



**MONTE
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949

14 DELICIOSAS
Recetas

**¡Échale
Champiñones!**

Coleccionable

#misrecetasmonteblanco

¿QUÉ VAS A COCINAR HOY?

- 03 Sazonador natural hecho con Champiñones
- 04 Anatomía de un Champiñón
- 06 Galette de Champiñones y Creminis
- 08 Pescado con Champiñones en escabeche
- 10 Champiñones a la diablo
- 12 Pizza Funghi al sartén
- 14 Empanadas argentinas de Cremini
- 16 Creminis rellenos de espinaca y queso
- 18 Sopa de Creminis y nopales
- 20 Cóctel de Setas
- 22 Rollitos primavera de Shiitake
- 24 Albóndigas de Champicarne
- 26 Sándwich de Baby Bellas rellenos de queso y tocino
- 28 Quinoa con Shiitake
- 30 Hojaldre de Champiñón con mermelada de cebolla
- 32 Baby Bella horneado con huevo
- 34 Honguivoros - serie 2

¡Recetas rápidas y fáciles de preparar!



¿SABES COMO PREPARARLO?

1



Hornear los
Champiñones frescos
60 min a 100°C

2



Tritura hasta
obtener el polvo
del Champiñón

3

SAZONADOR
UMAMI

Coloca el sazónador
en un recipiente, y ¡listo! úsalo en
todas tus preparaciones

**SAZONADOR DE
CHAMPIÑONES**

= Umami natural 

¿CONOCES LA ANATOMÍA DE UN CHAMPIÑÓN?



¡Échale Champiñones!

Gracias a esta pequeña anatomía, los Champiñones pueden aportarnos un sin fin de beneficios:

→ **Sombrero**

aminoácidos

→ **Láminas**

vitaminas

→ **Tallo**

minerales

fibra



**No olvides que también está
compuesto por un 90% de agua**



**MONTE
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1939



GALETTE

de Champiñones y Creminis

 Porciones: 4

 Tiempo: 40 min

Ingredientes

Para el relleno:

- 1 charola de 450g de Champiñones blancos enteros
- 1 charola de 450g de Cremini enteros
- 1 cebolla morada, finamente picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de queso Gruyere rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 ajo, hecho pure
- Hierbas de olor
- Sal y pimienta al gusto
- Huevo batido para el acabado

Para la masa:

- 1 1/4 tazas de harina de trigo
- 1/2 taza de mantequilla fría, cortada en cubos
- 1/4 taza de agua helada
- 1/2 cucharadita de sal
- Hojas de albahaca fresca para decorar

Procedimiento

1. En un tazón grande, mezcla la harina y la sal.
2. Agrega la mantequilla fría y mezcla con un cortador de masa o tus dedos hasta obtener una textura arenosa.
3. Incorpora el agua helada y forma una bola de masa. Envuélvela en film transparente y refrigérala durante al menos 30 minutos.
4. Precalienta el horno a 200°C.
5. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega la cebolla y el ajo, cocinalos hasta que estén caramelizados.
6. Rebana y añade los Champiñones y Cremini, la sal y la pimienta. Cocina hasta que estén dorados y retira del fuego.

Para el armado:

1. En una superficie enharinada, extiende la masa hasta que tenga un grosor de aproximadamente 3mm. Considera 5 cm para doblar el borde.
2. Coloca la masa en una bandeja para horno forrada con papel pergamino.
3. Espolvorea la mitad del queso Gruyere rallado sobre la masa, dejando libre el borde. Encima distribuye uniformemente la mezcla de champiñones y espolvorea el queso restante.
4. Cuidadosamente, dobla los bordes de la masa sobre el relleno.
5. Pincela los bordes de la masa con huevo batido para un acabado dorado.
6. Hornea la galette en el horno precalentado durante 25-30 minutos, o hasta que la masa esté dorada.
7. Deja enfriar la galette durante unos minutos antes de cortarla en porciones.

Sirve con una ensalada fresca y decora con hojas de albahaca.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



PESCADO

con Champiñones en escabeche

 Porciones: 4

 Tiempo: 30 min

Ingredientes

- 1 lata de 380 g Champiñones en escabeche
- 3 filetes de pescado blanco (merluza, lenguado, etc.)
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 zanahoria, en tiras
- 1 pimiento rojo, en tiras
- 1 calabaza, en tiras
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco, para decorar

Procedimiento

1. Drena la lata de Champiñones en escabeche.
2. Enjuaga y seca los filetes de pescado con papel absorbente.
3. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Coloca los filetes en un recipiente hondo y añade un chorrito de aceite de oliva. Reserva.
5. Precalienta el horno a 180°C. en una bandeja para horno, coloca una cama de zanahoria, pimiento y calabacitas; encima los filetes de pescado y los Champiñones en escabeche sobre ellos.
6. Hornea por 15-20 minutos o hasta que el pescado esté cocido y se desmenuce fácilmente.
7. Sirve los filetes de pescado en platos individuales.

Decora con perejil fresco picado.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



**MONTE
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



CHAMPIÑONES a la diabla

 Porciones: 4

 Tiempo: 20 min

Ingredientes

- 1 charola de 450g de Champiñón blanco
- 5 chiles guajillos, asados, sin semillas ni venas y remojados
- 2 chiles chipotles adobados
- 2 jitomates, asados
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla picada finamente
- 2 chiles de árbol, en rodajas
- ¼ de taza de jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto
- Limones
- Aguacate
- Arroz blanco

Procedimiento

1. Muele los chiles guajillos, los chiles chipotles, tomates y ajo hasta obtener una salsa homogénea. Reserva.
2. En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio y acitrona la cebolla. Agrega los champiñones cortados en cuartos y saltea hasta dorar ligeramente.
3. Añade los chiles de árbol, la salsa reservada, el jugo de naranja y salpimenta. Cocinar hasta que la salsa reduzca.
4. Sirve los champiñones a la diabla acompañados de arroz blanco, aguacate, tostadas y limones.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



**MONTE
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



PIZZA FUNGHI al sartén

 Porciones: 4

 Tiempo: 15 min

Ingredientes

- 1 charola de 225 g de Cremini rebanado
- 4 panes árabes (pan pita)
- 1 taza de salsa de tomate, italiana
- 1 taza de queso mozzarella, rallado
- ½ cebolla amarilla, fileteada
- ½ taza de aceitunas, rebanadas
- Albahaca fresca para decorar

Procedimiento

1. Unta un pan pita con salsa de tomate italiana y espolvorea mozzarella rallado.
2. Distribuye los Champiñones rebanados, la cebolla amarilla fileteada y las aceitunas.
3. Coloca la pizza en una sartén, tapa y cocina a fuego bajo durante 5-7 minutos, o hasta que el queso se derrita y los champiñones estén tiernos.

Retira las pizzas del fuego y decora con albahaca fresca.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



**MONTE
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



PORTABELLAS

empanizados reellenos de queso



Porciones: 2



Tiempo: 30 min

Ingredientes

Para los Portabella

- 1 charola de 500g de Portabella entero
- Aceite de oliva
- Sal
- 100 g de queso mozzarella, rallado
- 100 gr de queso cheddar, rallado
- 1 yema de huevo
- 1 cdita de harina
- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos, batidos
- 2 tazas de panko
- Aceite para freír

Para la Salsa

- 1/2 tza de mayonesa
- 2 cdas de mostaza dijon
- 2 cdas de catsup
- 1 cda de miel
- 1 cdita de paprika
- 1 cdita de pasta de chile

Procedimiento

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Barniza cada Portabella con aceite de oliva y sazona con sal. Coloca en una charola para horno y hornea 30 min a 180°C.
3. Por otro lado, en un bowl mezcla el cheddar, el mozzarella, la yema de huevo y la cucharada de harina. Toma un poco de la mezcla y forma una pequeña tortita para rellenar los Portabella.
4. Coloca un Portabella, rellena con la tortita de queso y cierra con otro Portabella, como si fuera un sándwich. Aplasta ligeramente para sellar bien.
5. Pasa el Portabella por harina, huevo batido y el panko
6. Calienta suficiente aceite en una sartén a fuego medio-alto. Fríe las Portabellas empanizadas hasta que estén doradas por ambos lados.
7. Disfrútalos con una ensalada al gusto.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx

[f](#) [i](#) [t](#) [@monteblanco.mx](#)



CREMINIS

reellenos de espinaca y queso

 Porciones: 4

 Tiempo: 30 min

Ingredientes

- 1 charola de 225g de Cremini entero
- 200 g de espinacas frescas
- 1 cda de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 1/2 taza de queso ricotta
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 taza de queso mozzarella rallado
- 1 huevo, ligeramente batido
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda de tomillo fresco, picado (opcional, para decorar)

Procedimiento

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Coloca los hongos cremini en una bandeja para horno, con la parte cóncava hacia arriba.
3. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio.
4. Añade el ajo picado, deja cocinar y agrega las espinacas. Cocina hasta que mermen y retira del fuego.
5. En un tazón, mezcla las espinacas con el queso ricotta, queso parmesano, queso mozzarella y el huevo batido. Revuelve bien hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Salpimienta al gusto.
7. Rellena cada hongo cremini con la mezcla de espinacas y queso, presionando suavemente para compactar el relleno.
8. Hornea los cremini durante 15-20 minutos, o hasta que el relleno esté dorado.
9. Saca los cremini del horno y, si lo deseas, espolvorea tomillo fresco picado sobre ellos para un toque adicional.

Sirve caliente como aperitivo o acompañamiento.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



**MONTE
BLANCO**

CONTIGO DESDE 1949



SOPA DE CREMINIS y nopales

 Porciones: 4

 Tiempo: 20 min

Ingredientes

- 1 charola de 225g de Cremini rebanado
- 4 jitomates asados
- ½ cebolla asada
- 1 ajo asado
- 3 chiles guajillos, sin semillas, tostados y remojuados en agua caliente
- 2 cdas de aceite
- 5 nopales limpios, cortados en tiras, reposados en sal y enjuagados
- sal al gusto
- pimienta negra, molida, al gusto
- 1 pizca de orégano
- 1 litro de fondo de verduras
- 100 gramos de queso panela, en cubitos

Procedimiento

1. Muele en la licuadora los jitomates, la cebolla, el ajo y los chiles guajillo.
2. Muele hasta obtener una mezcla homogénea y reserva.
3. Aparte, calienta una cacerola amplia a fuego alto, añade el aceite y cuando esté bien caliente, añade los Cremini rebanados y cocinalos hasta que se doren.
4. Agrega las tiras de nopales. Cocina 5 minutos más moviendo esporádicamente.
5. Vierte el jitomate previamente licuado sobre el salteado de Champiñones y nopales; sazona con sal, pimienta negra y orégano. Cocina alrededor de 7 minutos o hasta que el jitomate haya reducido y cambiado de color.
6. Cuando esté listo, agrega el fondo de verduras y cocina hasta que la sopa rompa el hervor.
7. Rectifica la sazón y sirve en platos individuales con cubitos de queso panela.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



COCTEL de Setas

 Porciones: 4

 Tiempo: 15 min

Ingredientes

- 2 charolas de 250 g de Setas
- 6 jitomates, pelados y en cubos
- 1 cebolla, finamente picada
- 1 zanahoria, pelada y en cubos pequeños
- 1 rama de apio, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 aguacates, en cubos
- 1 pepino, pelado y en cubos
- Chile serrano o jalapeño al gusto, picado
- 2 pimientas negras, machacadas
- 6 limones, jugo
- Sal al gusto
- Orégano al gusto
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 taza de clamato
- Agua mineral o refresco de naranja
- 1 1/2 litro de agua
- Catsup
- Salsa picante al gusto

Procedimiento

1. En una olla grande, calienta los jitomates, cebolla, ajo, zanahoria, apio y ajo. Después de 10 min, licúa y devuelve la mezcla a la olla.
2. Sazona con sal y orégano.
3. Agrega las setas y deja hervir de 15 a 20 minutos.
4. Deja enfriar el caldo y retira las setas.
5. Mientras se enfrían mezcla la catsup, salsa inglesa, limón, clamato, salsa picante y una taza del caldo de las setas, agua mineral o refresco. Refrigerar.
6. En una copa para cóctel agrega 2 cucharadas de setas y agrega la verdura fresca una por una. Cuando la copa esté llena, vierte la mezcla líquida y decora con cilantro.

Acompaña con galletas saladas y limón.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



ROLLITOS PRIMAVERA de Shiitake

 Porciones: 4

 Tiempo: 20 min

Ingredientes

Para los Rollitos:

- 1 charola de 160 g de Shiitake.
- 8 hojas de papel de arroz.
- 1 zanahoria, pelada y rallada.
- Fideos de arroz cocido.
- 1 pepino, en tiras finas.
- 1/2 tza de cilantro fresco, picado.
- 1/4 tza de menta fresca, picada.
- Ajonjolí tostado para decorar.

Para la Salsa de Cacahuete:

- 1/3 taza de crema de cacahuete natural.
- 2 cds de salsa de soya.
- 1 cda de miel.
- 1 cda de jengibre fresco, rallado.
- 1 diente de ajo, picado finamente.
- Jugo de un limón.
- 2 cdas de agua caliente (para ajustar la consistencia).

Procedimiento

Para los rollitos:

1. Saltea las rodajas de Shiitake en una sartén con un poco de aceite hasta que estén tiernas. Reserva.
2. Prepara todos los ingredientes frescos y córtalos en tiras finas para facilitar el relleno de los rollitos.
3. Llena un plato hondo grande con agua tibia. Sumerge cada hoja de papel de arroz en agua durante 15-20 segundos, hasta que se ablande. Colócala sobre una superficie plana.
4. En el centro de la hoja de arroz, coloca una porción de zanahoria rallada, tiras de pepino, shiitake salteado, cilantro y menta.
5. Dobra los lados de la hoja hacia adentro y luego enrolla desde la parte inferior, asegurándote de que todos los ingredientes estén bien envueltos. Repite el proceso hasta que se agoten los ingredientes.

Para la salsa:

1. En un tazón pequeño, mezcla la mantequilla de cacahuete, salsa de soya, miel, jengibre rallado, ajo picado y jugo de lima.
2. Agrega agua caliente según sea necesario para lograr la consistencia deseada.
3. Sirve los rollitos primavera en un plato decorado con semillas de sésamo tostado y acompaña con la salsa dip de cacahuete.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
 @monteblanco.mx



ALBÓNDIGAS

de Champicarne

 Porciones: 4

 Tiempo: 30 min

Ingredientes

Para las Albóndigas

- 1 charola de 450g de Champiñones enteros
- 500g de carne molida de res
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/2 taza de pan molido
- 1 huevo
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva para freír

Para la Salsa de Tomate

- Aceite de oliva para cocinar
- 2 dientes de ajo, finamente picado
- 400 g de tomate italiano, molido
- 1 manojito de albahaca, fresca + albahaca para decorar
- Orégano seco
- Sal y pimienta al gusto
- 100 gramos de queso parmesano, rallado

Procedimiento

1. Tritura los Champiñones colócalos en bowl junto con un poco de ajo en polvo, sal, pimienta, un huevo, perejil, pan molido y la carne (25% Champiñón y 75% carne)
2. Forma albóndigas del tamaño deseado.
3. En una sartén grande, calienta aceite de oliva a fuego medio-alto. Cocina las albóndigas hasta que estén doradas por todos lados y cocidas en el centro.

Para la Salsa de Tomate:

1. En otra sartén, saltea la cebolla y el ajo en aceite de oliva hasta que estén tiernos.
2. Agrega el tomate triturado, azúcar, albahaca, sal y pimienta. Cocina a fuego lento durante 15-20 minutos, o hasta que la salsa se espese ligeramente.
3. Coloca las albóndigas en la salsa de tomate y cocina a fuego lento durante 10-15 minutos para que absorban los sabores.
4. Sirve las albóndigas sobre un lecho de pasta cocida o arroz, bañadas en la deliciosa salsa de tomate.
5. Opcional: Espolvorea con perejil fresco antes de servir.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
   @monteblanco.mx



SÁNDWICH

de Baby Bellas rellenos
de queso y tocino

 Porciones: 4

 Tiempo: 15 min

Ingredientes

- 2 charolas de 250 g de Baby Bellas rellenos de queso y tocino.
- 1 cebolla grande.
- 1 pimiento verde.
- 4 panes tipo hoagie roll.
- Rebanadas de queso manchego.
- Sal y pimienta al gusto.
- Mostaza
- 12 rebanadas de roast beef.

Procedimiento

1. Coloca los Baby Bellas, el pimiento en tiras y rodajas de cebolla en la parrilla.
2. Mientras se cocinan corta el pan solo de un lado para poderlo abrir, como un pan para hotdog.
3. Cuando el queso de los Baby Bellas se haya derretido, retira del fuego.
4. Unta mayonesa y mostaza en el interior del pan.
5. Coloca las rebanadas de queso, el resto de los vegetales y después los Baby Bellas.

Sirve caliente y acompaña de papas gajo.



VIDEO RECETA



En esta receta utilizarás Baby Bella relleno

www.monteblanco.com.mx
   @monteblanco.mx



QUINOA

con Shiitake

Porciones: 4



Tiempo: 30 min

Ingredientes

- 1 charola de 160g de Shiitake.
- 1 tza de quinoa.
- ½ berenjena cortada en cubos pequeños.
- 400g de jitomate cortado en cubos pequeños.
- 1 diente de ajo picado finamente.
- 100g de chicharos.
- 1 ramito de perejil picado finamente.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- Pimienta.

Procedimiento

1. Rebana los Shiitake. Reserva.
2. En una olla con poco aceite, fríe la cebolla, el ajo junto a la berenjena y los Shiitake, mezclando constantemente, agrega los jitomates, los chícharos y sazona con sal y pimienta al gusto.
3. Tapa y deja por 10 min a fuego medio, agrega un poquito de agua y reserva.
4. Para la quinoa; en una olla a fuego medio coloca 2 tazas de agua y 1 tza de quinoa, cuando se haya consumido el agua, está lista.
5. Incorpora la quinoa a la mezcla preparada anteriormente y añade el perejil fresco.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
@monteblanco.mx



HOJALDRE

de Champiñón con
mermelada de cebolla

Porciones: 2



Tiempo: 30 min

Ingredientes

Para los hojaldres

- 1 charola de 450g de Champiñón blanco rebanado
- 1 lámina de hojaldre rectangular
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 diente de ajo, finamente picado
- Hojitas de tomillo
- Sal
- Pimienta
- 1 taza de queso ricotta
- Huevo batido (para pincelar)

Para la mermelada

- 3 cucharadas de azúcar morena
- 1 cebolla grande, cortada en julianas
- 2 cucharadas de vinagre balsámico

Para acompañar

- Lechuga risada
- Jitomate cherry heirloom (rojitos, amarillos, naranjosos)
- Pepino persa (los chiquitos)

Procedimiento

Para los hojaldres:

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. En una sartén, sofríe el ajo en el aceite de oliva. Añade los Champiñones rebanados hasta que estén dorados.
3. Sazona con tomillo, sal y pimienta. Retira del fuego.
4. Extiende el hojaldre y corta cuadrados. Dentro de cada cuadrado corta un cuadrado más pequeño sin cortar del todo para doblar y formar un diamante.
5. Colocar en el centro de la tarta una cucharada de queso ricotta y encima el relleno de Champiñones.
6. Pincelar la superficie del hojaldre con huevo batido para obtener un acabado dorado y brillante.
7. Hornear 10 min a 190°C, hasta que el hojaldre esponje.

Para la mermelada:

1. En una sartén, añade las julianas de cebolla. Cocina a fuego medio-bajo hasta que la cebolla se caramelice, aproximadamente 15 minutos. Agrega el azúcar morena y el vinagre balsámico, cocina por 5 mins más.
2. Agrega la mermelada de cebolla caramelizada sobre la mezcla de Champiñones.
3. Opcional: Espolvorea con perejil fresco antes de servir.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
Instagram Facebook



BABY BELLA

horneado con huevo

Porciones: 2

 Tiempo: 30 min

Ingredientes

Para los Baby Bella:

- 1 charola de 350g de Baby Bella
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 6 huevos
- 6 rebanadas de jamón serrano, rebanadas delgadas
- Cebollín, finamente picado

Para los espárragos

- 1/2 manojo de espárragos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón amarillo
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Barniza los Baby Bella con aceite de oliva y salpimenta por ambos lados.
3. Engrasa una charola o refractario y coloca los Baby bella con el lado de las láminas hacia arriba. Puedes hacer un pequeño hueco en el centro para el huevo.
4. Rompe un huevo en el centro de cada Baby Bella.
5. Salpimenta los huevos al gusto.
6. Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 15-20 min o hasta que las claras estén cocidas pero las yemas aún estén líquidas.
7. Sirve los Baby Bella con una rebanada de jamón serrano y espolvorea con un poco de cebollín.



VIDEO RECETA



www.monteblanco.com.mx
   @monteblanco.mx

HONGUI VOROS

Serie 2

¿Cómo que no hay que lavar los Champiñones?

Los Champiñones no se deben lavar con jabón ni desinfectante

Esto podría arruinar su sabor y contaminarlos, te explicamos:

Seguramente estás acostumbrado a lavar con jabón y desinfectar frutas y verduras, con los Hongos y Champiñones comestibles como los Cremini, las Setas y los Portabella esto puede resultar contraproducente, es por eso que sólo se deben enjuagar bajo el chorro de agua utilizando un colador y frotándolos suavemente ó utilizando un trapito húmedo para retirar el exceso de la composta pasteurizada.

Esto es lo más recomendable considerando que el cuerpo fructífero del Hongo o Champiñón, o sea, el "sombbrero" y el "pie" son porosos como una esponja, así que pueden absorber cualquier sustancia con la que estén en contacto.

¡Imagínate! tus Champis podrían tener sabor "limón arrancagrasa" o contaminarse con cloro, es por eso que sólo se deben enjuagar con agua.

MONTEBLANCO te recomienda limpiarlos justo sólo antes de usarlos, si los enjuagamos y los guardamos, provocaremos que se oxiden más rápido, reduciendo su tiempo de vida.

Por último, consévalos refrigerados en una bolsa de papel o en un tupper con orificios para una correcta ventilación del producto, si observas que comienzan a adquirir un color levemente amarillo, es normal, es el proceso natural de oxidación, los Hongos y Champiñones bien conservados en el refri duran hasta 15 días.



¡Échale Champañones!

Y compártenos tus creaciones en
nuestras redes sociales usando el
hashtag **#misrecetasmonteblanco**

*¡Síguenos en
redes sociales!*

    @monteblanco.mx



www.monteblanco.com.mx



Escanea el código y
descubre más recetas