

**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 | US: USEE100103 | CA: USEE100103CA
10 UNIDADES | US: USEE1103 | CA: USEE1103CA**

Fabricado en EE.UU. para:

YOUNGEVITY®

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

©2025 Youngevity (MOD0525)

Sazona tus comidas con nuestra YGY Easy Eats™ Guacamole Mix!

Repleta de auténticos sabores mexicanos como el chile, el pimiento morrón, la cebolla y mucho más, esta deliciosa mezcla le dará un toque especial a tus recetas favoritas. Cada sobre contiene todas las especias que necesitas parapreparar el guacamole perfecto: ¡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 0

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	0%
Cholesterol / Colesterol 0 mg	0%
Sodium / Sodio 20 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 8 mg 0%	
Iron / Hierro .36 mg 2% • Potassium / Potasio 25 mg 0%	
Thiamin / Tiamina 0 mg 0% • Riboflavin / Riboflavina 1.3 mg 1%	
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: Onion, Garlic, Red Bell Peppers, Cumin, Parsley, Chili, Black Pepper, Sea Salt.

Ingredientes: Cebolla, Ajo, Pimientos Morrones Rojos, Comino, Perejil, Chile, Pimienta Negra, Sal de Mar.

PRESENTAMOS



**¡Sazona tu día con sabores
frescos y deliciosos!**



**YGY
Easy Eats™**

Guacamole Mix Mélange de Guacamole

Authentic Mexican Flavors
Saveurs Mexicaines Authentiques

20 Servings / Portions | NET WT. 1.4 OZ. (40 G)



FRESCO

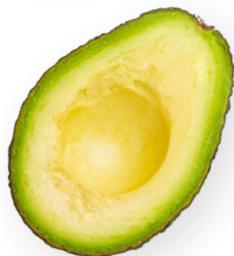
Aderezo de guacamole para ensaladas

Ingredientes:

- 1 aguacate grande (pelado, sin hueso y machacado)
- 1 taza de crema batida
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 o 2 cdas. de YGY Easy Eats™ Guacamole Mix
- 1/8 cdtá. de endulzante de tu elección

Instrucciones:

1. Bate todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Añade sal al gusto.
2. Deja enfriar durante 1 hora antes de usar.



ESCANEAR PARA MÁS RECETAS

RÁPIDO



Dip de guacamole cremoso por Denise T.

Ingredientes:

- 1 aguacate grande maduro
- 1/2 taza de requesón (queso cottage)
- Jugo de 1/2 limón (o al gusto)
- 1 o 2 cucharadas de YGY Easy Eats™ Guacamole Mix
- Sal y pimienta al gusto
- Un chorrito de agua o jugo de limón extra para diluir, si es necesario

Instrucciones:

1. En una batidora o procesador de alimentos, mezcla el aguacate, el requesón, el jugo de limón y la YGY Easy Eats™ Guacamole Mix.
2. Licúa hasta que esté suave y cremoso.
3. Sazona al gusto con un poco más de sal y pimienta si es necesario.
4. Ajusta el espesor añadiendo un chorrito de agua o más jugo de limón hasta que se pueda verter con facilidad.



FABULOSO

Pollo a la sartén Santa Fe por Leanne P.



Ingredientes:

- 2 Pechugas de pollo grandes, cortadas por la mitad a lo largo
- 3 cdas. de YGY Easy Eats™ Guacamole Mix
- Sal y pimienta
- 2 cdas. de aceite de aguacate, repartidas
- 1 cda. de mantequilla
- 1 cebolla grande, finamente picada
- 1 lata (15 oz) de tomates en cubos o tomates en cubos Rotel con chiles verdes
- 1 lata (15 oz) de maíz, escurrida (o 2 tazas de granos de maíz frescos o congelados)
- 1 lata (15 oz) de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 limón, 1/2 para exprimir, 1/2 para adornar (gajos)
- 1 1/2 tazas de queso cheddar o mexicano rallado
- Cilantro, guacamole y crema agria para acompañar

Instrucciones:

1. Calienta el aceite de aguacate y la mantequilla en una sartén de 12 pulgadas a fuego medio.
2. Mientras se calientan el aceite y la mantequilla, sazona uniformemente el pollo con la YGY Easy Eats™ Guacamole Mix (menos de 1 cda.), sal y pimienta al gusto.
3. Saltea el pollo hasta que esté ligeramente dorado y casi cocido, unos 3 minutos por cada lado. Retira el pollo de la sartén y reserva.
4. En la misma sartén a fuego medio, añade el aceite de aguacate restante. Agrega las cebollas picadas, cocina hasta que estén transparentes, revolviendo con frecuencia. Incorpora los tomates, el maíz, los frijoles negros, el jugo de limón y las 2 cucharadas restantes de YGY Easy Eats™ Guacamole Mix. Cocina hasta que hierva, revolviendo con frecuencia durante unos 5 minutos.
5. Vuelve a poner el pollo en la sartén. Reparte la mezcla de verduras sobre cada pieza y espolvorea con queso.
6. Cubrir y cocinar a fuego medio-bajo o en horno precalentado a 350°F hasta que el queso se derrita y el pollo esté bien cocido (10 minutos).
7. Adorna con cilantro fresco, una cucharada de crema agria, guacamole y unos gajos de limón.

