Encuentra
DELICIAS MEXICANAS

Ofelia
Nuño de la Rosa

Chile en Nogada y mi **solución Betterware.**

El chile en nogada es un platillo mexicano, el cual es tradicional en el mes de septiembre. Es una receta que lleva ingredientes en su mayoría picados y en sí es lo más laborioso y pesado al preparar dicho platillo. La variedad del set de **Cuchillos Chef Pro**, es un gran apoyo que encontré para solucionar este tema de picar, pues los cuchillos convencionales o con los que anteriormente contaba en casa, no me permitían de manera fácil y rápida terminar dicha tarea. También el tamaño y filo de uno de estos cuchillos me permitió con gran facilidad y precisión abrir los chiles para poder ser rellenados, de igual manera fue muy sencillo picar las semillas, pues nunca se me rompierón o patinarón gracias a la **Tabla Elegant**, en la que piqué todos mis ingredientes la cual es también un producto excelente de **Betterware.**

Sinceramente amo mi kit de **Cuchillos Chef Pro**, los cuales disfruto mucho utilizar día tras día para preparar mis recetas en general.

¡Gracias **Betterware**, por pensar en un mar de soluciones para nuestro hogar!

Encuentra
DELICIAS MEXICANAS

María Guadalupe Toral Hernández

A continuación les menciono el motivo por el cual decidí ponerle *BetterChiles* a este platillo... Realmente me encanta preparar la comida favorita de mi familia; aunque cada uno tiene una comida especial; los chiles rellenos son unos de los favoritos de mi esposo, a pesar que me encanta cocinarle este platillo le pongo el (pero), creo que me entenderán que los tiempos han cambiado y la cocina tradicional debe tomarse su tiempos en cada detalle para dar el buen sazón a la misma, en la elaboración de los chiles rellenos tardas muuucho tiempo en hacerlos aparte que se ensucia mucho con el tatemado, y pelarlos uff ya ni contar! Pero oh sorpresa en este catálogo, resaltó mucho la **Better Fryer** y sí, sale muy rico el pollo, las alitas y los bonneles, pero yo quise encontrar la solución a mi conflicto para preparar los chilitos que tanto le gustan a mi familia, así que decidí intentar omitir el tatemando que tanto ensucia y lleva tiempo, el primer paso a realizar fue barnizar los chiles con tantito aceite y los metí a mi Better Fryer, super segura y confiada que saldría bien, prendí la freidora a 150° por 15 minutos y al sonar la campanita jale la tina de la Better Fryer con tanto nervio y al ver los chiles me sorprendí, dije esto se ve muuuy bien, los metí en una bolsita por 5 min y al proceder a pelarlos quede maravillada!! Se desprendió todo super rápido, siii super rápido! y en eso pensé con tanta alegría **ENCONTRÉ LA SOLUCIÓN**!! sí así como lo leen, la encontré!! Me ahorré mucho tiempo y no ensucié más que la freidora que hasta con un paño húmedo queda impecable, ya lo demás es un extra.

Amo la marca y tengo más utensilios para mi cocina y hacer todo más sencillo, por eso no quise pasarlos por desapercibido y salen en la foto como: el separador de claras, el **Gira Chopper** que utilicé para batir el huevo, la pinza multichef que utilice para sacar los chilitos de la Better Fryer sin quemarme y por último pero no menos importante una **Minitina** para presentar el arroz a la jardinera que prepare para acompañar los **Better Chiles**. Les escribo con tanta emoción y alegría, porque las herramientas y/o utensilios tienen el propósito de minimizar los tiempos, además de ser adecuados y accesibles, sobre todo que no se pierde el sazón de nuestra gastronomía tradicional, les mando un cordial saludo, recuerden que la base de todo es la Familia.

Encuentra
DELICIAS MEXICANAS

Laura Elizabeth Rodriguez Lozano

Lo que más me gusta es consentir a mi esposo y a mi hijo, gracias a **Betterware** esto es posible, por eso les prepare enchiladas rojas las cuales son su comida favorita, las enchiladas rojas son mi comida típica mexicana favorita, porque además de su delicioso sabor, me dejan un gran sabor de boca al saber que mi hijo y mi esposo las disfrutan demasiado, por eso me aseguro de encontrar con Betterware las soluciones que me facilitan mucho la preparación de ellas. Y no solo encontré una si no que en Betterware encontré varias soluciones para prepararlas, primeramente me asegure de colocar en las parrillas los *__ESTUFA PROTECT__* los cuales me ayudaron a proteger mi estufa del cochambre al freír las tortillas con chile, tambien me acompañaron en el proceso los *__CUCHILLOS CHEF PRO__* super filosos y prácticos a la hora de cortar las papas, con ayuda del *__ACEITE CERO DERRAMES__* coloqué solo unas gotas en el *__COMAL ANTIADHERENTE CON ASA__* para freir la tortilla con chile, estoy fascinada con este producto porque no se pega nada y la tortilla queda muy crujiente. Para acompañar las deliciosas enchiladas utilicé lechuga previamente rallada en el *__MULTI RALLADOR CHEF__* lavada, desinfectada y escurrida en la *__PRACTI CENTRÍFUGA__*, acompañé con un poco de crema servida con mi *__DISPENSA SALSA__*. Para acompañar preparé una rica agua fresca de melón chino martajado en mi *__GIRA CHOPPER__* para que le diera una consistencia más espesa y fructosa. Una vez listo todo, prepare la mesa con el set de *__MANTELES ELEGANT__* y nos dispusimos a degustar el platillo. Sin duda alguna las enchiladas rojas son una Delicia Mexicana.

Encuentra
DELICIAS MEXICANAS

Fulgencia
Romero Vázquez

La delicia mexicana que tanto nos gustan son los chilaquiles, **Betterware** nos facilitó la elaboración para realizar los totopos, usamos la **Better Fryer** para cuidarnos y en un instante nos quedaron unos totopos perfectos, para rebanar la cebolla, pepino y rallar el queso usamos el **Multi Rallador Chef**, intercambiamos las navajas y facilitó la preparación, sin el rallador hubiéramos tardado mucho tiempo picando. Para hervir los huevos usamos los **YoguiEggis** así evitamos quemarnos las manos y se cocieron a la perfección, y con ayuda de la **Tabla Elegant** y los **Cuchillos Chef Pro** decoramos los huevos hervidos. Todos en cuestión de poco tiempo, nos quedaron nuestros deliciosos chilaquiles, sin **Betterware** no habría realizado el platillo perfecto y rápido.

Encuentra
DELICIAS MEXICANAS

Maritza Azeneth Ruiz Ávila

Los productos de **Betterware** me han ayudado muchísimo en cuanto ahorrar tiempo y hacer mis recetas lo más fácil posible, en esta ocasión al hacer un picadillo verde. Utilicé mi **Canastilla Ajustable** para lavar papas, cebolla, tomate, ajo, chile y cilantro después el **Comal Antiadherente con Asa** para tatemar (asar) los chiles, la cebolla y tomates.

En cuanto a la preparación los **Cuchillos Chef Pro** me ayudaron a picar finamente las papas en cuadritos para tener un corte preciso. La **Escurre Pinza** me sirvió de mucho para freír las papas en cuadritos y lo mejor que no se quemaran, por otra parte su practicidad cuidando la salud, escurriendo el exceso de grasa. En cuanto a rallar el ajo me gusta mucho usar el **Pelador 5 en 1**, ya sea para rallar o pelar en el caso de las papas.

Todo es mucho mejor con mis productos **Betterware**, sin olvidar la limpieza el **Soporte Utensilios** me ayuda mucho porque ya no tengo que limpiar la estufa y lo mejor que ya no se me cae la cuchara al ponerla a un lado de la estufa. Todo eso me sirve para tener más tiempo con mi familia y así también ellos disfrutan no solo de que estemos juntos sino también el disfrutar de una deliciosa comida.

Encuentra
DELICIAS
MEXICANAS

¡Gracias a todos por participar!