

Sazón



EDICIÓN

17

**THE
CHEESE
GUIDE**

PÁG. 4

**MÁS DE
20 RECETAS
NAVIDEÑAS**

Champagne
ala *Naranja*

PÁG. 34



Sazón

EDICIÓN

17



SAZONSULA.COM



SAZONSULA

STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA
LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA
VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA
STEPHANY RIVERA

CHEF
ISAAC ARBAÑIL

DIRECTOR DE ARTE Y DISEÑO
OSCAR ARDÓN

FOTÓGRAFO
DANIEL MENDOZA

ÍNDICE

THE CHEESE GUIDE

- PÁG. 4** QUESOS FINOS SULA
- PÁG. 6** TABLA DE AÑEJOS
- PÁG. 8** TABLA RÚSTICA
- PÁG. 10** TABLA MIXTA
- PÁG. 12** MARIDAJE DE VINOS



GUARNICIONES

- PÁG. 14** CAZUELA DE HONGOS
- PÁG. 16** HABICHUELAS ASADAS CON CHIPS DE PARMESANO
- PÁG. 18** CROQUETAS DE CAMOTE
- PÁG. 20** MANZANAS BRASEADAS
- PÁG. 22** PURÉ DE YUCA



BEBIDAS

- PÁG. 34** CHAMPAGNE A LA NARANJA
- PÁG. 36** MOJITO NAVIDEÑO
- PÁG. 38** NOCHE BUENA
- PÁG. 40** COOKIE COCKTAIL
- PÁG. 42** ROMPOPO FROZEN

CENA NAVIDEÑA

- PÁG. 24** POLLO AL LIMÓN
- PÁG. 26** ASADO DE TIRA
- PÁG. 28** PESCADO A LA SAL
- PÁG. 30** PAVO ENROLLADO
- PÁG. 32** PANCETTA CRUJIENTE



POSTRES

- PÁG. 46** CHOCO CRISPIES
- PÁG. 48** MINI TARTALETAS
- PÁG. 50** GALLETAS NAVIDEÑAS
- PÁG. 52** BISCOTTI DE CHOCOLATE
- PÁG. 54** RED VELVET WHOOPIE PIES

The Cheese guide

En esta sección exploraremos los sabores de los quesos elaborados por SULA.

Contamos con dos líneas de producto, una es la de quesos añejos en presentaciones de 400 gramos, son quesos con más de 3 meses de maduración y en sus presentaciones mayores de 5 libras, más de un año.

También contamos con una línea de quesos jóvenes, en presentaciones de 400 gramos, en la que podemos encontrar todas las variedades de queso de la línea añeja.

A continuación, descubriremos una propuesta única para elaborar tus tablas de quesos, combinando los sabores de los quesos con un maridaje perfecto.

Para pedidos de nuestros Quesos Finos y especiales, llámanos al: 2202-4060





Tabla de Añejos



Dificultad: baja



8 - 12 personas



1 hora

Ingredientes

- 1 Molde de Queso Pecorino Añejo SULA
- 1 Molde de Queso Gouda Añejo SULA
- 1 Molde de Queso Edam Añejo SULA
- 1 Molde de Queso Mozzarella SULA
- 1 pieza de pan integral campesino (o de tu preferencia)
- 4 piezas de pan pita tostado
- 1 manzana roja en rodajas
- 1 pera verde en gajos (4 o 6 unidades)
- ½ taza de dátiles
- ½ taza de pistachos
- ½ taza de almendras
- ½ libra de uvas verdes
- ½ libra de uvas rojas
- ½ taza de fresas
- ½ taza de miel de abeja

Ingredientes

para aceitunas marinadas

- ½ taza de aceitunas verdes
- ½ taza de aceitunas negras
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 3 cucharadas de aceite de oliva

Ingredientes mermelada de naranja y piña

- 1 taza de pulpa de naranja
- ½ taza de piña picada
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA





Procedimiento para aceitunas marinadas

- En un bol mezclar las aceitunas verdes y negras con 4 cucharadas de aceite de oliva, ajo molido, perejil y pimienta negra, mezclar y dejar reposar

Procedimiento mermelada de naranja y piña

- En una olla disponer la pulpa de naranja, piña picada, azúcar y Jugo de Naranja SULA, dejar cocinar a temperatura baja hasta que la mezcla obtenga una textura espesa, dejar enfriar y reservar

Procedimiento

- Cortar los quesos según referencia o como se prefiera, distribuir en la tabla y acompañar con las piezas de pan integral campesino, pan pita cortado y tostado, aceitunas marinadas, mermelada de naranja y piña
- Agregar manzana roja, pera, dátiles, pistachos, almendras, uvas verdes, uvas rojas, fresas y miel de abeja

Utillería cortesía de In Vitro



Tabla Mixta



Dificultad: baja



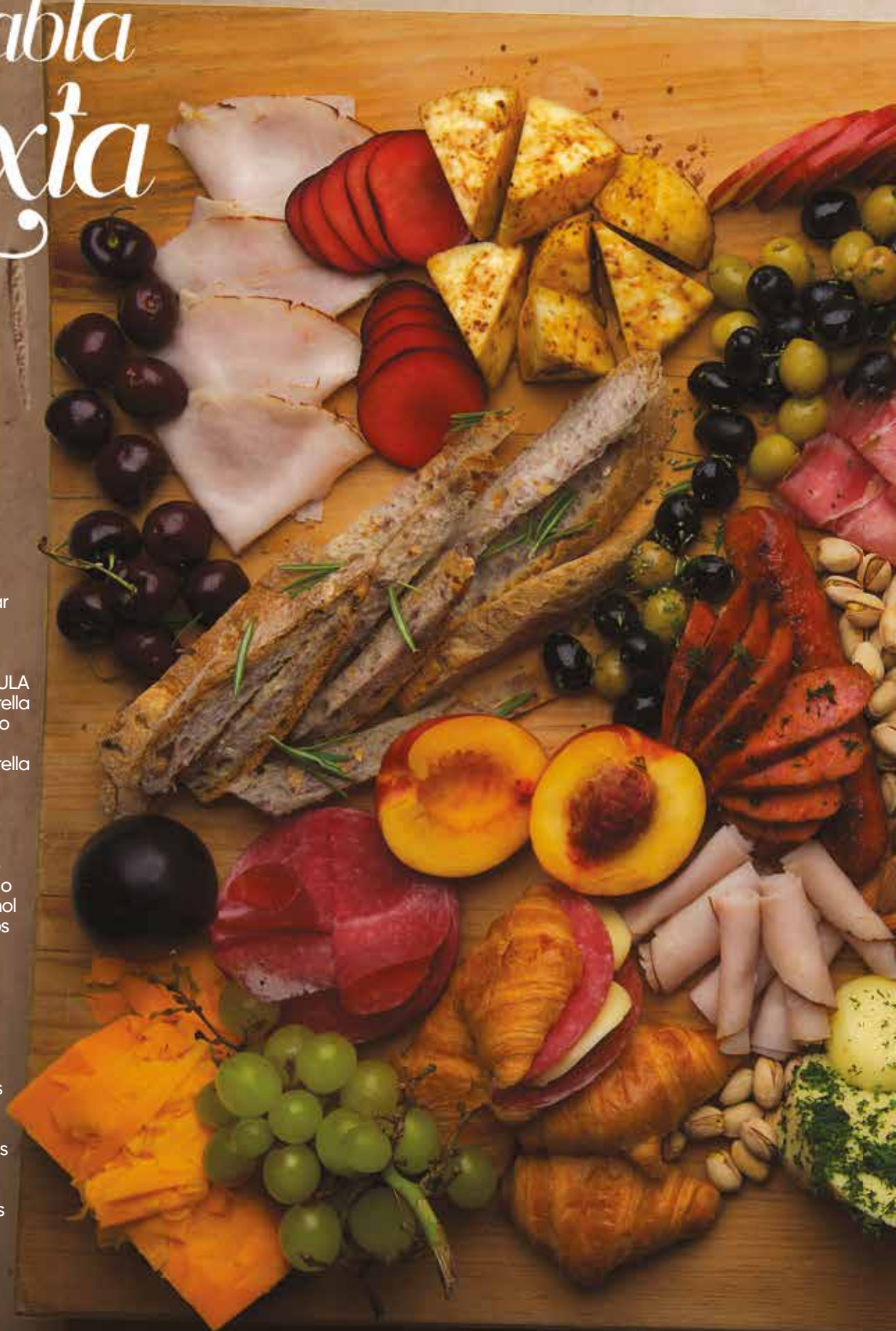
8 - 12 personas



1 hora

Ingredientes

- 1 pieza de Queso Cheddar SULA
- 1 pieza de Queso Gouda con Comino SULA
- 1 pieza de Queso Edam SULA
- ½ pieza de Queso Mozzarella SULA en rodajas mezclado con perejil picado
- ½ pieza de Queso Mozzarella SULA picado y mezclado con panela
- ¼ libra de prosciutto laminado
- ¼ libra de jamón de pavo
- ¼ libra de salami laminado
- 4 piezas de chorizo español
- 1 pieza de pan multigranos (o de su preferencia)
- 8 unidades de pan mini croissant
- 3 piezas de pan pita cortado y tostado
- 1 taza de aceitunas marinadas
- ½ taza de cerezas frescas
- ½ taza de pistachos
- 2 duraznos
- 2 ciruelas negras cortadas
- ¼ libra de uvas rojas
- ¼ libra de uvas verdes
- 1 manzana verde en gajos (4 unidades)
- ¼ taza de fresas





Procedimiento

- Picar los quesos según referencia en la foto o según su preferencia
- Disponer sobre la tabla el prosciutto, jamón de pavo, salami y chorizo español según referencia o de acuerdo a su preferencia
- Disponer los panes tostados en la tabla, distribuir los quesos y terminar añadiendo las aceitunas marinadas, cerezas frescas, pistachos, durazno, ciruela negra, uva roja, uva verde, manzana verde en gajos y fresas

Utillería cortesía de In Vitro



Tabla Rústica



Dificultad: baja



6 - 8 personas



1 hora

Ingredientes

- 1 pieza de Queso Mozzarella SULA
- 1 pieza de Queso Crema SULA
- 1 pieza de Quesillo SULA
- 1 pieza de pan blanco campesino
- ¼ libra de uvas rojas
- ¼ libra de uvas verdes
- ½ taza de aceitunas marinadas
- ¼ taza de dátiles
- 1 manzana verde en rodajas
- ¼ taza de almendras
- ¼ taza de pistachos
- ½ taza de mermelada de naranja y piña

Procedimiento

- Picar y disponer los quesos según referencia
- Disponer sobre la tabla los quesos, panadería previamente tostada, aceitunas marinadas, almendras, manzana verde, uvas rojas, uvas verdes, pistachos y mermelada

Utillería cortesía de In Vitro







Maridaje de Vinos

Merlot

Disfrútalo perfecto con Queso Pecorino SULA y Quedo Cheddar SULA

Cabernet Sauvignon

Queso Pecorino SULA, Queso Edam añejo SULA

Malbec

Para acompañar el Queso Gouda Añejo SULA y Queso Edam SULA

Rose

Perfecto con Queso Crema SULA y Quesillo SULA

Sauvignon blanc

Para acompañar perfectamente el Queso Gouda SULA y Queso Gouda con Comino SULA

Chardonnay

Queso Mozzarella SULA y Queso Edam Añejo SULA



GUARNICIONES

CAZUELA DE HONGOS
HABICHUELAS ASADAS
CON CHIPS DE PARMESANO
CROQUETAS DE CAMOTE
MANZANAS BRASEADAS
PURÉ DE YUCA

Cazuela de Hongos





Dificultad: baja



6 porciones



25 minutos

Ingredientes

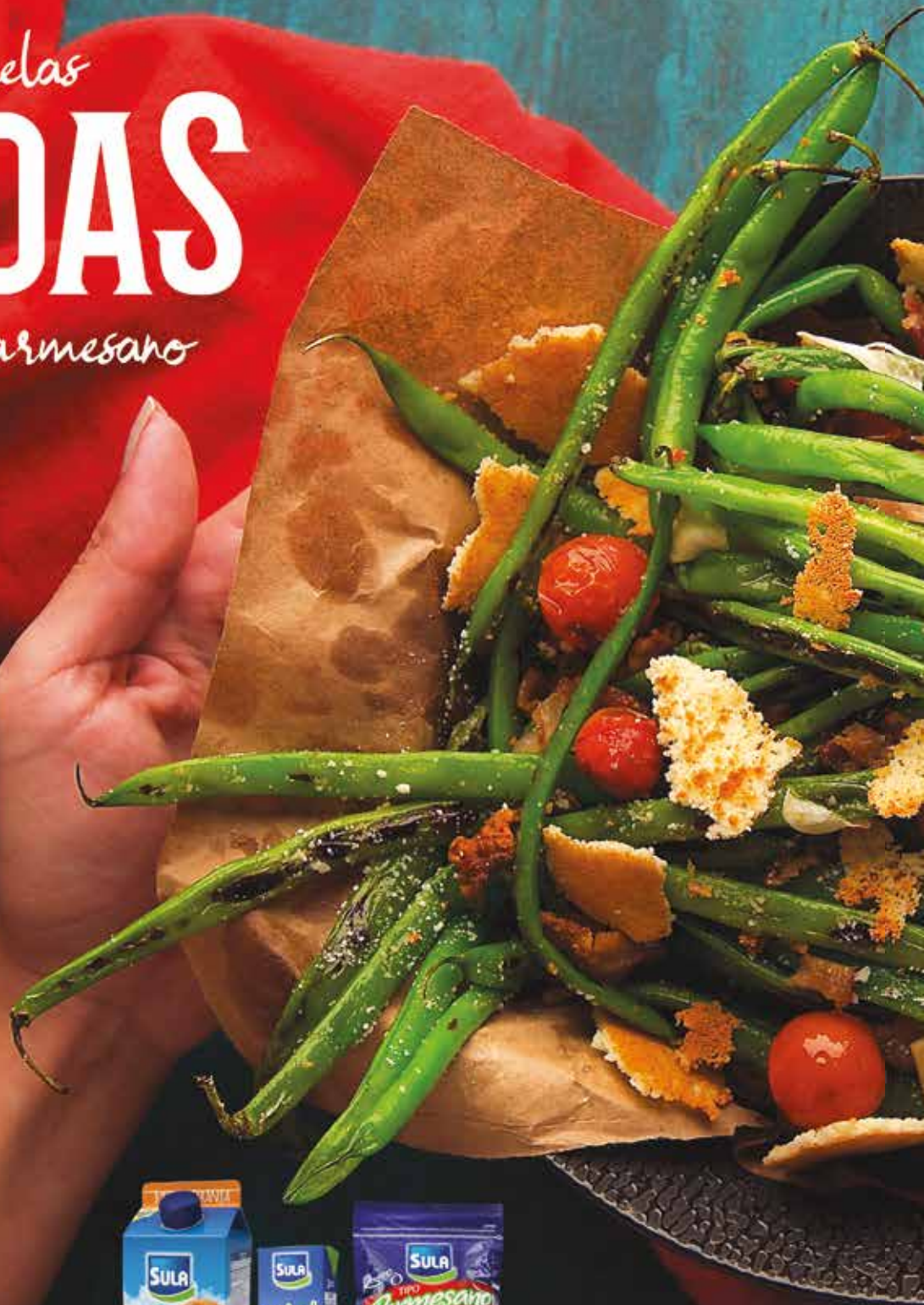
- 1 libra de hongos
- 2 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 cucharadita de ajo molido
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de vino blanco
- ¼ taza de Néctar de Pera SULA
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto

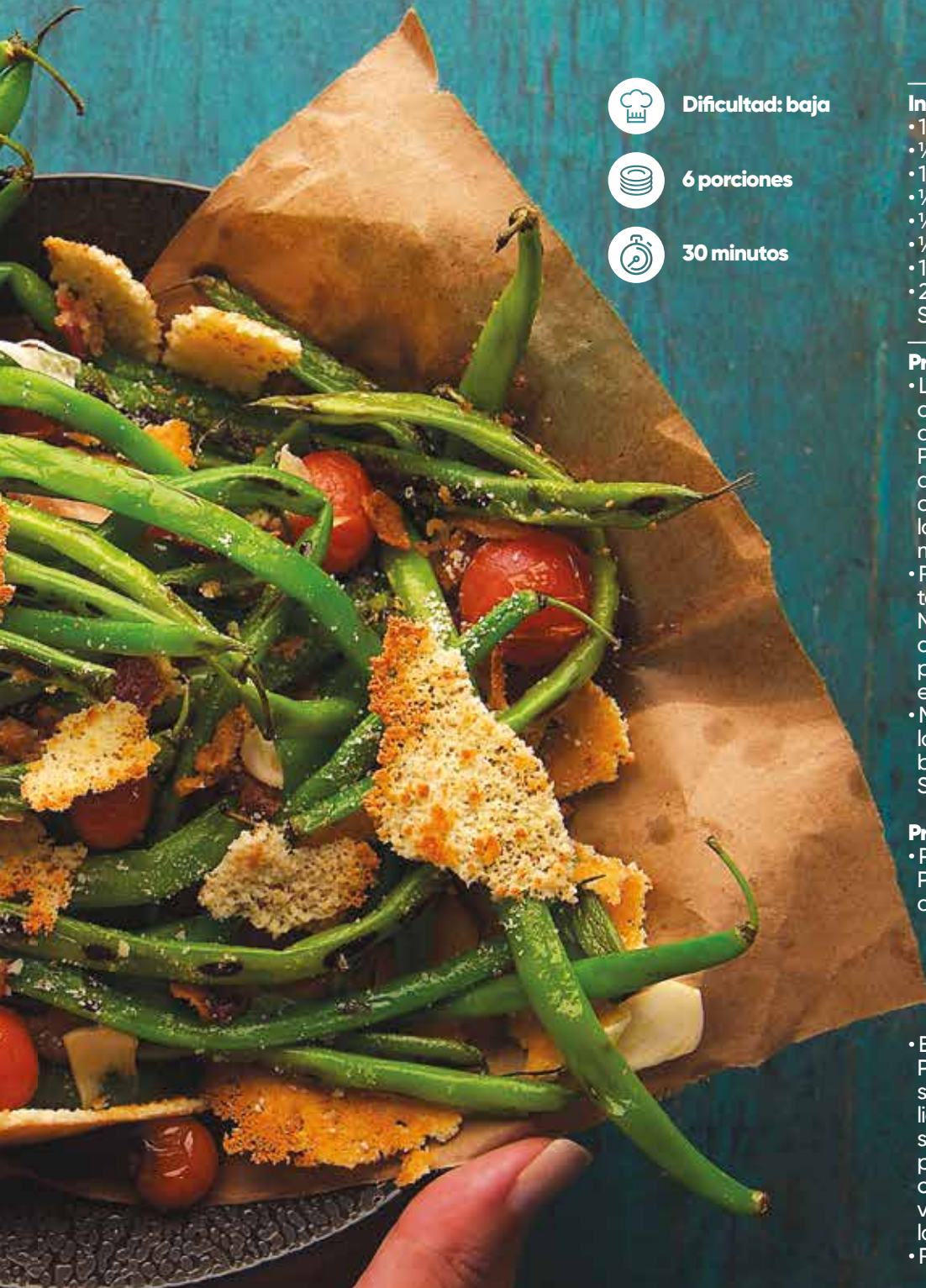
Procedimiento

- En una sartén caliente disponer la Mantequilla Amarilla SULA, agregar ajo molido, cebolla picada, sofreír 2 minutos y añadir los hongos
- Integrar y agregar vino blanco, dejar evaporar 1 minuto y luego añadir el Jugo de Piña SULA, Néctar de Pera SULA dejar cocinar 2 minutos luego retirar de cocción
- Terminar con perejil picado, sal y pimienta al gusto



Habichuelas
ASADAS
con chips de parmesano





Dificultad: baja



6 porciones



30 minutos

Ingredientes

- 1 libra de habichuelas
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- 1 taza de tocino picado
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- ½ taza de Queso Parmesano SULA
- ½ taza de tomates cherry
- 1 cucharadita de ajo molido
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento

- Lavar las habichuelas y escurrir, disponer las mismas en una sartén a alta temperatura, agregar el Néctar de Pera SULA, dejar que se consuma y añadir la Mantequilla Amarilla SULA y el ajo molido, cocinar 2 minutos y agregar los tomates cherry, cocinar 1 minuto más y reservar
- Retirar y en la misma sartén disponer el tocino picado, agregar Jugo de Naranja SULA y dejar cocinar hasta que el tocino comience a sofreír en su propia grasa, dejar cocinar hasta que este quede dorado. Retirar
- Mezclar el tocino con las habichuelas y los tomates cherry, disponer en una bandeja y agregar Queso Parmesano SULA

Procedimiento chips de parmesano

- Para elaborar los chips de Queso Parmesano SULA solo requerimos disponer 1 taza de Queso Parmesano SULA, calentar una sartén antiadherente o de teflón y calentar a temperatura media. Tener a mano una espátula de goma
- Esparcir una cucharada de Queso Parmesano SULA desde el centro de la sartén tratando de hacer una capa ligeramente delgada sobre la superficie, dejar que el queso se funda por 1 o 2 minutos y luego con cuidado y con ayuda de la espátula de goma dar vuelta para dorar los chips por ambos lados
- Retirar y dejar reposar

CROQUETAS DE Camote



Dificultad: baja



6 porciones



30 minutos

Ingredientes

- 2 libras de camote cocido – (camote naranja de preferencia)
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de azúcar
- ¼ taza de Queso Parmesano SULA
- ½ taza de Queso Gouda SULA rallado
- 2 tazas de harina
- 3 huevos batidos
- 3 tazas de empanizador panko

Procedimiento

- Aun caliente, pelar el camote cocido y aplastar con un tenedor hasta obtener un puré
- En una sartén disponer el Jugo de Naranja SULA con el azúcar, dejar cocinar hasta que el jugo se reduzca a la mitad, añadir la mezcla aun caliente al puré de camote y mezclar con ayuda de un tenedor
- Mezclar el puré con Queso Parmesano SULA, Queso Gouda SULA e integrar bien
- Hacer unas pequeñas bolitas con la preparación (10 a 12 unidades), proceder a empanizar, pasando cada bolita por harina, luego por el huevo batido y terminar con el empanizador
- Dejar reposar en refrigeración tapadas por 15 minutos
- Freír en abundante aceite teniendo mucho cuidado de no quemarlas





Toppings

- Podemos acompañar las croquetas de camote con diversos toppings, aquí te dejamos unos ejemplos:
- Láminas de Queso Mozzarella SULA con perejil picado
- Mantequilla SULA con cerezas frescas (también se puede usar de conserva)
- Mermelada de naranja y piña (Revisar receta en Tabla de Añejos, página 6)
- Láminas de durazno
- Romero, tomillo y perejil picados



Manzanas Braseadas



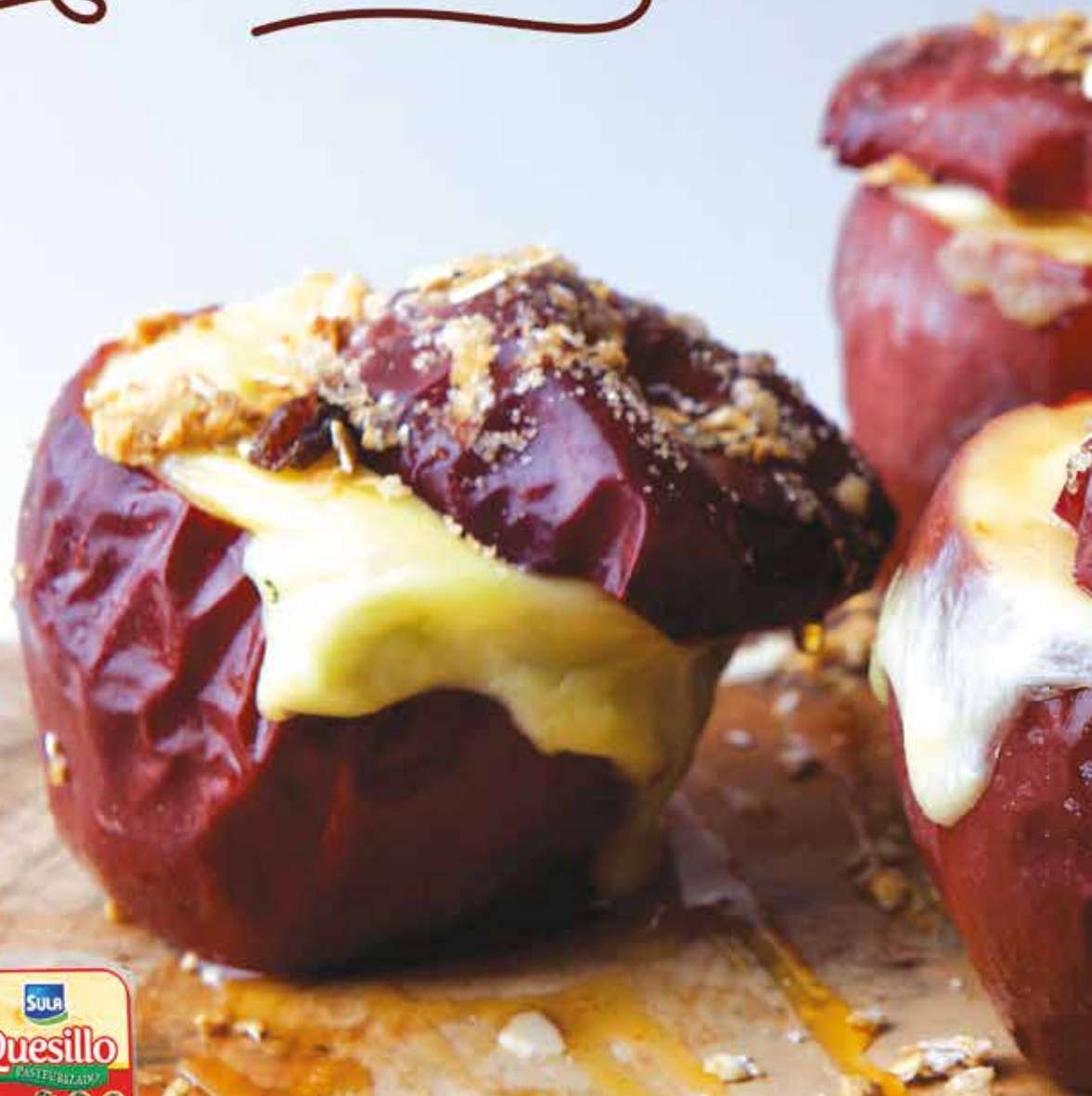
Dificultad: baja



6 porciones



35 minutos



Ingredientes

- 6 manzanas rojas grandes
- 2 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de Queso Parmesano SULA
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- ½ taza de Quesillo SULA rallado
- ½ taza de Queso Edam SULA
- 1 rama de romero

Procedimiento

- Cortar las manzanas a 1 centímetro de la parte superior de tal forma de obtener una tapa. Con ayuda de una cuchara o cuchillo retirar toda la carne interior de las manzanas sin dañar o romper la forma de la manzana, retirar las semillas y picar, mezclar con el Quesillo SULA rallado y el Queso Edam SULA rallado
- Rellenar cada manzana y luego espolvorear sobre cada una de ellas el Queso Parmesano SULA, tapar con el corte realizado al inicio y luego disponer todas las manzanas en una bandeja
- Agregar azúcar, Néctar de Manzana SULA, rama de romero, Mantequilla Amarilla SULA en la bandeja y luego llevar a horno a 375°F durante 25 minutos y servir



PURÉ DE YUCA



Dificultad: baja



8 porciones



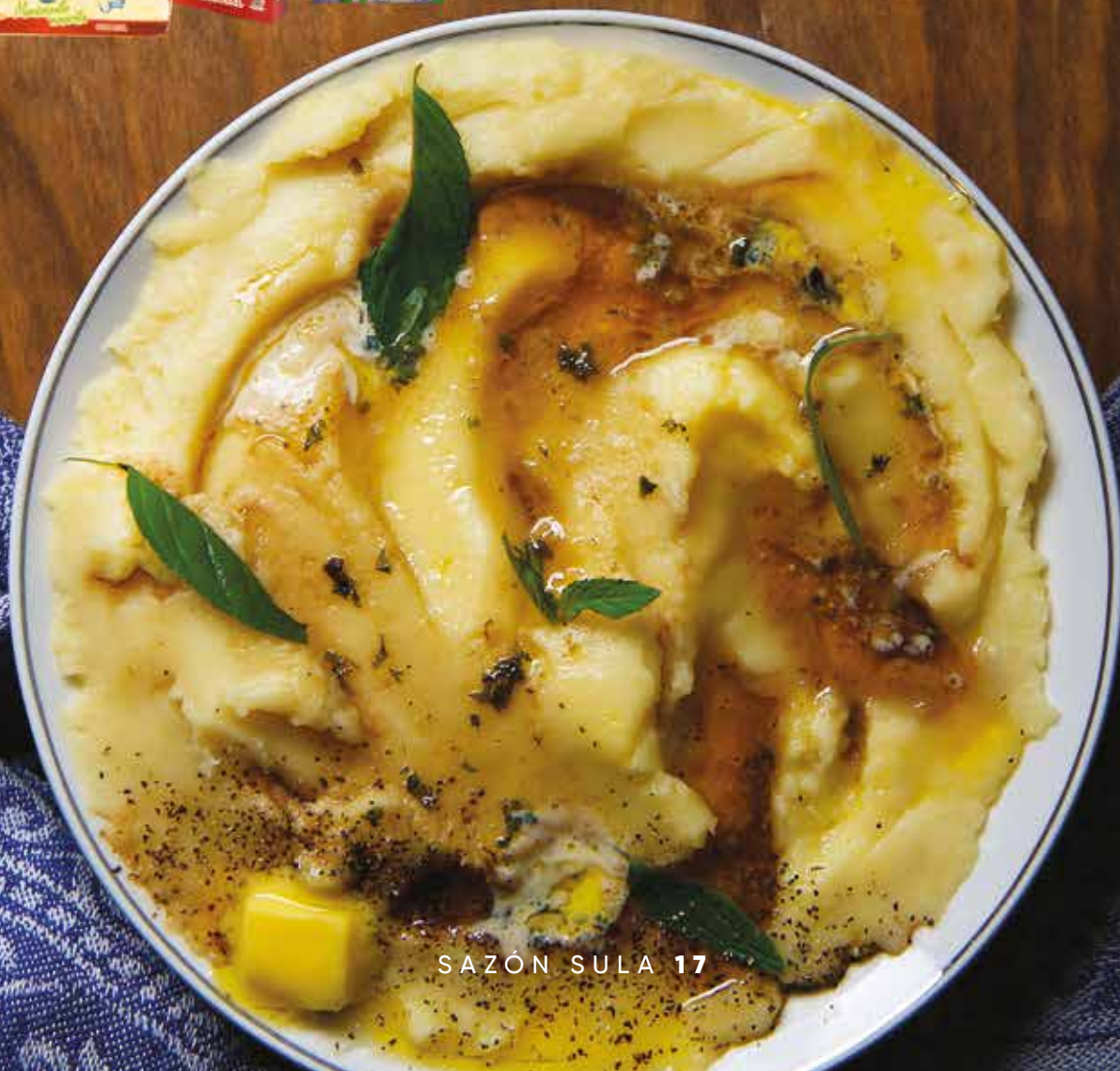
45 minutos

Ingredientes

- 2 libras de yuca cocida
- 1 taza de Leche Entera SULA
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cabeza de ajo

Procedimiento

- Limpiar la yuca cocida de la vena interior que contiene y aun caliente con ayuda de un tenedor aplastar la yuca hasta formar un puré
- En una sartén disponer la Mantequilla Amarilla SULA a derretir, agregar los dientes de ajo aplastados, dejar cocinar a fuego bajo por 2 minutos, luego retirar los ajos, agregar la Leche Entera SULA y luego el puré de yuca de a poco, mezclando e integrando la preparación
- Una vez la mezcla sea uniforme añadir el Queso Mozzarella SULA rallado, integrar y sazonar con sal y pimienta al gusto





CENA NAVIDEÑA

**POLLO AL LIMÓN
ASADO DE TIRA
PESCADO A LA SAL
PAVO ENROLLADO
PANCETTA CRUJIENTE**

Pollo al limón



Dificultad: baja



6 porciones



1 hora, 30 minutos

Ingredientes

- 12 muslos de pollo con piel
- ½ taza de Jugo de Tamarindo SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cabeza de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de paprika
- 2 limones en rodajas
- 1 manzana verde en gajos
- 2 ramas de tomillo

Procedimiento

- Disponer los muslos de pollo en un bol, sazonar con sal, pimienta, paprika y jugo de 1 limón, mezclar hasta sazonar bien
- Disponer las piezas de pollo en una bandeja para horno, agregar las rodajas de limón, manzana en gajos, ramas de tomillo, cabeza de ajo cortada a la mitad, Jugo de Piña SULA y Jugo de Tamarindo SULA, cocinar a 350°F por 45 minutos y luego 15 minutos más a 375°F y servir



Asado de Tira



Dificultad: media



4 porciones



4 horas

Ingredientes

- 2 libras de costilla de res
- 2 tazas de harina
- 1 cebolla cortada en rodajas gruesas
- 1 zanahoria cortada en rodajas gruesas
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- 3 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Néctar de Melocotón SULA
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cabeza de ajo
- 1 rama de tomillo
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de tomates cherry





Procedimiento

- Sazonar la costilla con sal y pimienta, pasar por harina y freír en aceite para sellar, asegurarse de que todos los lados queden dorados. Reservar
- En una cazuela para horno disponer cebolla, cabeza de ajo y zanahoria con Mantequilla Amarilla SULA, sofreír por 3 minutos

- Dejar los vegetales como cama y disponer la costilla de res encima
- Mantener a temperatura media, agregar el vino tinto y dejar cocinar por 5 minutos, luego agregar el Jugo de Manzana SULA y el Néctar de Melocotón SULA, agregar tomillo, tapar con papel aluminio y llevar al horno a 350°F por 2 horas y media

- Revisar cada media hora y añadir más líquido de ser necesario
- Retirar las costillas y colocarlas en una sartén, colar el jugo de la cocción y disponer en la sartén con la costilla, cocinar a fuego bajo hasta que la salsa tome textura ligeramente densa
- Servir la costilla con su salsa

PESCADO A LA SAL



Dificultad: media



6 porciones



2 horas

Ingredientes masa de sal

- 3 libras de sal
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de tomillo picado
- ½ cucharada de romero picado
- Jugo de 1 limón

Ingredientes

- 1 corvina o robalo entero de 3 a 4 libras, pescado limpio sin escamas ni agallas
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- 3 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de Queso Parmesano SULA





Procedimiento masa de sal

- En un bol, mezclar la sal con las claras de huevo, jugo de limón, tomillo picado, romero picado, mezclar hasta integrar muy bien y obtener una masa uniforme

Procedimiento

- Mezclar la Mantequilla Amarilla SULA, ajo molido y Queso Parmesano SULA hasta integrar
- Sazonar el pescado con la Mantequilla Amarilla SULA, disponer sobre una bandeja y cubrir con la masa de sal completamente
- Llevar a horno a 375°F de 35 a 45 minutos
- Para servir romper la sal con cuidado

PAVO ENROLLADO



Dificultad: alta



15 porciones



4 horas



Ingredientes

- 1 pavo entero
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de tomillo picado
- 1 taza de ciruelas pasa
- 1 taza de Queso Gouda SULA picado
- 1 taza de hojas de espinaca
- 2 cebolla en rodajas
- 2 zanahorias medianas en rodajas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de paprika
- 2 tazas de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de Néctar de Pera SULA
- Hilo para atar

Procedimiento

- Deshuesar el pavo, iniciando por la la pechuga, siguiendo toda la estructura ósea del esqueleto,

- evitar desperdiciar lo mínimo de carne, así mismo deshuesar las piernas
- Disponer el pavo deshuesado entero sobre papel film, procurando que la piel quede en el área externa, sazonar con sal y pimienta, rellenar con ciruelas pasa, espinacas y Queso Gouda SULA, enrollar y ajustar todo lo posible con el papel film como haciendo un caramelo, ajustar bien los extremos
- Envolver con papel aluminio y luego disponer en una bandeja alta para horno, disponer agua hasta 4 dedos de altura y cocinar en el horno a 375°F por 1 hora
- Retirar del horno y luego retirar de su envoltura, disponer el pavo enrollado en la misma bandeja y agregar el Jugo de Naranja SULA y el Néctar de Pera SULA, añadir paprika, Mantequilla Amarilla SULA, cebolla en rodajas, zanahoria en rodajas y dejar cocinar por 1 hora más en el horno a 350°F, luego cocinar 20 minutos a 375°F para dorar. Luego servir en rodajas



PANCETTA CRUJIENTE



Dificultad: media



10 porciones



2 horas

Ingredientes

- 5 libras de costillas de cerdo con piel y sin hueso
- 3 limones
- 2 cucharadas de ajo molido
- 1 cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de Jugo de GuavaPiña SULA

Procedimiento

- Con ayuda de un cuchillo pinchar la piel del costillar, pinchar toda la superficie lo mejor posible, sazonar con sal, pimienta, comino, ajo molido y jugo de limón, disponer la pancetta en una bandeja con la piel hacia arriba
- Agregar el Jugo de Naranja SULA y el Jugo de GuavaPiña SULA
- Disponer la pancetta al horno a 375°F por 1 hora, luego por 15 minutos más a 400°F
- Retirar y servir



Bebidas

**CHAMPAGNE A LA NARANJA
MOJITO NAVIDEÑO
NOCHE BUENA
COOKIE COCKTAIL
ROMPOPO FROZEN**

SAZÓN SULA 17

Champagne a la Naranja



Dificultad: baja



6 vasos



20 minutos

Ingredientes

- 1 botella de vino espumante
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 naranja importada en rodajas
- Gotas de zumo de jengibre
- Hielo

Procedimiento

- Disponer en una coctelera el vino espumante, Jugo de Naranja SULA y Néctar de Manzana SULA, añadir las gotas de zumo de jengibre, hielo y revolver con ayuda de una cuchara
- Servir con una rodaja de naranja dentro de la copa y disponer el coctel sin hielo





Mojito Navideño



Dificultad: baja



4 vasos



20 minutos

Ingredientes

- 12 cerezas
- 4 ramas de romero
- 2 limones en mitad
- 2 fresas cortadas en láminas
- 4 cucharaditas de azúcar
- 4 onzas de Néctar de Pera SULA
- 2 onzas de Jugo de Manzana SULA
- 4 onzas de ron blanco
- Ginger Ale
- Hielo

Procedimiento

- En 4 vasos altos disponer la mitad de un limón en cada uno
- Agregar azúcar y mezclar con una cuchara, agregar ron blanco en cada vaso y mezclar nuevamente
- Añadir las cerezas (3 por vaso), luego las fresas y el hielo hasta el tope de cada vaso, terminar agregando Ginger Ale y una rama de romero
- Servir





Noche Buena



Dificultad: baja



3 vasos



20 minutos

Ingredientes

- ½ taza de Jugo de GuavaPiña SULA
- ½ taza de Néctar de Melocotón SULA
- ½ taza de jugo de cerezas rojas
- 3 onzas de vodka
- 1 tazas de vino rose
- 1 albaricoque picado en rodajas

Procedimiento

- Disponer en 2 copas, el Jugo de GuavaPiña SULA, jugo de cerezas rojas, vodka y terminar añadir vino rose y mezclar, servir frío con albaricoques picados en rodajas





COOKIE COCKTAIL





Dificultad: baja



2 vasos



20 minutos

Ingredientes

- 1 taza de Malteada VainiSULA
- ½ taza de galletas de vainilla
- ½ taza de Rompopo SULA
- 2 cucharadas de azúcar
- Crema chantilly
- Hielo

Procedimiento

- En una licuadora disponer la Malteada VainiSULA, galletas de vainilla, Rompopo SULA y azúcar
- Licuar hasta integrar, agregar hielo y volver a licuar para refrescar
- Servir y sobre él mismo disponer la crema chantilly



ROMPOPO FROZEN



Dificultad: baja



2 vasos



20 minutos

Ingredientes

- ¼ taza de Malteada ChocoSULA
- ¼ taza de chocolate líquido
- ¼ taza de Leche Entera SULA
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 taza de Rompopo SULA
- 2 onzas de ron blanco
- Canela en polvo
- 1 cucharada de chocolate entero rallado
- Hielo

Procedimiento

- En una licuadora disponer la Malteada ChocoSULA, chocolate líquido, Leche Entera SULA, Néctar de Manzana SULA Rompopo SULA y ron blanco, licuar hasta integrar y luego añadir hielo para hacer frozen
- Servir con el chocolate rallado y canela





Sazón

Ingresa a sazonsula.com un espacio para descubrir nuevas recetas que le darán un giro a tu cocina

Suscríbete y podrás descargar todas nuestras revistas de Sazón Sula ¡No te quedes sin tu colección!



sazonsula.com



SazonSula





Pastries

CHOCO CRISPIES
MINI TARTALETAS
GALLETAS NAVIDEÑAS
BISCOTTI DE CHOCOLATE
RED VELVET WHOOPIE PIES



CHOCO
CRISPIES



Dificultad: media



15 porciones



3 horas

Ingredientes

- 2 tazas de pecanas
- 2 tazas de cobertura de chocolate
- 1 cucharadita de gageas de colores
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA

Procedimiento

- En una sartén disponer las pecanas a tostar ligeramente, agregar el Néctar de Manzana SULA y la Mantequilla Amarilla SULA, dejar cocinar hasta que el líquido evapore por completo, reservar y dejar enfriar las pecanas
- En un bol disponer la cobertura de chocolate, llevar a derretir a baño maría (disponer una olla más pequeña con agua a temperatura media, una vez caliente disponer el bol con el chocolate sobre la misma y dejar derretir moviendo ligeramente)
- Una vez derretido el chocolate verter las pecanas en el bol y mezclar hasta integrar
- Sobre una bandeja con papel manteca disponer pequeñas porciones de la mezcla y coronar con gageas dulces de colores
- Dejar enfriar 2 horas



Mini Tartaletas



Dificultad: media



10 porciones



1 hora

Ingredientes para la masa

- 2 yemas de huevo
- 2 huevos
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de manteca blanda
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2 tazas de harina pastelera
- 10 moldes para mini tartaletas

Ingredientes para el relleno

- 2 manzanas verdes
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA





Procedimiento para la masa

- En un bol disponer todos los ingredientes y mezclar hasta integrar completamente, cubrir y dejar reposar en frío durante 30 minutos

Procedimiento para el relleno

- En una sartén, disponer la manzana verde picada en cubitos, Mantequilla Amarilla SULA, azúcar y Néctar de Pera SULA, Néctar de Manzana SULA dejar cocinar por 15 minutos a fuego bajo, reservar y dejar enfriar

Procedimiento

- Estirar la masa con ayuda de un rodillo, con mucho cuidado para evitar dañarla o romperla, disponer sobre los moldes para mini tartaletas, rellenar y cubrir con una capa delgada de masa, elaborar de la misma forma cada mini tartaleta
- Llevar a hornear de 25 a 30 minutos a 350°F
- Dejar reposar y servir

GALLETAS ~ NAVIDENAS



Dificultad: media



12 porciones



2 horas

Ingredientes

- 1 taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 tazas de azúcar glas
- 2 tazas de harina pastelera
- ½ cucharadita de vainilla
- 2 tazas de nueces o almendras molidas
- ½ taza de Quesillo SULA
- Una pizca de sal

Procedimiento

- Suavizar la Mantequilla Amarilla SULA batiéndola (Es recomendable usar una batidora eléctrica)
- Añadir 1 ½ taza de azúcar glas a la Mantequilla Amarilla SULA blanda, batir hasta que todo quede integrado
- En otro recipiente colocar la harina, las nueces y una pizca de sal, Quesillo SULA mezclar todo y añadir poco a poco la mezcla de mantequilla sin dejar de batir
- Hacer bolitas de unos 2 o 3 centímetros y disponer sobre una bandeja para horno
- Cocinar en horno precalentado a 350°F, hornear por 15 minutos, una vez estén ligeramente doradas retirar del horno y espolvorear azúcar glas por encima
- Dejar enfriar y servir





Biscotti de chocolate



Dificultad: media



15 porciones



2 horas

Ingredientes

- 1 taza de harina pastelera
- 1 taza de almendras molidas
- ½ taza de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- 2 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza de cobertura de chocolate derretida



Procedimiento

- Con ayuda de una batidora, batir los huevos hasta espumar (5 minutos aproximadamente)
- En otro bol tamizar (colar) la harina e incorporar el azúcar glas, la sal y el polvo de hornear, mezclar bien
- Agregar la ralladura de limón y mezclar
- Incorporar esta mezcla a los huevos, añadir la almendra molida y el Néctar de Melocotón SULA, mezclar hasta integrar bien
- La mezcla quedará pegajosa, para moldearla disponer un poco de harina sobre la mesa de trabajo y pasar la masa a la mesa
- Envolver la mezcla con harina y estirar dando forma de un cilindro plano (rectángulo)
- Colocar la preparación en una bandeja para horno y cocinar a 350°F por 15 minutos, luego de este tiempo retirar del horno y cortar en secciones de 1 o 2 dedos de grosor
- Colocar cada sección de lado en la bandeja y hornear por 10 minutos más
- Después de este tiempo voltear los biscotti para hornear por el otro lado 10 minutos más
- Retirar del horno y dejar enfriar, una vez fríos pasar cada biscotti por cobertura de chocolate derretido para terminar

RED VELVET Whoopie Pies



Dificultad: media



6 porciones



2 horas

Receta: Melissa Bendaña

IG: HuertoHn

FB: Huerto

Ingredientes para las galletas

- 1 ½ taza de harina
- 2 cucharadas de cocoa en polvo
- 1 cucharadita de baking soda
- ¼ cucharadita de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de sal
- 1 taza de azúcar
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 huevo
- 1 cucharada de colorante rojo

Ingredientes para la crema

- 2 tazas de azúcar glas
- ½ taza de manteca vegetal
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de Jugo de Manzana SULA caliente
- ½ cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de Leche Entera SULA



Procedimiento para las galletas

- Encender el horno a 375°F, en un recipiente mezclar la harina, cocoa, baking soda, polvo de hornear y sal
- Mezclar hasta que todo quede bien integrado y dejar a un lado
- Con una batidora, mezclar la Mantequilla Amarilla SULA con el azúcar a velocidad alta por 5 minutos, añadir, colorante rojo y el huevo

- A velocidad baja añadir los ingredientes secos poco a poco hasta que todo quede completamente integrado
- Hacer bolitas de la mezcla de 1 cucharada, dar forma redonda y colocarlas en una bandeja con papel encerado, cocinar en horno precalentado por 8 minutos

Procedimiento para la crema

- Batir la barra de Mantequilla Amarilla SULA, manteca vegetal, vainilla, Jugo de Manzana SULA, Leche Entera SULA, batir hasta integrar, agregar lentamente el azúcar glas
- Disponer la mezcla en una manga y dejar reposar en frío por unos minutos, luego rellenar entre 2 galletas con la crema



Encuentra
tus productos
favoritos aquí



HORARIOS

LUNES A VIERNES
7:00 a.m.-6:00 p.m.

SÁBADOS
8:00 a.m.-5:00 p.m.

HAZ TUS PEDIDOS AL:
(504) 2202-4060
(ext. 5212)

www.sula.hn

Llegó el sabor
de la Navidad



Nueva Imagen