

Sazona tus comidas con nuestra YGY Easy Eats™ Cowboy Salsa Mix

Repleta de sabores ahumados y auténticos de la cocina del suroeste, como cilantro, pimentón, chipotle y mucho más, esta sabrosa mezcla le dará un toque especial a tus recetas favoritas. Cada sobre contiene todas las especias que necesitas para preparar el plato perfecto de caviar vaquero y mucho más... ¡Sólo tienes que añadir, mezclar y disfrutar!

Nutrition Facts / Información Nutricional

Servings Per Container / Porciones por envase: 20
Serving Size / Porción: 0.07 oz (2 g)

Calories/Calorías 5

Amount Per Serving / Cantidad por porción % Daily Value* / % Valor Diario*

Total Fat / Grasa total	0 g	0%
Saturated Fat / Grasas saturadas	0 g	0%
Trans Fat / Grasas trans	0 g	
Cholesterol / Colesterol	0 mg	0%
Sodium / Sodio	15 mg	1%
Total Carbohydrate / Carbohidratos totales	1 g	0%
Dietary Fiber / Fibra dietética	0 g	1%
Total Sugars / Azúcares totales	0 g	
Includes 0 g Added Sugars / Incluye 0 g de azúcares añadidos		0%

Protein / Proteína 0 g

Vitamin D / Vitamina D	0 mcg	0%	Calcium / Calcio	10 mg	0%
Iron / Hierro	.36 mg	2%	Potassium / Potasio	30 mg	0%
Thiamin / Tiamina	.01 mg	1%	Riboflavin / Riboflavina	0 mg	0%
Niacin / Niacina	0 mg	0%			

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice. 5% or less is a little, 15% or more is a lot.
*El % de valor diario (VD) indica cuánto aporta un nutriente de una porción de alimento a la dieta diaria. En general se recomienda consumir 2000 calorías al día. 5% o menos es poco, 15% o más es mucho.

Ingredients: Smoked Garlic, Smoked Onion, Chili, Parsley, Chipotle, Smoked Sea Salt, Cilantro, Mustard.
Ingredientes: Ajo ahumado, Cebolla Ahumada, Pimentón, Perejil, Chipotle, Sal de Mar Ahumada, Cilantro, Mostaza.

Por estos motivos creemos que te encantará YGY Easy Eats™:

Sabores frescos y auténticos

- Las exquisitas especias mexicanas aportan un delicioso sabor a tus recetas favoritas.
- Dale sabor a los adobos, sopas, aderezos, salsas, aliolis y mucho más.

Totalmente personalizable

- Organiza tu fiesta ideal de forma rápida, sin gastar mucho o con un toque de estilo.
- Adapta fácilmente la intensidad de las especias a tu gusto, perfecto para los más exigentes y los amantes del sabor.

Fácil de usar

- Los sobrecitos instantáneos le ahorrarán el viaje a la tienda y son fáciles de compartir.
- Añade de 1 a 3 cucharadas de la mezcla de especias a tu salsa. ¡Buen provecho!

Aprobada por el Dr. Wallach

- Vegana, sin gluten y no modificada genéticamente, sin frutos secos ni aceites de semillas
- Sin ingredientes, colorantes ni saborizantes artificiales

PAQUETE DE 10 UNIDADES | US: USEE100101 | CA: USEE100101CA
| US: USEE1101 | CA: USEE1101CA

Fabricado en EE.UU. para:



2400 Boswell Road • Chula Vista, CA 91914
(800) 982-3189 • www.Youngevity.com

©2025 Youngevity (MOD0525)

PRESENTAMOS



¡Sazona tu día con sabores frescos y deliciosos!



RÁPIDO

Dip sencillo de limón ahumado por Terra-Lee L.



Ingredientes:

- 1/2 taza de crema agria (o yogur griego natural si lo quieres más ligero)
- 2 cdas. de mayonesa (opcional para darle más textura)
- 2 cdas. de YGY Easy Eats™ Cowboy Salsa Mix (o más al gusto).
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1 limón (aproximadamente 2 cdas.)
- 1/2 cta. de sal (o al gusto)
- 1/4 cta. de pimienta negra
- Opcional: una pizca de chipotle en polvo para un extra de picante ahumado

Instrucciones:

1. Mezcla: En un tazón, mezcla la crema agria, la mayonesa (si la usas), YGY Easy Eats™ Cowboy Salsa Mix, la ralladura de limón, el jugo de limón, el ajo en polvo, la sal y la pimienta.
2. Prueba y rectifica: Rectifica la sal, la pimienta o el jugo de limón según sea necesario: lo quieres ácido, ahumado o cremoso.
3. Refrigerera: Si tienes tiempo, ponlo en el refrigerador durante 20-30 minutos para que los sabores se integren. (Vale totalmente la pena).
4. Sirve: Úsalo como dip para papas fritas de camote, totopos, verduras asadas, camarones a la parrilla, pollo, o úsalo para aderezar tacos y tazones de burritos.



FRESCO



Frijoles con salsa por Janel S.



Ingredientes:

- 2 cdas. de YGY Easy Eats™ Cowboy Salsa Mix
- 1 taza de frijoles negros
- 1 cdta. de jugo de limón, opcional
- Cilantro, opcional

Instrucciones:

1. Añade la mezcla de salsa a los frijoles. Agrega el jugo de limón y el cilantro, si lo deseas. Deja reposar 10 min antes de servir
2. Úsalo para omelets, ensaladas, ¡o puedes comerlo solo!



ESCANEA PARA MÁS RECETAS



FABULOSO

Chili Vaquero por Jacqueline M.



Ingredientes:

- 1 cda. de aceite de aguacate
- 1 cebolla mediana picada
- 1 libra de carne molida
- 2 dientes de ajo picados o 1 cdta. de ajo picado
- 2 o 3 cucharadas de YGY Easy Eats™ Cowboy Salsa Mix
- 1 pimiento morrón en cubos
- 1 lata pequeña (5.2 oz) de puré de tomate
- 1 lata (19 oz) de tomates en cubos
- 1 lata de frijoles negros (con el jugo). Opcional: sustituir por frijoles rojos u otro de tu preferencia
- 1 taza de maíz congelado, maíz en lata o fresco
- Guarniciones opcionales:
- Queso rallado, crema agria y cilantro fresc

Instrucciones:

1. En una sartén grande, calienta 1 cda. de aceite a fuego medio. Agrega la cebolla y la carne. Cocina hasta que la carne esté dorada y la cebolla blanda.
2. Añade el ajo y la YGY Easy Eats™ Cowboy Salsa Mix. Cocina durante 1 o 2 minutos más hasta que desprenda su aroma.
3. Agrega el pimiento morrón, el puré de tomate, los tomates cortados en cubos (con su jugo) y los frijoles negros (con su jugo). Mezcla bien.
4. Bajar la llama. Añade el maíz y revuelve suavemente. Deja que el chili se cocine a fuego lento sin tapar durante unos 10 a 15 minutos, mezclando de vez en cuando.
5. Sirve: Cubre con queso rallado, una cucharada de crema agria y cilantro fresco si lo deseas.

