener una textura fina y viértela nuevamente en la cazuela junto con los codillos.
7. Cocina durante 45 minutos, hasta que la carne esté suave y llena de sabor.
8. Si deseas un toque más picante, agrega chile serrano o habanero a la salsa.

Tip:

Este codillo en **salsa mexicana** es el ejemplo perfecto de cómo la tradición y el sabor se combinan para crear momentos memorables. Con el toque del cerdo Kekén, cada plato se convierte en una experiencia llena de energía, ideal para iniciar el año con fuerza y alegría.

Chuletas en salsa de chipotle:

sabor para **compartir en casa**





Los cómplices *del* sabor:

- 6 chuletas de cerdo Kekén
- ½ kg de tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 4 o 5 chiles chipotles adobado
- ½ taza de caldo de carne
- 1 pizca de orégano molido
- 2 cdas. de aceite vegetal
- ½ taza de media crema
- Sal y pimienta al gusto

Vamos paso a paso:



1. Sazona las chuletas con sal, pimienta y un poco de orégano.
2. Calienta el aceite en una sartén grande y fríelas a fuego lento. Comprueba la cocción realizando un corte en la parte más gruesa.
3. Retira las chuletas y colócalas en un recipiente para mantenerlas calientes.
4. En la licuadora, mezcla los tomates, el ajo, la cebolla, los chipotles, el caldo y la media crema.
5. Cocina la salsa a fuego medio durante 20 minutos hasta que espese.
6. Rectifica la sazón e integra las chuletas en la salsa de chipotle, mezclando suavemente.
7. Sirve caliente y acompaña con tu guarnición favorita.

Tip:

Estas chuletas en **salsa de chipotle** son el ejemplo de cómo un platillo sencillo puede convertirse en un momento especial. Con el sabor del cerdo Kekén y la intensidad del chipotle, cada bocado une tradición y calidez en la mesa.

Taco árabe con *milanesa a la leña*:





Tu kit culinario *del día*:

- 500 g de milanesa de cerdo a la leña Kekén
- 4 panes árabes (pan pita suave)
- 150 g de chicharrita de cerdo
- 1 taza de cebolla blanca picada finamente
- ½ taza de cilantro picado finamente
- 2 hojitas de laurel
- 5 hojitas de hierbabuena picadas finamente
- ½ cdita. de comino en polvo

Así le damos vida al platillo:

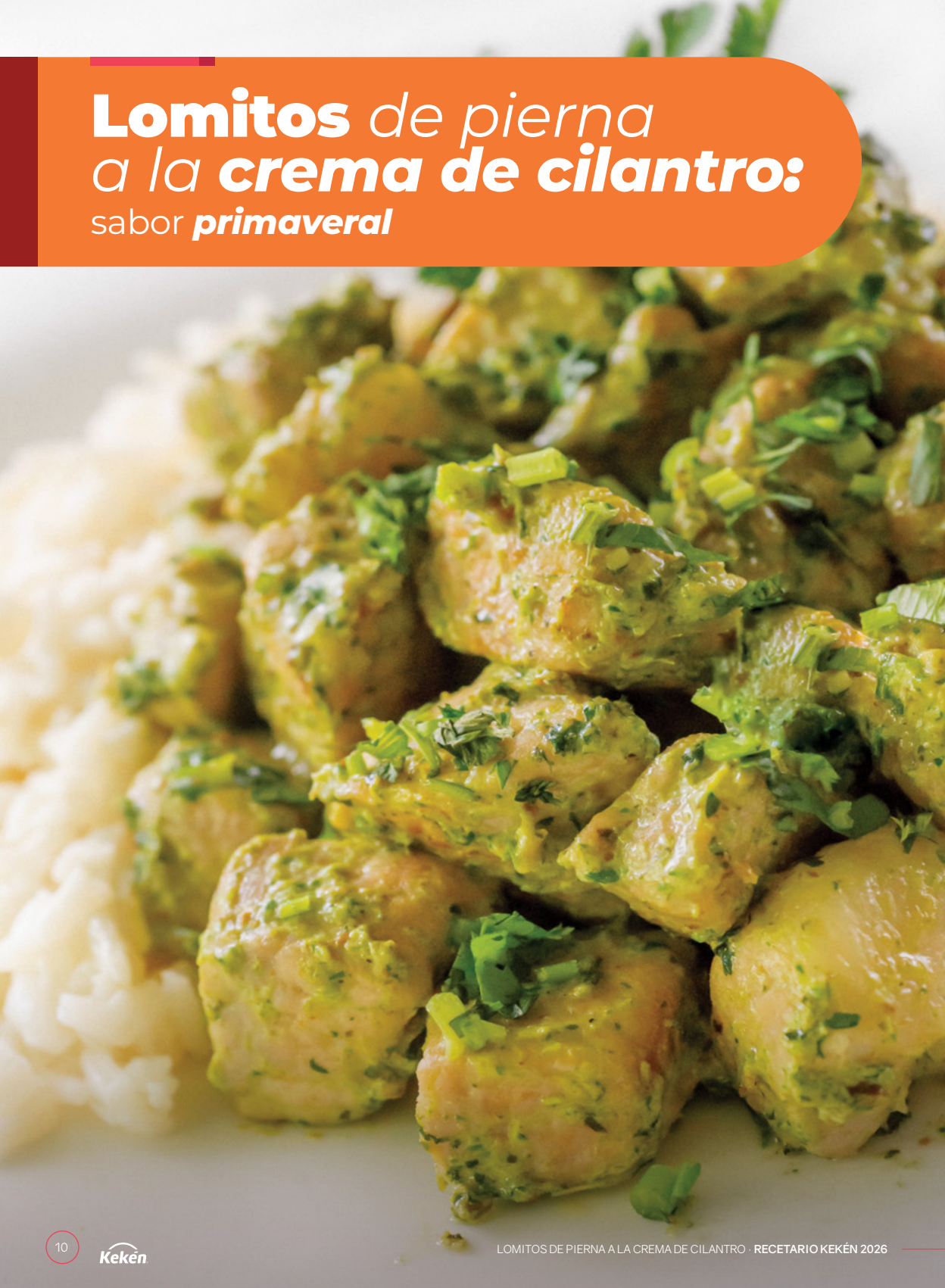


1. Lava y desinfecta todos los vegetales.
2. En una sartén amplia, calienta el aceite vegetal.
3. Abre el paquete de milanesa de cerdo marinada a la leña; córtala en trozos pequeños de 1 cm.
4. Agrega la carne, la cebolla, el cilantro, el laurel, el comino y la hierbabuena a la sartén y cocina a fuego medio hasta que el líquido se haya evaporado completamente y la milanesa comience a dorarse (aproximadamente 10 minutos).
5. En una licuadora o procesador de alimentos, bate el huevo con el ajo y la mostaza a velocidad máxima.
6. Sin dejar de batir, añade el aceite vegetal en forma de hilo constante hasta obtener una crema espesa. Sazona con sal y pimienta.
7. Tuesta el pan árabe en un comal o en horno.
8. Ábrelo por la mitad, rellénalo con la carne árabe, agrega chicharrita de cerdo y la crema de ajo al gusto.

Tip:

¿Qué tal se ven? Más allá de su origen, lo que importa es su sabor: un encuentro de culturas que se disfruta con cada mordida. Con el toque del cerdo Kekén, cada **taco árabe** se convierte en un homenaje a la creatividad y el buen gusto en la cocina.

Lomitos de pierna a la **crema de cilantro**: sabor *primaveral*





Lo que **no puede faltar hoy:**

- 1 kg de pierna de cerdo sin hueso Kekén
- 1½ tazas de cilantro picado
- 250 ml de media crema
- ½ taza de leche
- 1 cebolla blanca mediana (150 g aprox.)
- 5 dientes de ajo
- ½ taza de jugo de naranja agria
- 1 cdita de maicena
- 4 cdas de aceite vegetal
- Sal y pimienta blanca al gusto

Transformemos *ingredientes* en sabor:



1. Lava y desinfecta todos los vegetales.
2. Corta la pierna en cubos de 2 a 3 cm por lado y marina con la naranja agria, sal y pimienta blanca.
3. En una cazuela amplia, calienta el aceite vegetal y sella las piezas de carne a fuego alto, removiendo constantemente.
4. En la licuadora, coloca la cebolla, el ajo, la media crema, la leche y el cilantro (reservando un poco para decorar).
5. Licúa hasta obtener una crema de cilantro homogénea y aromática.
6. Agrega la crema de cilantro a la carne y cocina a fuego bajo, con la cazuela tapada, durante 15 a 20 minutos, removiendo ocasionalmente.
7. Corrige la sazón, sirve caliente y espolvorea con cilantro fresco.

Tip:

La suavidad de la carne y el toque de la **crema de cilantro** hacen de este platillo una receta ideal para la temporada, con un sabor que invita a disfrutar cada momento alrededor de la mesa.

Caldo de costilla de cerdo:

sabor *que reconforta*





Lo que **vamos a necesitar:**

- 1 kg de costilla baby back de cerdo Kekén
- ½ cebolla blanca
- 1 tomate rojo en cubos pequeños
- 1 pimiento verde en cubos pequeños
- 2 dientes de ajo picados
- 3 hojas de laurel
- 10 g de cilantro con tallo
- 150 ml de salsa de tomate
- 100 g de fideo seco
- Aceite vegetal
- Agua
- Sal al gusto
- Queso soper, aguacate, crema, chipotle y rábanos para acompañar

La preparación es la siguiente:

1. Corta la costilla de cerdo guiándote por el hueso y sazónala con sal.
2. En una olla grande, calienta aceite y fríe las costillas hasta dorarlas.
3. Añade la cebolla y el pimiento en cubitos, y cocina por 2 minutos.
4. Incorpora el ajo, el tomate, los fideos secos y la salsa de tomate; mezcla bien.
5. Agrega agua o caldo, las hojas de laurel y el cilantro.
6. Tapa y deja hervir por 10 minutos.
7. Rectifica la sazón y sirve caliente con aguacate, queso fresco, crema, chipotle y rábanos.



Tip:

Cada cucharada de este **caldo de costilla** de cerdo concentra aromas, texturas y el sabor auténtico del hogar. Una receta sencilla que demuestra que la tradición también puede ser nutritiva y deliciosa. Con el toque del cerdo Kekén, este platillo se convierte en un homenaje al sabor casero que siempre reconforta.

Espaldilla de cerdo con **mango y cilantro**: sabor **fresco**





Estos son los ingredientes para 5 porciones:

- 1 kg de espaldilla de cerdo Kekén sin hueso
- ½ taza de cilantro picado finamente
- 1 taza de caldo de pollo o verduras
- Paprika al gusto
- 2 mangos grandes maduros
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla blanca pequeña
- 3 dientes de ajo
- 50 g de mantequilla sin sal
- 1 cdita. de maicena
- 1 chile serrano (opcional)
- 4 cdas. de aceite vegetal

Así se prepara este platillo lleno de sabor:



1. Lava y desinfecta todos los vegetales.
2. Pela los mangos y córtalos en cubos de 1 cm. Reserva.
3. Corta la espaldilla de cerdo en cubos de 3 cm y sazona con sal y pimienta.
4. En una sartén amplia con aceite, sella la carne a fuego alto por 5 minutos o hasta que dore.
5. Agrega la cebolla, el ajo y el chile serrano picados finamente. Cocina 2 minutos más.
6. Diluye la maicena en el caldo y agrégalo a la sartén junto con la mantequilla y el cilantro.
7. Sazona con 2 pizcas de paprika y cocina a fuego medio por 20 minutos, moviendo ocasionalmente.
8. Incorpora los cubos de mango y cocina 5 minutos adicionales.
9. Ajusta sal y pimienta a tu gusto y sirve caliente.

Tip:

La mezcla entre la jugosidad de la espaldilla, la frescura del cilantro y el dulzor del mango crea una combinación que sorprende desde el primer bocado. Es una receta ligera, deliciosa y perfecta para quienes buscan nuevas formas de disfrutar el sabor del **cerdo con mango** en casa.

Sopes con **arrachera** de **cerdo**: un antojo *listo en minutos*





Lo que **vamos a necesitar** es:

- 1 paquete de arrachera de cerdo Kekén
- 6 sopes
- Frijol refrito
- 150 g de queso Oaxaca
- 1 aguacate
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 chile serrano
- Sal y pimienta al gusto
- Limón
- Manteca de cerdo Kekén

Para el pico de gallo ocupamos:

- 2 tomates rojos en cubos
- 1 cebolla blanca en cubos
- 1 chile serrano picado finamente
- ¼ taza de cilantro picado
- Sal y pimienta
- Limón

La **preparación** es la siguiente:

1. Corta la arrachera de cerdo en cubos pequeños.
2. En un sartén a fuego alto, sofríe los cubos hasta que queden bien doraditos. Retira y reserva.
3. Limpia el sartén y agrega un poco de manteca. Calienta los sopes (puedes usar los ya listos del supermercado).
4. Prepara el pico de gallo mezclando el tomate, cebolla, cilantro, chile serrano, sal, pimienta y limón.
5. Arma cada sope con una capa de frijol refrito, queso Oaxaca, arrachera de cerdo, pico de gallo y aguacate.
6. Acompaña con tu salsa favorita y disfruta.

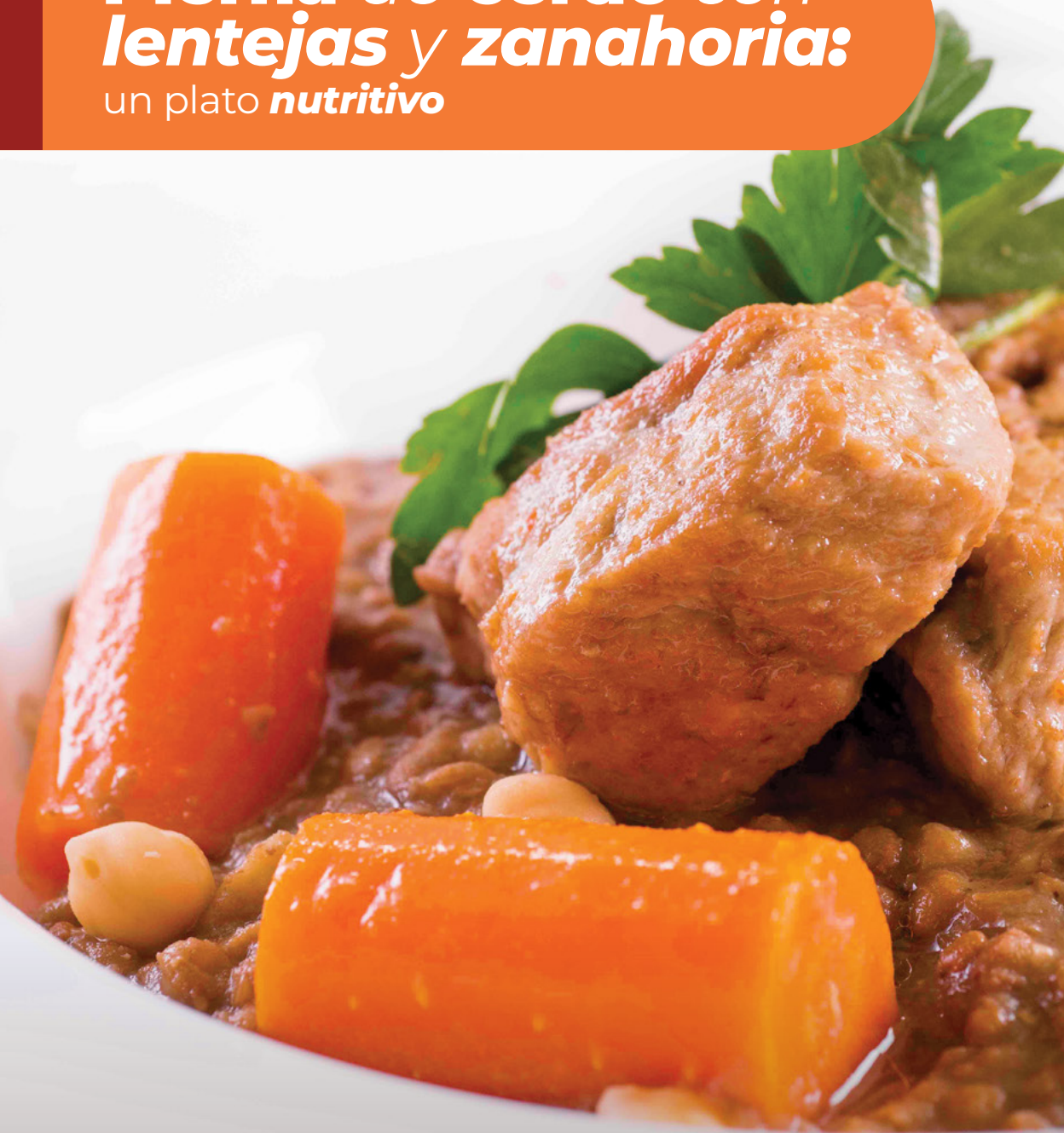


Tip:

Cada bocado de estos **sopes con arrachera** de cerdo combina tradición, sabor casero y el toque inconfundible. Una receta fácil que siempre reúne a todos alrededor de la mesa.

Pierna de cerdo con lentejas y zanahoria:

un plato *nutritivo*





Estos son los ingredientes que harán brillar tu receta para 5 porciones:

- 1 kg de pierna sin hueso Kekén
- 300 g de lentejas
- 300 g de zanahorias
- ½ taza de cebolla blanca finamente picada
- 150 g de puré de tomate
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 taza de garbanzos cocidos
- 2 litros de caldo de pollo o verduras
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Sigue estos pasos y deja que el sabor haga lo suyo:



1. Lava y desinfecta todos los vegetales.
2. En una olla profunda, cocina las lentejas en el caldo a fuego alto y tapa la olla.
3. Corta la pierna de cerdo en cubos de 5 cm y sazona con sal y pimienta.
4. En un sartén amplio, sella los cubos a fuego alto, removiendo constantemente, hasta que se doren por fuera.
5. Agrégalos a la olla con las lentejas.
6. En la misma sartén, sofríe la cebolla y el ajo finamente picados hasta dorar.
7. Añade el puré de tomate y cocina a fuego bajo por 5 minutos.
8. Integra el sofrito a la olla de lentejas y cocina durante 45 minutos con tapa.
9. Pela las zanahorias y agrégalas a la olla. Cocina 20 minutos más.
10. Incorpora los garbanzos y el jugo de limón; mezcla y ajusta sal y pimienta.
11. Sirve caliente.

Tip:

Este guiso de pierna de cerdo con lentejas es una invitación a disfrutar sabores tradicionales que nutren, reconfortan y llenan el hogar de aromas cálidos. Una receta perfecta para compartir bienestar en cada plato.

Polomo de cerdo a la **cerveza**: sabor *ideal para celebrar*





Estos es lo que vas a usar para darle **sabor al día:**

- 1 ½ kg de polomo o cabeza de lomo de cerdo Kekén
- 1 cerveza de 355 mL
- 200 mL de refresco de cola
- 1 cda. de consomé de pollo
- 4 dientes de ajo
- ¼ de taza de vinagre blanco
- 5 clavos de olor
- 5 pimientas negras enteras
- ¼ taza de azúcar morena
- 1 puño de hierbas de olor al gusto
- 2 cdas. de fécula de maíz
- Sal y pimienta al gusto

Así vamos a darle **vida a esta receta:**

1. Licúa las especias, hierbas de olor, ajo, vinagre, fécula de maíz y consomé de pollo.
2. Con esta mezcla, más la cerveza y el refresco de cola, baña el polomo de cerdo previamente salpimentado y cortado en trozos grandes.
3. Deja reposar la carne 1 día completo para maximizar sabor.
4. Coloca el polomo en un refractario, cúbrelo con papel aluminio y hornea a 160 °C durante 90 minutos.
5. Cada 20 minutos, báñalo con sus jugos para mantenerlo jugoso y aromático.
6. Media hora antes de que termine el tiempo, destapa el refractario para que la carne dore.
7. Agrega el azúcar morena, mezcla y deja que caramelicé ligeramente.
8. Rectifica la sazón y verifica la cocción cortando en la parte más gruesa.
9. Sirve con la salsa caliente.



Tip:

Acompaña con elote a la mantequilla y una ensalada verde fresca.

Este **polomo de cerdo** a la cerveza llena la mesa de aromas festivos y sabores que celebran nuestras tradiciones. Perfecto para unir a todos alrededor del sabor mexicano.

Fetuchini *al cilantro* con **milanesa**, equilibrio **perfecto**





Reúne *estos ingredientes* y **empecemos la magia:**

- 500 g de pasta fetuchini
- 5 dientes de ajo picados finamente
- 90 g de mantequilla (1 barrita)
- 500 g de milanesa de cerdo a las finas hierbas Kekén
- 1 taza de cebolla blanca finamente picada
- 1 ½ taza de cilantro fresco picado finamente
- 2 cucharadas de caldo de pollo en polvo
- 1 cucharadita de orégano molido
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Así vamos a darle vida a esta receta:



1. Lava y desinfecta todos los vegetales.
2. En una olla grande, hierve 4 litros de agua con 5 cucharadas de sal.
3. En una sartén amplia, calienta el aceite vegetal y la mitad de la mantequilla.
4. Abre el paquete de milanesa de cerdo a las finas hierbas, córtala en trozos de 3–4 cm y cocina a fuego medio hasta que el líquido se evapore y la carne dore (aprox. 10 minutos).
5. Retira la carne y colócala en un bowl.
6. Cuando el agua hierva, cocina la pasta durante 12 minutos o hasta obtener la textura deseada. Cuela y reserva.
7. En la misma sartén donde cocinaste la milanesa vamos a preparar una salsa, agrega la mantequilla restante y saltea el ajo, la cebolla, el orégano, el caldo de pollo y 1 taza de cilantro durante 5 minutos a fuego alto.
8. Sazona con sal y pimienta al gusto.
9. Mezcla la pasta con la salsa que preparamos anteriormente y añade el resto del cilantro fresco.
10. Sirve caliente.

Tip:

Este **fetuchini** al cilantro con milanesa combina aroma, frescura y el sabor único del cerdo Kekén en un platillo que conquista desde el primer bocado. Ideal para consentirte o compartir una comida especial.

Suflé de papa con **milanesa adobada**: textura y **sabor único**





Reúne *estos ingredientes* y **empecemos la magia:**

- 500 g de milanesa de cerdo Kekén al adobo
- 250 g de tocino ahumado de cerdo
- 700 g de papa
- 250 g de queso gouda rallado
- 250 ml de media crema
- 4 cdas. de aceite vegetal
- 1 cdita. de ajo en polvo
- 1 cdita. de cebolla en polvo
- 1 cdita. de orégano molido
- Sal y pimienta al gusto

Así vamos a darle vida a esta receta:



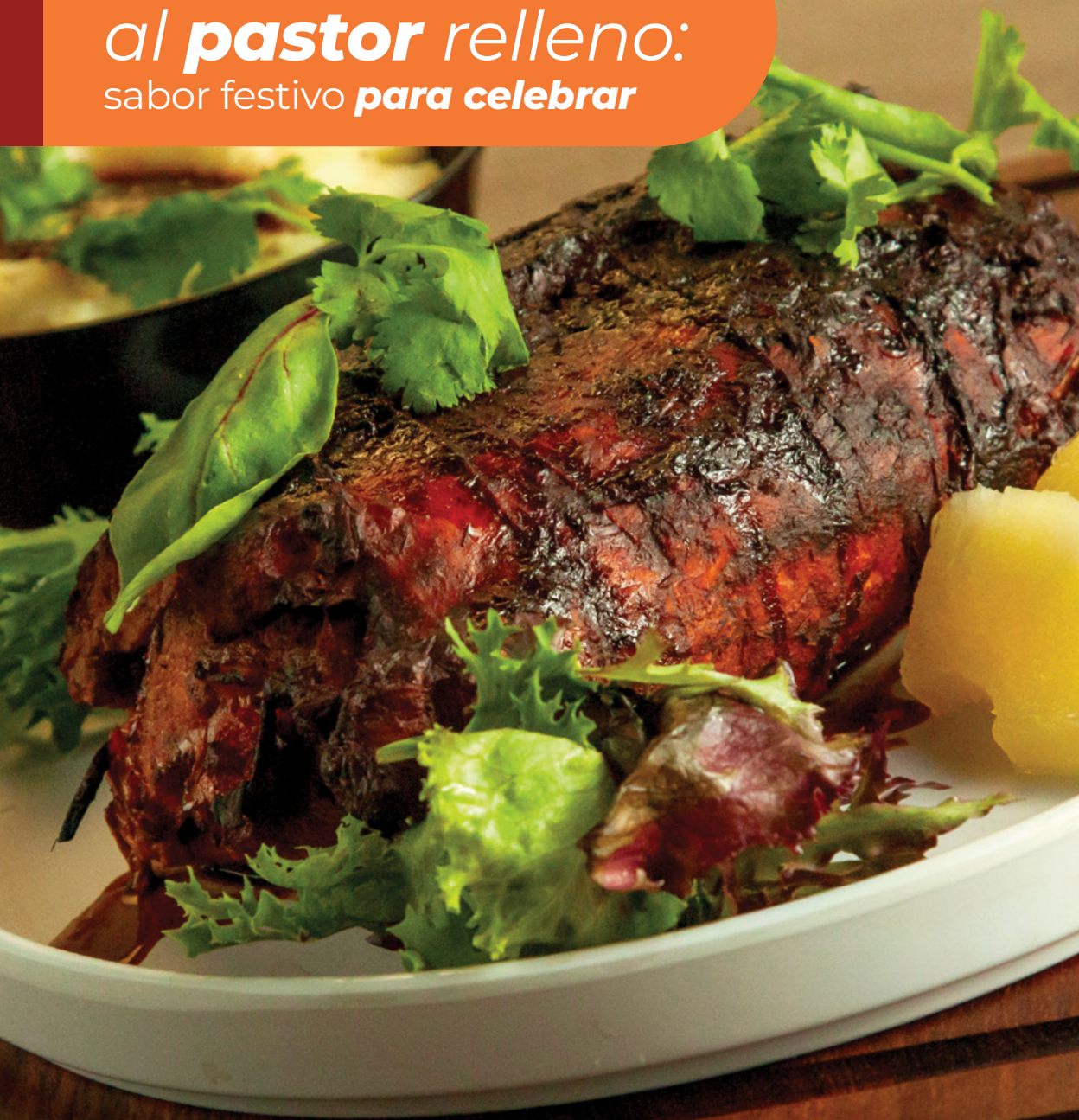
1. Lava y desinfecta todos los vegetales.
2. Pela las papas y hiérvelas en una olla con suficiente agua por 10 minutos para precocerlas. Retira y deja enfriar.
3. Precalienta el horno a 170 °C.
4. En un sartén amplio, calienta 2 cucharadas de aceite vegetal.
5. Abre el paquete de milanesa adobada, córtala en trozos y cocina a fuego medio hasta que el líquido se evapore y comience a dorar (aprox. 10 minutos).
6. En un bowl, sazona la media crema con ajo, cebolla, orégano, sal y pimienta.
7. En la misma sartén, saltea el tocino picado (1 cm) hasta dorarlo por completo.
8. Corta las papas en rodajas de 0.5 cm.
9. En un refractario para horno, coloca una capa de papas, baña con 3–4 cucharadas de media crema y agrega una capa de milanesa adobada.
10. Repite capas de papa, media crema y milanesa hasta llenar el refractario.
11. Cubre con queso rallado y trozos de tocino dorado.
12. Hornea durante 20 minutos o hasta que el queso esté gratinado.
13. Sirve caliente.

Tip:

Este **súflé de papa** reúne lo mejor de la cocina casera: una textura cremosa, un gratinado irresistible y el sabor profundo del cerdo adobado. Un platillo que calienta el hogar y el corazón.

Lomo de cerdo al *pastor* relleno:

sabor festivo *para celebrar*





Estos son los protagonistas de la receta:

Para el lomo:

- 2 kg de lomo de cerdo Kekén abierto para rellenar
- ½ cebolla fileteada
- 3 dientes de ajo picados
- 1 ½ taza de chorizo
- 1 taza de jamón en cubos medianos
- 6 rebanadas de tocino en cubos medianos
- 1 ½ taza de piña en almíbar en cubos

Para el adobo:

- 8 dientes de ajo
- 5 chiles guajillo desvenados
- 1 chile ancho desvenado
- 4 chiles de árbol sin semillas
- 2 cucharaditas de comino
- 5 clavos de olor
- ½ barra de achiote
- ½ taza de piña en almíbar
- 2 cucharaditas de sal
- Papel absorbente

Momento de cocinar: sigue estos pasos:

1. Cocina el tocino y el chorizo en un sartén hasta dorar. Escúrrelos sobre papel absorbente.
2. Sumerge los chiles secos en agua hirviendo por 20 minutos.
3. Licúa los chiles hidratados con ajo, cebolla, clavos, achiote, piña, sal y media taza del agua de remojo.
4. Cuela el adobo y reserva.
5. Extiende el lomo de cerdo y marínalo por ambos lados.
6. En un extremo coloca el chorizo con tocino, jamón, cebolla y algunos cubos de piña.
7. Enrolla, repite el relleno conforme avances y amarra con hilo de cocina.
8. Baña con más adobo, cubre con aluminio y refrigera por 30 minutos (idealmente 2–4 horas).
9. Hornea a 200 °C por 2 horas.
10. Retira el aluminio y hornea 30 minutos más para dorar.
11. Saca del horno y deja reposar 15 minutos antes de rebanar y servir.



Tip:

Este lomo de cerdo al pastor relleno tiene todo lo que hace especial a diciembre: aromas cálidos, un toque dulce, colores vibrantes y ese sabor festivo que reúne a todos alrededor de la mesa. El platillo perfecto para celebrar lo que más importa: estar juntos.

MÚSICA *para* ACOMPañARTE *mientras* COCINAS



ESCANEA
EL CÓDIGO



Keken

35
AÑOS