



EL HIJOLE[®]

cocina mexicana

CATÁLOGO DE PRODUCTOS MEXICANOS

AUTÉNTICA COCINA MEXICANA

EL HIJOLE[®] / Cocina Mexicana

Productos envasados al vacío y congelados a pedido, para Particulares, Restaurantes y Distribuidores.

Merced 580, Quillota - V Región de Valparaíso, Chile.
Contacto: Roberto Ramírez Sánchez
roberto@elhijole.cl

 +56 9 56291590  @elhijolemex  @elhijole

www.elhijole.cl



EL HIJOLE®

cocina mexicana

ESTIMADOS CLIENTES:

HORARIO DE ATENCIÓN EN QUILLOTA

LUNES A VIERNES: DE 09:30 A 14:00 HRS. / DE 16:00 A 19:00 HRS.

SÁBADO: DE 10:00 A 16:00 HRS.

HACEMOS DESPACHOS PROGRAMADOS CADA 15 DÍAS A: SANTIAGO

PUBLICAMOS LAS FECHAS DE DESPACHO A SANTIAGO A TRAVÉS DE NUESTRAS REDES SOCIALES Y DE NUESTRA WEB: WWW.ELHIJOLE.CL Y ENVIAMOS NUESTRA CARTA DE PRODUCTOS A TRAVÉS DE NUESTRO WHATSAPP: +56956291590

CONTÁCTANOS

EL HIJOLE / Cocina Mexicana

Productos envasados al vacío y congelados a pedido, para Particulares, Restaurantes y Distribuidores.

Merced 580, Quillota - V Región de Valparaíso, Chile.

Contacto: Roberto Ramírez Sánchez

roberto@elhijole.cl

 +56 9 56291590

 @elhijolemex

 @elhijole

www.elhijole.cl

ATENTAMENTE

Estimad@s, gusto en saludarle, por medio del presente envío listado de precios y productos para distrinución.

PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO
Carne al Pastor (Cortado del Trompo)	1 kg.	14.000
Carne al Pastor (Cortado del Trompo)	1/2 kg.	7.500
Birria (Vacuno Adobado estilo mexicano)	1 kg.	16.000
Birria (Vacuno Adobado estilo mexicano)	1/2 kg.	8.500
Cochinita Pibil	1 kg.	15.000
Cochinita Pibil	1/2 kg.	8.000
Carne de Suadero	1 kg.	16.000
Carne de Suadero	1/2 kg.	8.500
Carnitas de Cerdo	1 kg.	15.000
Carnitas de Cerdo	1/2 kg.	8.000
Pozole Blanco	1 litro	7.000
Tacos Dorados rellenos de Pollo (12 unidades)	1 Pqte.	5.500
Frijoles Refritos	1 kg.	6.000
Frijoles Refritos	1/2 kg.	3.500
Tortilla de Maíz 14 cm. (normal) 25 unidades	1 Pqte.	4.500
Tortilla de Maíz taquera 10 cm. 25 unidades	1 Pqte.	4.500
Salsa Roja Taquera	1 litro	6.000
Salsa Verde Taquera	1 litro	7.000
Salsa Roja Taquera 1/2 litro	1/2 litro	3.500
Salsa Verde Taquera 1/2 litro	1/2 litro	4.000
BURRITOS		
Burrito Vacuno Adobado	1 Unid.	4.500
Burrito Pollo Ranch	1 Unid.	4.500
Burrito Vegetariano	1 Unid.	4.500
TAMALES		
Tamal Pollo Salsa Verde x 3 unid.	1 Pqte.	5.550
Tamal Pollo Salsa Roja x 3 unid.	1 Pqte.	5.550

CARNE AL PASTOR



Descripción:

Los Tacos al Pastor, de adobada o de trompo son la variedad de tacos más populares en la mayor parte de México, originados en la Ciudad de Puebla. En julio de 2019 fueron elegidos como la mejor comida del mundo por el sitio de guía gastronómica Taste Atlas.

Carne de cerdo marinada con el tradicional adobo pastor El Híjole, cortada directamente del trompo en tortilla de maíz, acompañada de cebolla, cilantro picados, un toque de limón y salsa de ají y trozos de piña picada opcionales.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formatos de 1 kg. y 500 gr. (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Rendimiento:

15 a 20 porciones (tacos por 1 kg.)

Conservación:

Envase congelado al vacío:	06 meses.
Envase refrigerado (sin abrir):	07 días.
Envase abierto refrigerado:	03 días.

Preparación:

El guiso viene pre-cocido, no es necesario agregar nada, no necesita aceite la misma carne en cocción suelta su propia grasa y con eso es suficiente para terminar de cocerse. Se vacía directo a una sartén a fuego medio, revolver lento hasta dorar la carne; este proceso dura aproximadamente entre 10 a 15 min. Muy práctico y rápido de preparar.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Los tacos al pastor se acompañan tradicionalmente de un toque de cebolla, cilantro, piña (opcional) picados, unas gotas de limón y salsa (El Híjole) de ají verde o roja al gusto.



BIRRIA (VACUNO ADOBADO)

Descripción:

Carne de vacuno deshebrada en adobo El Híjole, tipo machaca (mechada), ideal para hacer tacos.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formatos de 1 kg. y 500 gr (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Rendimiento:

15 a 20 porciones (tacos por 1 kg.).

Conservación:

Envase congelado al vacío: 06 meses.
Envase refrigerado (sin abrir): 07 días.
Envase abierto refrigerado: 03 días.



Preparación:

El guiso viene cocido, no es necesario agregar nada, no necesita aceite. Se vacía directo a una olla o sartén con tapa, previamente calentado, a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta calentar, este proceso dura aproximadamente entre 10 a 15 min.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Los tacos de vacuno adobado se pueden acompañar con un toque de cebolla y cilantro picados, unas gotas de limón y salsa (El Híjole) de ají verde o roja al gusto.
- Como dato también se puede preparar con huevo revuelto, una cucharada sopera de carne por huevo.

COCHINITA PIBIL

Descripción:

Carne de cerdo (lomo) deshebrada, guisada en adobo de achiote, vinagre, jugo de naranja y especias.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formatos de 1 kg. y 500 gr. (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Rendimiento:

15 a 20 porciones (tacos por 1 kg.).

Conservación:

Envase congelado al vacío:	06 meses.
Envase refrigerado (<i>sin abrir</i>):	07 días.
Envase abierto refrigerado:	03 días.



Preparación:

En sartén u olla con tapa: precalentar a fuego medio, una vez caliente bajar la llama al mínimo, colocar la carne directamente en el sartén sin agregar aceite, revolver de vez en cuando uniformemente para que la carne se caliente parejo, seguir revolviendo hasta que quede bien caliente, este proceso dura entre 10 a 15 minutos. Apagar y reservar en el recipiente con tapa.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Los tacos de Cochinita se acompañan tradicionalmente con una preparación a base de cebolla morada, orégano, aceite de oliva y limón y opcionalmente se puede agregar a la misma ají verde fresco picado, o acompañarlo con salsa (El Híjole) de ají verde o roja al gusto.

CARNE DE SUADERO

Descripción:

Carne de vacuno.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formatos de 1 kg. y 500 gr. (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Rendimiento:

15 a 20 porciones (tacos por 1 kg.).

Conservación:

Envase congelado al vacío:	06 meses.
Envase refrigerado (<i>sin abrir</i>):	07 días.
Envase abierto refrigerado:	03 días.



Preparación:

Precalentar en sartén a fuego alto, cocinar a fuego medio.

La carne viene pre-cocida solo hay que terminar de dorarla.

Sin aceite vaciar la carne, esperar que se consuma el jugo y de ahí empezar a dorar la carne con su propia grasa.

Mover constantemente para evitar que se pegue y se dore forma uniforme.

El secreto está en dorarla bien, se puede rectificar con un poco de aceite al final para terminar el dorado y no se pegue al sartén.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Los tacos de Suadero se pueden acompañar con un toque de cebolla y cilantro picados, unas gotas de limón y salsa (El Híjole) de ají verde o roja al gusto.

CARNITAS DE CERDO

Descripción:

Carne de cerdo.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formatos de 1 kg y 500 gr. (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Rendimiento:

15 a 20 porciones (tacos por 1 kg.).

Conservación:

Envase congelado al vacío:	06 meses.
Envase refrigerado (<i>sin abrir</i>):	07 días.
Envase abierto refrigerado:	03 días.



Preparación:

Precalear en sartén a fuego alto, cocinar a fuego medio y sin aceite.

La carne viene pre-cocida y solo hay que terminar de dorarla. Vaciar la carne, esperar que se consuma el jugo y de ahí empezar a dorar la carne con su propia grasa.

Mover constantemente para evitar que se pegue, y se dore forma uniforme. El secreto está en dorarla bien, se puede rectificar con un poco de aceite al final para terminar el dorado y que no se pegue al sartén.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Los tacos de Carnitas se pueden acompañar con un toque de cebolla y cilantro picados, unas gotas de limón y salsa (El Híjole) de ají verde o roja al gusto.

POZOLE BLANCO

Descripción:

Plato muy tradicional mexicano, consiste en una sopa o caldo a base de carne de cerdo, acompañada de maíz blanco Cacahuazintle y trozos de carne de cerdo. Tradicionalmente se sirve con cebolla y lechuga picados, orégano, un toque de limón y rábano en rodajas.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formato de 1 litro. (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Contenido del envase:

Maíz: Maíz Pozolero Cacahuazintle	(250gr)
Carne: Pura carne maciza de cerdo	(130gr)
Caldo: Blanco con especias	(500ml)

Rendimiento:

02 porciones.

Conservación:

Envase congelado:	03 meses.
Envase refrigerado (<i>sin abrir</i>):	07 días.
Envase abierto refrigerado:	03 días.



Preparación:

Una vez descongelado, vaciar el Pozole en una olla con tapa, poner a calentar a fuego medio hasta que hierva, apagar y servir.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Cebolla picada.
- Lechuga picada.
- Orégano.
- Rábano en rodajas
- Limón.

TAQUITOS DORADOS DE POLLO

Descripción:

Tortilla de maíz crujiente tipo nacho, enrollada y rellena de pechuga de pollo desmenuzada.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formato de 12 unidades.

Conservación:

Envase congelado: 03 meses.

Envase refrigerado (*sin abrir*): 05 días.

Envase abierto refrigerado: 02 días.

Preparación:

- Horno a gas o eléctrico: Precaentar a 180°C y colocar los tacos en la bandeja lisa del horno, dejar calentar +/- entre 10 a 15 min. dependiendo del horno, el punto es cuando la tortilla del taco se vea dorada y se sienta crujiente.



Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite mejorar el sabor de sus productos El Híjole.

- Crema.
- Cebolla picada.
- Queso rallado.
- Salsa verde o roja (El Híjole) opcional.
- Lechuga picada.

Opciones para servir:

1. En un plato se disponen de 3 a 4 tacos dorados y encima se le pone crema, cebolla, queso rallado, salsa de ají de su preferencia (opcional) y lechuga.
2. También se pueden acompañar con guacamole o salsa de crema ácida.

FRIJOLES NEGROS REFritos

Descripción:

Pasta de porotos negros molidos.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado. Formatos de 1 kg. y 500 gr. (descongelar preferentemente en refrigeración de un día para otro).

Rendimiento:

15 a 20 porciones (50 a 60 gr. por porción).

Conservación:

Envase congelado al vacío: 06 meses.

Envase refrigerado (sin abrir): 07 días.

Envase abierto refrigerado: 03 días.



Preparación:

- Sartén con tapa u olla con tapa: precalentar a fuego medio, una vez caliente bajar la llama al mínimo, colocar los frijoles refritos directamente sin agregar aceite, revolver de vez en cuando uniformemente para que se calienten parejo, seguir revolviendo hasta que quede bien caliente, este proceso dura entre 10 a 15 minutos. Apagar y reservar en el recipiente con tapa.
- Horno de microondas: También es muy buena opción calentar los frijoles en horno de microondas, salvo que el tiempo dependerá de la cantidad de frijoles a consumir y la marca del horno.

Usos:

- Base para preparar enfrijoladas y tostadas (preguntar receta a El Híjole)
- Dip para untar.

TORTILLAS DE MAÍZ

Descripción:

Tortilla a base de harina 100% de maíz, libre de gluten.

Presentación:

Envase al alto vacío, congelado.

- Formato de 25 unidades, de 14 cm. de diámetro.
- Formato de 25 unidades, de 10 cm. de diámetro.



Conservación:

Envase congelado al vacío: 06 meses.

Envase refrigerado (*sin abrir*): 07 días.

Envase abierto refrigerado: 03 días.

Preparación:

De preferencia calentar en una sartén. Precalentar el sartén a fuego medio, una vez caliente, bajar al mínimo, colocar la tortilla directamente y dejar calentar de 10 a 15 segundos por lado o hasta que se haga flexible, reservar de preferencia en una bolsa de plástico envuelta en un paño de tela. Calentar según necesidad 15 a 20 tortillas y poner en la mesa. De esta manera las tortillas se conservan por más tiempo calientes y suaves.

Usos:

Tacos, tostadas, enchiladas, chilaquiles, quesadillas, nachos.

SALSAS ROJA Y VERDE

Descripción Salsa Roja Taquera: Ideal para acompañar los tacos, a base de ají cacho de cabra, tomate, y condimentos.

Descripción Salsa Verde Taquera: a base de ají verde, cebolla, cilantro y condimentos. Excelente acompañamiento para los tacos y otras preparaciones mexicanas.

Presentación:

Roja y Verde, formatos de 1 litro y 500 ml.

Rendimiento:

Roja y Verde, dependiendo el uso, en tacos en promedio hasta 40-50 tacos por litro.



Conservación:

Envase refrigerado: 05 días.

Usos:

Además del uso tradicional como acompañamiento para sus tacos, las salsas Roja y Verde de El Hijole también se pueden usar como base para preparar:

- Enchiladas verdes o rojas.
- Chilaquiles verdes o rojos.
- Huevos revueltos con salsa.
- Huevos Fritos Rancheros.
- Huevos divorciados.
- Carnes de cualquier tipo, en salsa.
- Tip: para sus tacos se puede potenciar el sabor de las salsas verde o roja agregando cebolla, cilantro y palta fresca picados.

BURRITO

DE VACUNO

Descripción:

Vacuno adobado tipo mechada envuelto en tortilla de trigo XL, acompañados de pasta de frijoles refritos y queso mozzarella.

Presentación:

Envase al vacío, congelado. Formato de 1 unidad.

Rendimiento:

01 porciones.

Conservación:

Envase congelado al vacío: 01 mes.

Envase refrigerado (*sin abrir*): 03 días.



Preparación:

- Horno eléctrico o a gas: precalentar el horno a 200 °C, después introducir el burrito y dejar calentar, este proceso dura aproximadamente dependiendo del horno entre 15 a 20 min. Apagar y servir.

- Sartén con tapa: precalentar el sartén a fuego medio, una vez caliente bajar la llama al mínimo, colocar el burrito directamente y tapar, voltear de vez en cuando para que se caliente uniformemente, seguir volteando hasta que dore, este proceso dura entre 10 a 15 minutos. Apagar y servir.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite potenciar el sabor de sus burritos El Híjole.

- Salsa el Híjole verde o roja.
- Guacamole.
- Salsa sour (salsa a base de crema ácida).
- Queso cheddar derretido.



BURRITO DE POLLO

Descripción:

Filetes de pechuga de pollo grillados con verduras salteadas a la crema, con frijoles refritos y queso mozzarella, todo envuelto en una tortilla de trigo XL.

Presentación:

Envase al vacío, congelado. Formato de 1 unidad.

Rendimiento:

01 porciones.

Conservación:

Envase congelado al vacío: 01 mes.

Envase refrigerado (*sin abrir*): 03 días.



Preparación:

- Horno eléctrico o a gas: precalentar el horno a 200 °C, después introducir el burrito y dejar calentar, este proceso dura aproximadamente dependiendo del horno entre 15 a 20 min. Apagar y servir.
- Sartén con tapa: precalentar el sartén a fuego medio, una vez caliente bajar la llama al mínimo, colocar el burrito directamente y tapar, voltear de vez en cuando para que se caliente uniformemente, seguir volteando hasta que dore, este proceso dura entre 10 a 15 minutos. Apagar y servir.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite potenciar el sabor de sus burritos El Híjole.

- Salsa el Híjole verde o roja.
- Guacamole.
- Salsa sour (salsa a base de crema ácida).
- Queso cheddar derretido.

BURRITO

VEGETARIANO

Descripción:

Guiso de verduras mixtas salteadas con un toque de crema (pimentones verdes y rojos, cebolla y granos de choclo), frijoles refritos y queso mozzarella, todo envuelto en una tortilla de trigo XL.

Presentación:

Envase al vacío, congelado. Formato de 1 unidad.

Rendimiento:

01 porciones.

Conservación:

Envase congelado al vacío: 01 mes.

Envase refrigerado (*sin abrir*): 03 días.



Preparación:

- Horno eléctrico o a gas: precalentar el horno a 200 °C, después introducir el burrito y dejar calentar, este proceso dura aproximadamente dependiendo del horno entre 15 a 20 min. Apagar y servir.
- Sartén con tapa: precalentar el sartén a fuego medio, una vez caliente bajar la llama al mínimo, colocar el burrito directamente y tapar, voltear de vez en cuando para que se caliente uniformemente, seguir volteando hasta que dore, este proceso dura entre 10 a 15 minutos. Apagar y servir.

Acompañamientos:

Los siguientes acompañamientos **no están incluidos** en el producto, son una sugerencia que permite potenciar el sabor de sus burritos El Híjole.

- Salsa el Híjole verde o roja.
- Guacamole.
- Salsa sour (salsa a base de crema ácida).
- Queso cheddar derretido.

TAMALES

Descripción:

El tamal es un alimento de origen mesoamericano preparado a base de masa de maíz rellena de carnes, vegetales, chiles, salsas y otros ingredientes. Son envueltos en hojas vegetales como mazorca de maíz o de plátano y cocidos en agua o al vapor.

Presentación:

Envase sellado al alto vacío, congelado. Formato de 3 unidades.

Variedades:

- Tamales de Pollo en salsa verde.
- Tamales de Pollo en salsa roja.

Rendimiento:

Dependiendo el uso, generalmente 1 a 2 tamales por porción.



Conservación:

Envase congelado:	30 días.
Envase refrigerado (<i>sin abrir</i>):	07 días.
Envase abierto refrigerado:	02 días.

Preparación:

- Calentar en horno de microondas: poner de 1 min. y 10 seg. a 1 min. y 30 seg. por tamal, dependiendo de la marca del horno, terminar y servir.
- Sartén con tapa: precalentar a fuego medio, una vez caliente bajar la llama al mínimo, colocar el tamal y tapar, voltear de vez en cuando para que se caliente uniformemente, seguir volteando hasta que quede bien caliente, este proceso dura entre 10 a 15 minutos. Apagar y servir.

