OCTUBRE 2025 NÚMERO 202 www.notaabastos.com.mx

AÑO XXXVIII

2de Octubre 2025 INAUGURACIÓN "RAMPA DE MENUDEO"



DISTRIBUCIÓN GRATUITA A LOS COMERCIANTES DEL NORESTE DE MÉXICO Y E.U.A.

The World Sees You Here... www.notaabastos.com.mx

promociones.y.ediciones@gmail.com Tel. 818340-0402 y 818340-0366





EDITORIAL



Dios, Señor nuestro, al reunimos gozosos para inaugurar y bendecir este lugar —estas rampas para menudeo—queremos unir nuestra alegría a la acción de gracias por todos tus beneficios. Nuestro sentimiento religioso nos mueve a reconocer la huella de tu presencia en cada cimiento de la vida.

Por eso, elevamos hoy hacia ti nuestro espíritu agradecido, porque participamos de tu bendición descendente. Te bendecimos, Padre, porque hoy, alegremente, podemos ofrecer públicamente este lugar ya concluido. Te bendecimos, Padre, porque en este espacio, que con mucho esfuerzo se ha realizado, será posible el encuentro entre las personas. Aquí podrá construirse una relación viva, amistosa, fraterna y cordial que contribuya al desarrollo y bienestar de nuestra sociedad y de cada persona.

Y junto con la alabanza, hacemos también nuestra súplica: que descienda sobre nosotros, sobre nuestras vidas, nuestros intereses y nuestros trabajos, la



Presbitero Rogelio Narvaéz Martínez

bendición abundante de tu gracia. Que desde este lugar visible, que hoy se bendice, nos hagamos dignos de participar un día en el templo invisible de tu gloria.

Por Jesucristo, nuestro Señor. Amén.

CONTENIDO

- 1 EDITORIAL
- 3 DEL HUERTO: LA ACELGA
- 6 GALERIA DE CUMPLEAÑOS Y ANIV.
- 10 INAUGURACIÓN DE LA RAMPA DE MENUDEO
- 13 CAE EMPLEO MANUFACTURERO
- 15 JUNTA DE DAMAS
- 16 ENTREGA DE ÚTILES ESCOLARES
- 17 IEPS A REFRESCOS Y CIGARROS
- 19 COSTO DE LA FORMALIDAD COBRA FACTURA
- 21 RECETA: ROLLITOS DE ACELGA EN CALDILLO DE JITOMATE



www.notaabastos.com.mx

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria de las Artes Gráficas 6708 - Registro de derecho de autor en trámite, al igual que la autorización de H. Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas. NOTA-ABASTOS DEL NORESTE Revista distribuida gratuitamente a los comerciantes de los Mercados y Centrales de Abastos de Perecederos del Noreste del País. Comercializada, editada, diseñada e impresa por: Promociones y Ediciones, Crisa #332 Col. Industrias del Vidrio C.P. 66490 San Nicolás de los Garza N.I 818340-0402 y 818340-0366 carlosschaper@gmail.com



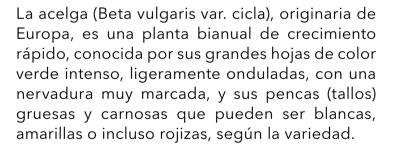




DEL HUERTO LA ACELGA

La "Humilde" Gigante de los Mercados

En el dinámico universo de las hortalizas, la acelga se alza como una campeona discreta, presente todo el año en nuestros mercados de abastos y con una generosidad nutricional a la par de las más cotizadas. A menudo opacada por su prima, la espinaca, esta verdura merece un lugar de honor en nuestra dieta y en los anaqueles de su hogar.



Se le considera una hortaliza muy agradecida y semiperenne que se puede aprovechar prácticamente todo el año.

En México, la acelga se produce anualmente en diversas regiones, adaptándose bien tanto a climas templados como cálidos, con un desarrollo óptimo entre 15 y 25°C. El estado líder en producción es Puebla, con miles de toneladas anuales, pero su cultivo se extiende a otras entidades.





Su baja carga calórica y su densa concentración de vitaminas y minerales la convierten en un superalimento. Por cada 100 gramos, la acelga ofrece un gran aporte de nutrientes esenciales:

Componente	Cantidad (por 100g, cocida)	Aporte Destacado
Energía	29 kcal	Muy baja en calorías y grasas.
Proteínas	1.9 g	Aporte moderado.
Fibra	0.8 g	Favorece el tránsito intestinal.
Vitamina K	Alto (cubre varias veces la dosis diaria recomendada)	Crucial para la coagulación sanguínea y la salud ósea.
Vitamina A (como betacarotenos)	Alto	Importante para la salud ocular y el sistema inmune.
Vitamina C	Alto	Potente antioxidante que refuerza el sistema inmune.
Magnesio	Importante	Regula la presión sanguínea y el funcionamiento muscular y nervioso.
Hierro	Más que las espinacas (en algunas mediciones)	Vital para combatir la anemia.
Potasio	Alto	Necesario para la función muscular y el equilibrio de líquidos.







Tradicionalmente, y respaldadas por su composición nutricional, se le atribuyen múltiples beneficios para la salud:

- Salud Cardiovascular: Sus ácidos grasos Omega-3, potasio y magnesio ayudan a regular la presión arterial y el colesterol "malo" (LDL), protegiendo el corazón y los vasos sanguíneos.
- Fortalecimiento Óseo: El alto contenido de Vitamina K promueve la fijación de calcio en los huesos, siendo un aliado en la prevención de la osteoporosis.
- Regulación de la Glucosa: La fibra dietética y los flavonoides contribuyen a retardar la absorción de azúcares, ayudando a controlar los niveles de glucosa en sangre y previniendo la diabetes.
- Salud Visual: El Betacaroteno y la Luteína son fundamentales para la vista, previniendo condiciones como el glaucoma y la degeneración macular.
- Digestión y Pérdida de Peso: Su riqueza en fibra combate el estreñimiento y, por su bajo contenido calórico, es ideal en dietas de adelgazamiento al prolongar la sensación de saciedad.

Al visitar su mercado de abastos, seleccione la acelga que presente las siguientes características:

- 1. Hojas: Deben ser de color verde brillante (o el color característico de la variedad), turgentes y no mustias ni amarillentas.
- 2. Pencas: Deben ser firmes, sin manchas oscuras y que se sientan gruesas y resistentes.
- 3. Aroma: Busque un olor a fresco y a tierra. Evite las que tengan un olor agrio o fuerte.





Para mantener su frescura y valor nutricional, siga estos sencillos pasos:

- Sin Lavar: No la lave hasta el momento en que vaya a usarla, ya que la humedad acelera su deterioro.
- Refrigeración: Guárdela en el cajón de las verduras de su refrigerador, dentro de una bolsa de plástico perforada o envuelta en papel de cocina ligeramente húmedo. De esta forma, puede durar de 4 a 7 días.
- Congelación: Para una conservación más prolongada, puede blanquear las hojas y pencas (hervir por 1-2 minutos y luego enfriar en agua con hielo), escurrirlas muy bien y congelarlas en bolsas herméticas.

La versatilidad de la acelga permite utilizar tanto las hojas como las pencas en un sinfín de preparaciones que van desde su uso salteadas, en tortitas, envueltos, cremas, caldos, tamales, rellenos, es una hortaliza muy versátil.

Incorpore la acelga en su cocina y disfrute de su sabor y de sus inigualables beneficios para la salud.

GALERÍA DE CUMPLEAÑOS

Nota-Abastos del Noreste les desea Felicidades a todos los que celebraron su cumpleaños o aniversarios durante los meses de Agosto y Septiembre .

Sr. Ricardo Hernández Pérez – Raúl Ernesto Hernández Rodríguez - Diego Garza Villanueva - Sr. Sergio Cavazos Rdz. y Sra. Deyanira - Leticia Barbosa - Doña Lupita Lozano de Castillo - Sr. Vicente Álvarez Piñones - Ing. Julio Villarreal Ramos - Ing. Martín Gerardo de León Treviño - Raúl Alejandro de León - Sr. Adrián Wong – Ricardo Lara Esmeralda - Kasandra Yazbeck Nicanor Gutiérrez - Sr. Víctor Ramírez de Santiago y Sra. Carla Marcela González de Rmz. - Armando Guerra Tamez – Elsa Garza de Guel - Sra. Yolanda Regino de Mercado - Sra. María Elena Valdez Vda. de González - Sr. Martín Reyna y la Sra. Blanca Nelly Carbajal de Reyna - Paty Ledezma de Ramírez – Sr. Cesar Guel y Sra. Tadhia Anabel Reyna - Sr. Jose Santo García y Sra. Armandina De Leon - Doña Margarita Pedraza de Sáenz – Faviola García – César Alberto Guel y Tadhia Anabell Reyna de Guel - Jesús Carbajal Pedraza - Antonio y Óscar Sáenz Silva - Sr. Victoriano Rmz. Rmz. y de la Sra. María de Santiago de Rmz. – Faviola García - Sra. Ángeles Medina de Martínez – Francisco Castro - Sr. Cesar Guel Garza - Regina Leal - Sra. María Aurora Salazar de Flores - Lic. Concepción Barbosa de Hdz. - Sra. Amada Mejía de Lara - C. P. Jesús Inés Villarreal Ramos - Sra. Blanca Nelly Carbajal de Reyna - Sra. Rosalba Cantú de Rodríguez - C. P. Raúl Garza Alanís - Gerardo Villarreal Rangel - Sr. Ramiro Cavazos Flores - Sr. Leonardo Álvarez Piñones - Felipe Villarreal Rangel - Don Antonio Sáenz Guerra y Doña Alicia Margarita Pedraza de S. - Rodrigo Garza Villanueva - Ximena Olavarrieta Galindo - Ing. Jorge Montalvo Rdz. y Sra. Gloria del Carmen Villarreal de M. - Sra. Petrita Garza de Jiménez y el Sr. Jacinto Jiménez - Lic. Fidel Gerardo Sáenz - Sra. Irma Esperanza de la Garza de De León.



































































Inauguración de La Rampa de Menudeo

Muy buenos días a todos.- Hoy 2 de Octubre de 2025, es para mí uno honor darles la cordial bienvenida a este evento tan especial de remodelación de estos locales comerciales, los cuales conocemos como Rampa de Menudeo.

Con esta obra damos continuidad al plan maestro de crecimiento aquí en nuestro mercado, que hoy abre sus puertas para ofrecer a nuestra comunidad, nuevas oportunidades para adquirir los perecederos necesarios para llevar a la mesa a costos muy accesibles ya que el compromiso es nuestro y con nuestros clientes es satisfacer sus necesidades y darles una mayor comodidad en sus compras.

Quiero agradecer profundamente la presencia y el gran apoyo de nuestras autoridades en este caso el licenciado Alejandro de León Cárdenas, coordinador de inspección, en representación del doctor Daniel Carrillo Martínez presidente municipal de San Nicolás de los Garza, bienvenido y le pido que haga extensivo a nuestro señor alcalde, el agradecimiento que tenemos con con él y con su administración y en general con todo el municipio.

También el agradecer a nuestro presbítero el señor Rogelio Narváez Martínez párroco de la parroquia Inmaculada Corazón de María, siempre atento a las necesidades del mercado por lo cual estamos y estaremos siempre muy agradecidos, padre bienvenido.

Agradecemos a los socios consejeros, comerciantes, clientes y amigos en general, que nos acompañan en esta ocasión, su apoyo y confianza han sido fundamentales para este proyecto, para que este proyecto se haga realidad.

La Rampa de Menudeo consta de 31 locales comerciales de $25 \, \text{m}^2$, 5 de ancho, 5 de fondo y con una altura de $5.50 \, \text{m}$ y un pasillo al frente de 1 m de ancho, cuenta con 40 cajones de estacionamiento para clientes y comerciantes.

De igual manera agradezco al arquitecto Sergio Treviño Lozano, director de la empresa de Edificaciones Marte SA. De CV, constructor de la obra y a su gente que nos acompañan aquí en este momento, por el esmero para la materialización de la de la misma obra.- Gracias a este esfuerzo logramos tener estas instalaciones tan bonitas como las estamos viendo.

En especial también agradecer a los comerciantes, que van a estar laborando aquí, que estuvieron provisionalmente en la otro área especial para ello, por su resistencia, por su comprensión, por toda su accesibilidad, ya que sin ellas no hubiera sido posible hacer esta gran obra por lo que dificultaría la realización de la misma, muchas gracias compañeros.

Esta obra, como ustedes ya saben, la empezamos desde la administración anterior, la continuamos y terminamos en esta administración, pero hay que darle su



Dr. Juan Antonio Villarreal Ramos, presidente del Mercado

mérito también a la administración anterior, de la cual fuimos parte.- También la apertura de estos espacios, no es solamente la inauguración de locales físicos, es la apertura de un espacio para sueños, la innovación y el emprendimiento cada negocio representa el esfuerzo en la visión y la esperanza de quienes creen en el trabajo honesto y en el progreso compartido; hoy develamos una placa pero lo que realmente inauguramos es un camino lleno de retos y de éxito por venir. Estoy seguro de que con el apoyo de todos estos locales se consolidarán como un referente de crecimiento y prosperidad para la comunidad, para todos nuestros clientes del Mercado de Abastos Astrella.





Público Asistente



Socios Asistentes



Presidio de Honor: Pedro Barbosa Escalante, Secretario, C.P. Arturo Rmz Llanas Tesorero, Sr. Adrian Cesar Cavazos Flores, Vicepresidente, Dr. Juan Antono Villarreal Ramos, Presidente, Lic. Alejandro de León Cardenas, coordinador de inspeccion SNG y presbitero Rogelio Narvaez Martínez.







Locatarios



Presidio de honor



Socios, Socias, Comité Social y Asistencial de Damas.



Develación de Placa por nuestro Presidente Dr. Juan Antonio Villarreal Ramos.



Comité de Administración 2025 - 2027, Lic. Alejandro de León Cárdenas y Presbitero Rogelio Narvaéz Mtz.

INAUGURACIÓN_____



Comité de Administración 2025-2027 y Consejo Consultivo y de Vigilancia



Comité de Administración 2025-2027



Locatarios de Rampas de Menudeo



Dr. Juan Antonio Villarreal Ramos, Presidente, y Comité Social y Asistencial de Damas



Cae Empleo Manufacturero; Retos para la Recuperación

Con información de la encuesta a manufacturas y maquiladoras de exportación (IMMEX), el empleo en el sector retrocedió 2.9% anual en julio, lo que contrasta contra otros sectores de la economía

Al ponderar por importancia, destaca la caída de Coahuila (-11.3), Chihuahua (-8.6%), Tamaulipas (-4.0%) y Baja California (-3.5%) en el último año. Juntos representan el 43% del empleo manufacturero IMMEX a nivel nacional, y acumulan una pérdida de 90 mil puestos en el periodo.

Estos estados se caracterizan por la producción de autos, autopartes y bienes intermedios. La magnitud de la caída se compara a ligeras recesiones en el pasado.

Por otra parte, sobresalen Jalisco (+6.4%), Nuevo León (+4.6%) y San Luis Potosí (+3.6%) en la creación de empleo manufacturero. Juntos representan 24% del empleo IMMEX y han aportado 32 mil plazas en los últimos doce meses. En estos estados predominan la industria de equipo electrónico, química, agroindustria, tecnología y electrodomésticos, además de la industria automotriz.

Sin duda alguna la incertidumbre comercial ha golpeado a la industria de transporte, que pierde 99 mil empleos en el último año. Solo la industria de cómputo (+23 mil plazas) y aparatos eléctricos (+9 mil puestos), que suman 20% del empleo IMMEX presentan aumentos significativos. El resto de las ramas se ha contraído.



Las charlas para renegociar el TMEC serán críticas para reanimar la actividad manufacturera que tiene una importante derrama sobre el resto de la economía.

Se requiere también una mayor diversificación de la economía, ya que 33% del empleo de exportación de manufacturas corresponde al rubro automotriz, cuando en EEUU representa solo el 8%, dejando a nuestro país muy vulnerable en fases de desaceleración.

Es necesario además reducir el costo de la formalidad para incentivar la creación de empleo a través de empresas privadas de capital nacional, que son por mucho las que mayor empleo aportan.

Asimismo, se requiere reducir la inseguridad pública y mejorar el estado de derecho, que son el 2°. y 3er factor de mayor importancia -después de la política sobre comercio exterior- señalados por los especialistas del sector privado como principales obstáculos para el crecimiento de la actividad económica en México.







Junta de Damas

Junta mensual de Agosto y Septiembre del Comité de Damas del Mercado de Abastos Estrella.

Encabezado por su presidenta la Sra. Blanca Carbajal de Reyna realizaron su junta de trabajo correspondiente a los meses de Agosto y Septiembre.

Después de la tradicional oración procedieron a los trabajos programados, así como la degustación de los platillos para el evento.

Todo este esfuerzo es con la finalidad de recaudar fondos para la entrega de útiles escolares para los trabajadores del Mercado de Abastos Estrella.









Entrega de útiles escolares a los hijos de los trabajadores

El pasado 21 de Agosto el Comité Social y Asistencial De Damas del Mercado de Abastos Estrella hizo entrega de los útiles escolares para los trabajadores de nuestros amigos comerciantes, resultado del arduo trabajo de las Damas, la cooperación de los comerciantes del Mercado de Abastos Estrella y a la asistencia de las Señora al Te Canasta que se realizó recientemente.











Cadereyta da el primer paso hacia su nueva Central de Abastos

El alcalde Carlos Rafael Rodríguez Gómez dio el primer "zapapicazo" simbólico para iniciar la construcción de lo que será la Central de Abastos de Cadereyta, una obra que promete enormes beneficios para los productores locales, además de generar una importante cantidad de empleos directos e indirectos.

Durante la presentación del proyecto, se destacó que la Central estará ubicada a la orilla del libramiento Alfonso Martínez Domínguez, específicamente en el kilómetro 4.1. Curiosamente, hace 40 años, el entonces alcalde Rafael Rodríguez de León –padre del actual edil– ya vislumbraba el crecimiento de Cadereyta en esa misma zona. Fue él quien impulsó la construcción de esta vía de comunicación que hoy conecta el casco urbano con la zona metropolitana de Monterrey, la frontera tamaulipeca y Ciudad Victoria.

Según lo expuesto por empresarios visionarios durante el evento, este sueño comenzó hace dos décadas con la adquisición de 20 hectáreas de terreno. En ese predio se construirán más de 130 bodegas, alrededor de 110 locales comerciales y al menos 2,000 cajones de estacionamiento.

Los inversionistas señalaron que el terreno ya cuenta con factibilidad de servicios por parte de la CFE y Agua y Drenaje de Monterrey. De manera tentativa, se espera que la Central de Abastos inicie operaciones a finales de 2026.



El alcalde Rodríguez Gómez, como invitado de honor, destacó que el proyecto busca mejorar el traslado y almacenamiento de productos del campo. Cadereyta es un importante centro agrícola donde se cosechan granos y verduras, muchas de ellas con calidad de exportación.

El crecimiento de la zona metropolitana de Monterrey ha dejado a los antiguos mercados de abastos dentro del área urbana, dificultando el acceso de transporte pesado. La nueva Central de Cadereyta será un alivio logístico, facilitando la llegada de productos agrícolas y su distribución eficiente.

Durante los discursos, se enumeraron diversos beneficios, entre ellos que los productores rurales tendrán un espacio cercano para comercializar sus cosechas. Además, se destacó que la mancha urbana ya casi alcanza Cadereyta, y en pocos años esta zona estará densamente poblada por industrias y desarrollos habitacionales.

Los empresarios reconocieron el entusiasmo del alcalde, quien los recibió hace semanas para conocer el proyecto. Aunque la presentación estaba planeada para durar cinco minutos, el edil dedicó más de dos horas a conocer a fondo las bondades de la Central de Abastos. Gracias a esa disposición, los trámites avanzaron con rapidez, y el evento fue calificado como el inicio de un sueño que contribuirá al desarrollo del municipio, la zona rural y la metrópoli.

"En Cadereyta estamos con el cómo sí", expresó el presidente municipal, subrayando que las trabas burocráticas han quedado atrás. Añadió que esta obra mejorará sustancialmente la zona sur

del casco urbano, generando empleos y atrayendo inversión, ya que el municipio mantiene abiertas sus puertas a quienes deseen apostar por su crecimiento.

Al evento asistieron el Lic. Fidel Cantú, Lic. Agustín Flores Salazar, Ing. Ramiro Cavazos y el C.P. Francisco Reyna, integrantes de la Mesa Directiva de la Nueva Central de Abastos de Cadereyta. También estuvieron presentes autoridades municipales, síndicos, regidores y directores, quienes celebraron este gran paso para Cadereyta y la zona metropolitana, mostrando su respaldo a la visión de desarrollo económico que impulsa la ciudad.







Costo de la Formalidad Cobra la Factura

De acuerdo a la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) la tasa de informalidad se ubicó en 55.7% durante julio, la más alta desde junio de 2022, y acumula alrededor de un año al alza. Esto se debe al aumento de 2.38 millones de empleos generados en el sector informal desde junio de 2024 a la fecha, mientras que el empleo formal pierde 530 mil plazas.

Asimismo, disminuye el número de patrones registrados ante el IMSS en el segmento de empresas pequeñas. Las empresas con menos de 50 trabajadores han caído 3% en los últimos dos años, mientras que las que registran más de 51 empleados aumentan 2.6%, aunque se frenan en los últimos meses.

El salario para empresas unipersonales crece en promedio 14.2% anual en estos dos años, para pymes de entre 2 y 5 empleados un 13.4% y para empresas de entre 6 y 50 trabajadores sube 10.5%. Las empresas medianas y grandes registran aumentos salariales de alrededor 8.6% en promedio.

Como se observa, los salarios han aumentado más en las pymes, a la par del debilitamiento



del empleo en los últimos meses. Ante el freno del empleo formal, la informalidad ha ganado terreno para acomodar el crecimiento inercial de 1% de la población en edad de trabajar.

Se requiere reducir el costo de la formalidad, para fomentar la inversión y el empleo.

La tasa fiscal integral en México es poco competitiva a nivel internacional, al considerar 30% de ISR a las empresas, 10% de PTU y además los impuestos sobre dividendos.

Entre las medidas que pueden contribuir a reducir el costo de la formalidad, se encuentran: menores gravámenes a las empresas, simplificación tributaria, reducción de trámites burocráticos, mayor seguridad para los negocios.

Inversión Extranjera: No Cae, No Aumenta

Las cifras revisadas del Banco de México mostraron un aumento de 2.2% anual nominal en el primer semestre para la Inversión Extranjera Directa (IED), y alcanza un nivel de 34,265 mdd, el más alto en la historia. Las cifras muestran un crecimiento menor respecto a los datos de la Secretaría de Economía, que arrojaban un incremento de 10%, ante cifras subestimadas de inversión de años anteriores. Con los datos de Banxico, el crecimiento es prácticamente el avance de inflación en dólares.

Al analizar las cifras de IED, el 84.4% corresponde al rubro de reinversiones, y solo el 9.2% se registra como nuevas inversiones. El 6.4% está catalogado como cuentas con la matriz.

Los principales receptores de la IED son la banca múltiple y la industria automotriz. Le siguen las industrias de las bebidas y minerales metálicos. Entre manufacturas y servicios financieros acaparan el 63% de la inversión extranjera. Falta diversificación en otros sectores de los servicios, que son los de mayor peso en la economía.

Estados Unidos es el país que más invierte en nuestro país, al representar 43% del total en el primer semestre. Le siguen España y Canadá, con 17 y 5% respectivamente.





Si bien los flujos de IED son favorables para la economía mexicana, la incertidumbre comercial puede afectar parcialmente a las manufacturas. Hasta el momento el crecimiento de las exportaciones se centra en artículos de computación, médico y bienes eléctricos, que apenas representan alrededor del 5% de la captación de la inversión extranjera. Estos segmentos tienen una buena oportunidad de crecimiento, a la par de compensar potenciales bajas en industrias que pueden salir afectadas por los aranceles.

RECETA

Rollitos de acelga en caldillo de jitomate

Ingredientes (para 4 personas):

Para los rollitos:

- 8 hojas grandes de acelga (sin nervadura central)
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de calabacita rallada
- 1/2 taza de pimiento morrón rojo picado
- 1/2 taza de cebolla morada picada
- 1 taza de queso fresco desmoronado (puede ser panela, requesón o Oaxaca)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta y orégano al gusto

Para el caldillo:

4 jitomates grandes maduros

1/4 de cebolla

1 diente de ajo

1 taza de agua o caldo vegetal

1 cucharadita de orégano seco

Sal al gusto

Opcional: chile guajillo hidratado para dar un toque

regional. **Procedimiento**

Preparar las hojas de acelga: Blanquéalas en agua hirviendo por 30 segundos, pásalas a agua con hielo y escúrrelas.

Preparar el relleno: Sofríe la cebolla en aceite de oliva. Agrega zanahoria, calabacita y pimiento. Cocina 5 minutos. Retira del fuego, añade el queso fresco, salpimentar y mezcla.

Armar los rollitos: Coloca una porción del relleno en cada hoja y enrolla. Reserva.

Preparar el caldillo: Licúa jitomates, cebolla, ajo y agua o caldo. Si deseas, agrega chile guajillo hidratado. Cocina la mezcla en sartén con un poco de aceite. Añade orégano y sal. Deja hervir 10 minutos.

Cocinar los rollitos en el caldillo: Coloca los rollitos en una cazuela o sartén amplia. Vierte el caldillo caliente encima. Tapa y cocina a fuego medio por 10-15 minutos, hasta que los sabores se integren y los rollitos estén bien cocidos.

Servir: Acompaña con arroz, frijoles, una ensalada fresca y tortillas de maíz.







Naranja - Toronja - Mandarina

Empacadora Carretera Gral. Teránkm 5.5 Montemorelos, N.L. 8262632090 Mercado de Abastos Estrella Bodega 190 A- 192 818351-7875, 811-667-1414