

Sazón



EDICIÓN

20

APPLE
PECAN
PIE

PÁG. 26

SAZÓN
DE LOS
CHEFS

PÁG. 4

20 NUEVAS
RECETAS
NAVIDEÑAS

PÁG. 3



Sazón

EDICIÓN
20



SAZONSULA.COM



SAZÓN SULA



SAZONSULAHN

STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA
LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA
VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA
STEPHANY RIVERA

DIRECTOR DE ARTE
OSCAR ARDÓN

FOTÓGRAFO
DANIEL MENDOZA

CHEFS
ALEJANDRA CARRANZA
ISAAC ARBAÑIL
JOSÉ LUIS ESCALANTE
JUAN JOSÉ NAVARRO

ÍNDICE

ENTRADAS

- PÁG. 6** FRITTATA DE PAPAS
- PÁG. 8** CROSTINIS DE ARÁNDANOS Y QUESO GOUDA
- PÁG. 10** CROQUETAS DE JAMÓN
- PÁG. 12** BERENJENAS RELLENAS
- PÁG. 14** TOSTADAS DE CAMARÓN



PLATOS FUERTES

- PÁG. 16** LOMO BRASEADO
- PÁG. 18** POLLO HORNEADO
- PÁG. 20** QUICHE DE HONGOS
- PÁG. 22** PIERNA DE CERDO
- PÁG. 24** PECHUGA DE PAVO



POSTRES

- PÁG. 26** APPLE PECAN PIE
- PÁG. 28** ROMPOPO CHEESECAKE
- PÁG. 30** CRANBERRY BUNDT CAKE
- PÁG. 32** PAN DE TRES QUESOS
- PÁG. 34** PASTEL DE PERAS

BEBIDAS

- PÁG. 36** MALTEADA MOCHA MENTA
- PÁG. 38** PIÑA ENCENDIDA
- PÁG. 39** DAIQUIRI DE NARANJA
- PÁG. 40** MALTEADA DE MALVAVISCOS
- PÁG. 42** ROMPOPO DE CAFÉ

Sazón de los Chefs

La Navidad es una gran oportunidad para demostrar nuestros dotes culinarios y sorprender a los que más queremos.

Como cada fin de año te proponemos recetas que impresionen por su sabor, ingredientes, elaboración y que se salgan de lo habitual.

Noches especiales como la de nochebuena o fin de año, se merecen un menú especial, compuesto a base de platos muy prácticos y exquisitos para compartir con nuestra familia.

En esta edición tenemos el gusto de contar con todo el talento de chefs reconocidos que nos comparten 20 nuevas propuestas variadas y para todos los gustos.



**ALEJANDRA
CARRANZA**



alemcarranza



**ISAAC
ARBANIL**



isaac.arbanil



**JOSÉ LUIS
ESCALANTE**



chepeescalante



**JUAN JOSÉ
NAVARRO**



juanjose_nr



Entradas

FRITTATA DE PAPAS
CROSTINIS DE ARÁNDANOS Y QUESO GOUDA
CROQUETAS DE JAMÓN
BERENJENAS RELLENAS
TOSTADAS DE CAMARÓN

FRITTATA DE PAPAS



Dificultad media



16 Porciones



40 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- ½ taza de aceitunas mixtas enteras
- 2 ramas de romero
- 2 tazas de papas picadas en láminas
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de Queso Mozzarella SULA
- ¼ taza de Leche Entera SULA
- ½ taza de tocino picado en cubos
- ½ taza de cebolla picada en julianas
- 4 huevos batidos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- Aceite vegetal

Procedimiento

• En una sartén mediana cocinar el tocino a temperatura media por unos minutos hasta que empiece a soltar su grasa. Agregar 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA, la cebolla picada y las papas picadas, dejar sofreír por 10 minutos moviendo con cuidado para que no se rompan y tampoco se quemen, sazonar ligeramente con sal, pimienta y perejil picado. Retirar de cocción

- En un bol disponer los huevos y batirlos, a esta mezcla, agregar las papas sofridas con cebolla y tocino, mezclar con cuidado. Adicionar el Queso Mozzarella SULA rallado, Leche Entera SULA y Queso Parmesano SULA, mezclar nuevamente hasta integrar
- Calentar una sartén antiadherente mediana con un poco de aceite y Mantequilla Amarilla SULA. Una vez caliente agregar la mezcla de papas y dejar cocinar a temperatura baja, de ser posible tapar la sartén y dejar cocinar por 8 minutos
- Destapar y revisar con ayuda de una espátula por los bordes que la tortilla esté desprendida de la sartén, luego procedemos a voltear la tortilla, para esto tapar la sartén con un plato seco, presionar con una mano sobre el plato seco y con la otra girar la sartén por el mango de forma rápida y firme
- Luego regresar la sartén a calentar y agregar más aceite o Mantequilla Amarilla SULA de ser necesario, dejar calentar 1 minuto y disponer la tortilla nuevamente a la sartén empujándola con cuidado desde el plato hacia el sartén para que termine de dorar por el lado faltante. Dejar cocinar 8 minutos más
- Disponer la tortilla ya cocida en una tabla y dejar reposar por 10 minutos, cortar y decorar con aceitunas y perejil





Crostinis de Arándanos y Queso Gouda



Dificultad baja



15 - 20 Porciones



30 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 1 pan tipo campesino o baguette cortado en rodajas
- 1 Queso Gouda SULA entero
- 2 tazas de cebolla roja picada en julianas
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- ¼ taza de vinagre balsámico
- ½ taza de arándanos secos
- ¼ taza de mermelada de cranberry
- ¼ taza de aceite de oliva

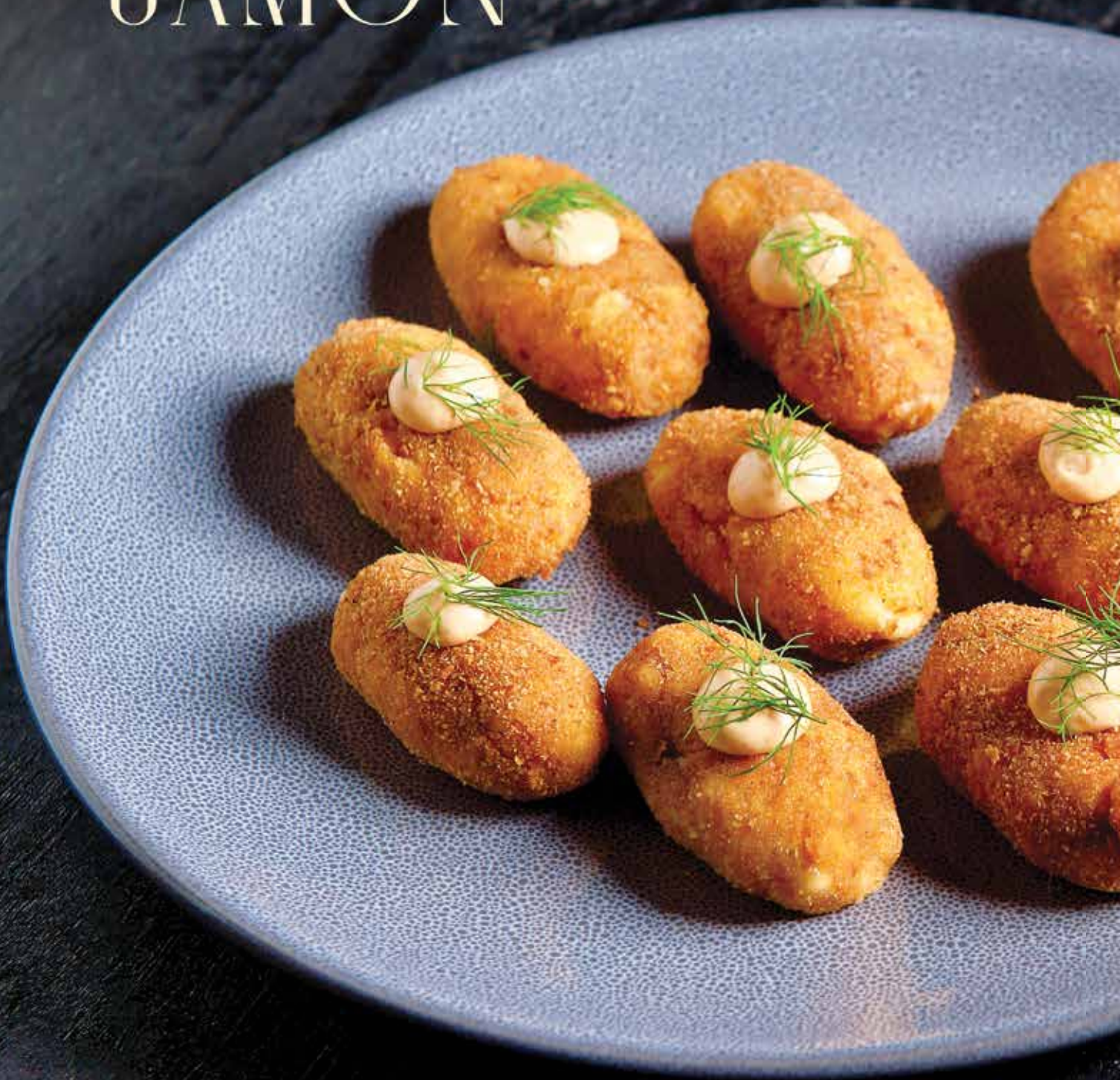
Procedimiento

- Colocar los cortes de pan sobre una bandeja para horno, rociar aceite de oliva sobre el pan y tostar en el horno por unos minutos
- Cortar el molde de Queso Gouda SULA por la mitad y luego cortar en láminas
- En una sartén disponer la cebolla picada, Mantequilla Amarilla SULA, vinagre balsámico, arándanos secos, mermelada de cranberry, Jugo de Manzana SULA, Jugo de Ponche de Frutas SULA. Cocinar a temperatura media por 15 minutos y reservar a temperatura ambiente
- Armar disponiendo sobre el pan el Queso Gouda SULA, la cebolla caramelizada con cranberry y decorar con unas hojas de romero





CROQUETAS DE JAMÓN





Dificultad alta



20 - 25 Porciones



4 Horas

Receta: Chef Isaac Arbañil



Ingredientes

- 1 taza de jamón de pavo picado en cubos (puede ser el jamón de su preferencia)
- ½ taza de Queso Pecorino SULA rallado
- 2 huevos batidos
- 2 tazas de harina
- 2 tazas de miga de pan
- Eneldo

Ingredientes salsa blanca

- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 3 cucharadas de harina
- 1 litro de Leche Entera SULA
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cucharadita de eneldo picado

Ingredientes salsa de pimientos

- 1 taza de chile morrón rojo picado
- ½ taza de cebolla picada en trozos
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento salsa de pimientos

- En una sartén soasar los chiles morrón, cebolla picada, dientes de ajo y aceite de oliva, soasar por 10 minutos a temperatura media, luego llevar todo a licuar sin agregar ningún líquido para obtener una salsa consistente, sazonar con sal y pimienta

Procedimiento salsa blanca

- En una sartén u olla derretir Mantequilla Amarilla SULA, agregar la harina y mezclar hasta integrar por completo
- Luego añadir la Leche Entera SULA poco a poco mezclando para integrar uniformemente toda la preparación, una vez que termine de integrar bien toda la leche sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y eneldo
- Agregar a la salsa el jamón de pavo y Queso Pecorino SULA rallado, mezclar todo bien y dejar enfriar extendiendo la preparación en un refractario y cubriéndolo con papel film, dejar refrigerar por 2 horas como mínimo o una noche antes de preferencia

Procedimiento de croquetas

- Con una cuchara sopera sacar porciones de 1 cucharada llena de la salsa blanca preparada y fría, con mucho cuidado empanizar las porciones pasándolas por harina, huevo y miga de pan. Empanizar 2 veces cada porción dándole una forma de esfera o cilindro pequeño, realizar este proceso lo más rápido posible para que la salsa no pierda la consistencia firme
- Una vez listas disponer en una bandeja con miga de pan en la base, cubrir con papel film y congelar por 2 horas como mínimo o refrigerar una noche antes
- Calentar una olla con aceite para freír, la temperatura debe ser fuerte para que las croquetas se doren muy rápidamente. Freír cada croqueta por un espacio de 30 segundos a 1 minuto como máximo

Berenjenas

RELLENAS



Dificultad media



8 Porciones



1 Hora

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 4 berenjenas medianas
- 2 cucharadas de Crema SULA
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Papel aluminio

Ingredientes relleno

- ½ libra de bistec picado en cubitos
- ½ taza de zanahoria picada en cubitos
- ½ taza de cebolla picada finamente
- ½ cucharada de ajo picado
- ½ taza de tomate picado en cubitos
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 rama de albahaca
- 1 taza de agua
- ½ taza de Queso Edam SULA rallado
- 2 cucharadas de Queso Parmesano SULA

Procedimiento

- Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo, bañar con aceite de oliva, y sazonar ligeramente con sal y pimienta al gusto, envolver juntando las mitades en papel aluminio. Llevar al horno a 375°F por 25 minutos
- Retirar el aluminio y aún calientes quitar la pulpa del centro de las berenjenas, reservar a temperatura ambiente. Preparar el relleno disponiendo en una olla el ajo picado, cebolla y zanahoria con un poco de aceite de oliva, hacer un sofrito cocinando a temperatura media por 10 minutos, agregar la carne picada y la pasta de tomate, mezclar y cocinar por 10 minutos. Añadir la taza de agua, tapar y dejar cocinar a temperatura baja por 25 minutos

- Mezclar el relleno con Queso Edam SULA rallado y Queso Parmesano SULA, disponer las berenjenas en una bandeja para horno, rellenar cada berenjena y llevar a hornear por 15 minutos a 400°F





Tostadas de Camarón



Dificultad baja



4 Porciones



30 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 1 taza de camarones limpios cortados por la mitad
- 4 tortillas de maíz tostadas o fritas
- 2 aguacates
- 2 limones
- ¼ taza de Queso Parmesano SULA
- 1 jalapeño cortado en rodajas finas
- 1 cebolla cortada en rodajas finas

Ingredientes salsa de tomate

- 1 taza de tomates picados en cubos
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de Jugo Guavapiña SULA
- 1 cucharada de Jugo de Naranja SULA
- ½ taza de vinagre
- ½ taza de azúcar
- 1 diente de ajo aplastado

Procedimiento

- En una olla pequeña hervir 4 tazas de agua con 1 cucharadita de sal, una vez rompa hervor agregar los camarones limpios y cocinarlos por 2 minutos, retirar los camarones de la cocción y enfriar rápidamente con hielo, reservar en frío
- En un bol disponer la pulpa de los aguacates, sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar jugo de limón y Queso Parmesano SULA, mezclar hasta integrar

- En una sartén preparar la salsa de tomate colocando todos los ingredientes y cocinar a temperatura media por 20 minutos, enfriar y reservar
- Servir la tostada colocando la tortilla de maíz frita como base, seguir con el aguacate preparado, los camarones cocidos y bañar con la salsa de tomate, agregar al final rodajas de cebolla morada y jalapeño





Platos Fuertes

LOMO BRASEADO
POLLO HORNEADO
QUICHE DE HONGOS
PIERNA DE CERDO
PECHUGA DE PAVO

LOMO
Braseado





- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de Jugo de Tamarindo SULA
- 1 cucharada de Néctar de Pera SULA
- 1 libra de papas enanas cortadas por la mitad
- 1 taza de zanahorias cortadas en bastones (como papas fritas)
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de perejil picado
- Ralladura de 1 limón
- Aceite de oliva

Procedimiento

- Sazonar el lomo de res cortado en cubos con sal y pimienta. Calentar la olla donde se va a cocinar y agregar aceite, sellar las piezas de lomo de a poco hasta que estén doradas por todos lados, reservar el lomo y en la misma sartén agregar la cebolla, zanahoria y ajo, cocinar a temperatura media, agregar un chorro de aceite de oliva, mezclar hasta que la cebolla y la zanahoria se ablanden
- Regresar la carne a la olla y añadir el vino tinto, dejar cocinar por 5 minutos para que evapore el alcohol, agregar el agua, Jugo de Tamarindo SULA y Néctar de Pera SULA, rama de romero y tapar, dejar cocinar a temperatura baja por 2 horas, revisar cada 10 o 15 minutos para evitar que se queme o pegue en el fondo, añadir más líquido de ser necesario, mantener la preparación tapada para ayudar a la cocción
- Una vez listo retirar la carne y luego desmenuzarla, licuar todo el contenido de jugo de la olla y pasarlo por un colador, mezclar la carne con la salsa obtenida, sazonar con sal y pimienta al gusto
- En una olla mediana, cocinar las papas y zanahorias en agua hasta que estén al dente, una vez listas, disponer en una sartén con Mantequilla Amarilla SULA, aceite de oliva y ajo picado, dorar ligeramente y sazonar con sal, pimienta, perejil picado y ralladura de limón
- Servir la carne, su salsa y acompañar con las papas y zanahorias



Dificultad media



6 Porciones



3 Horas

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 2 libras de lomo de res cortado en cubos grandes
- 2 tazas de cebolla picada en julianas
- 1 taza de zanahoria picada en rodajas finas
- 8 dientes de ajo
- 1 rama de romero
- 2 tazas de vino tinto
- 2 tazas de agua

Pollo Horneado



Dificultad baja



4 - 6 Porciones



3 Horas

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 1 pollo entero de 4 libras aproximadamente
- Sal y pimienta al gusto
- Comino molido al gusto
- 3 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de ajo molido
- 1 cucharada de romero picado finamente
- 1 cucharadita de oregano seco
- 1 cucharada de paprika
- 1 taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- 2 cebollas cortadas en rodajas gruesas
- 1 zanahoria cortada en rodajas gruesas
- 1 cabeza de ajo cortada a la mitad
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- 1 taza de vino blanco
- 1 limón cortado en rodajas

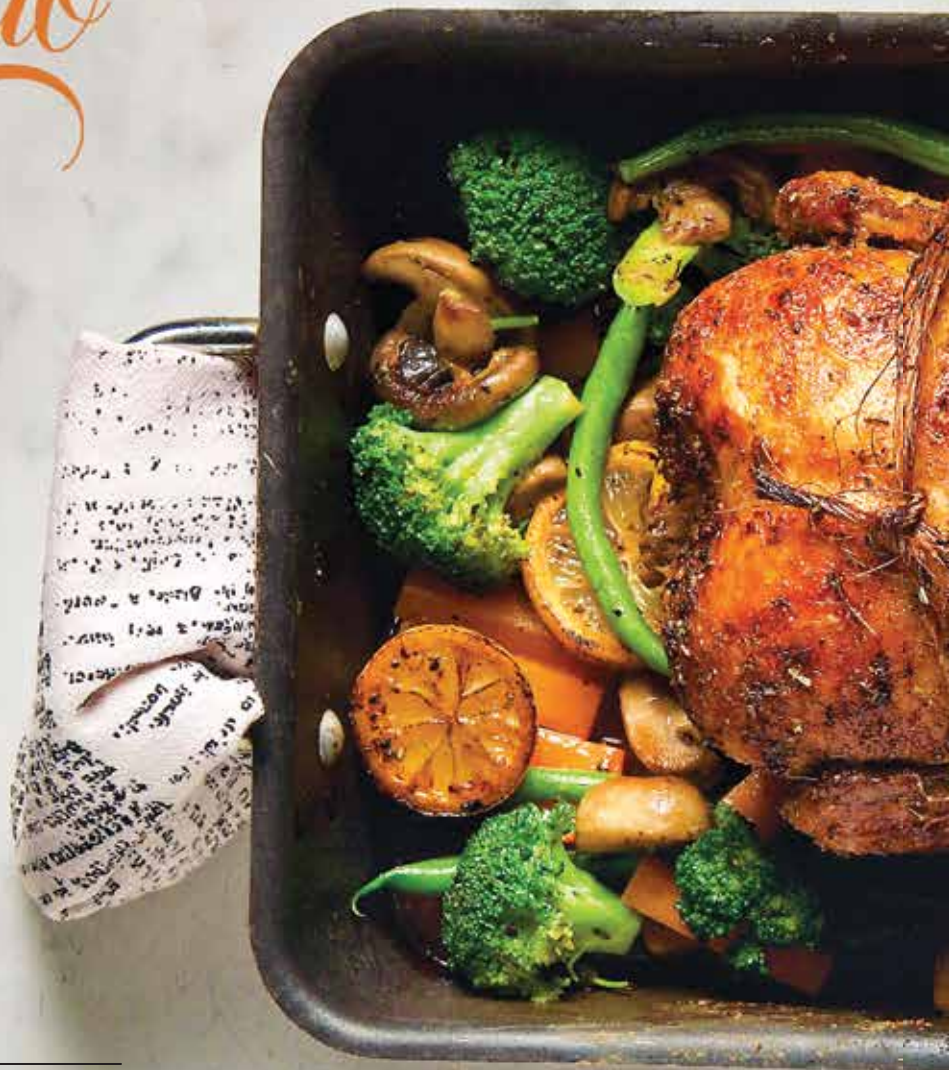
Ingredientes guarnición

- 2 tazas de champiñones picados a la mitad
- 2 tazas de brocoli cortado
- 1 taza de habichuelas enteras
- 2 tazas de zanahoria cortada en bastones pequeños

Procedimiento

- Desde un día antes de la preparación, sazonar el pollo con sal, pimienta, comino, mostaza, 2 cucharadas de ajo molido, romero picado, oregano seco y paprika. Asegurarse de cubrir todo el pollo y guardar en refrigeración
- En una bandeja o fuente para horno disponer una cama de cebolla en rodajas, zanahoria en rodajas, cabeza de ajo y limón en rodajas, añadir vino blanco, Jugo de Manzana SULA y Jugo de Piña SULA sobre esto poner el pollo entero en el centro

- Con ayuda de una brocha o una cuchara bañar la piel del pollo con un poco de la Mantequilla Amarilla SULA derretida mezclada con 1 cucharada de ajo molido
- Horneare a 350°F por 2 horas, durante este periodo de tiempo bañar el pollo cada 20 minutos con un poco de la mezcla de ajo y Mantequilla Amarilla SULA derretida





- Después de las 2 horas retirar el pollo, con mucho cuidado quitar los vegetales que se usaron de cama y reemplazarlos por los vegetales de guarnición. Mezclar con los líquidos que queden en la bandeja y sazonarlos ligeramente con sal y pimienta

- Colocar nuevamente el pollo en el centro de la bandeja, bañar con la mezcla de ajo y Mantequilla Amarilla SULA y llevar al horno, subir la temperatura del horno a 400°F y dorar por 30 minutos, servir la bandeja entera

Quiche de Hongos





Dificultad media



6 - 8 Porciones



2 Horas

Receta: Chef José Luis Escalante

Ingredientes masa

- 2 yemas de huevo
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 ½ taza de harina suave
- 1 cucharadita de hierbas mixtas secas
- Un poco de agua si es necesario

Ingredientes relleno

- 1 libra de Crema SULA
- 4 huevos enteros y 2 yemas
- ½ libra de Queso Pecorino SULA rallado
- ½ libra de Queso Gouda SULA rallado
- ½ libra de hongos mixtos en rodajas
- 4 rodajas de tocino ahumado en cubitos
- 1 rama de eneldo fresco picada finamente
- 1 tallo de cebollines picado finamente
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento masa

- Trabajar en la procesadora de alimentos con la cuchilla para masas; Crema SULA, hierbas y yemas hasta unir. Agregar harina de golpe y trabajar hasta lograr una textura arenosa
- Agregar unas gotas de agua si es necesario para que pegue la masa
- Formar un disco con la masa, cubrir con plástico y llevar al frío por una hora
- Pasada la hora sacar la masa, quebrarla en pedacitos y unirla de nuevo, estirar con la ayuda de un rodillo y harina
- Cubrir el molde para tarta con la masa estirada aproximadamente a 5 ml de espesor
- Realizar incisiones en la base con un tenedor y llevar a frío antes de rellenar

Procedimiento relleno

- En una sartén cocinar el tocino en pedacitos hasta que largue su grasa, agregar los hongos en rodajas y saltear en la grasa del tocino. Agregar un toque de vino blanco si desea
- En un tazón, mezclar el resto de ingredientes y agregar los hongos salteados con el tocino
- Rellenar la base de tarta y llevar a un horno pre caliente a 370°F hasta que la masa y el relleno estén completamente cocidos y dorados

PIERNA DE CERDO



Dificultad media



12 - 10 Porciones



5 Horas

Receta: Chef José Luis Escalante

Ingredientes marinado

- 1 cerveza oscura
- ½ taza de mostaza
- 1 cabeza de ajo molida
- Sal gruesa
- Pimienta molida gruesa

Ingredientes pierna y relleno

- 1 pierna de cerdo tamaño estándar, ahumada o jamonada de 12 a 15 libras
- 1 libra de chorizos españoles molidos
- ½ libra de tocino ahumado molido
- 12 onzas de aceitunas rellenas de morrón rojo

Ingredientes glaseado

- 1 litro de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Tamarindo SULA
- 1 taza de miel de abejas
- 1 taza de azúcar
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento marinado

- Marinar la pierna por lo menos 24 horas antes, mezclando bien todos los ingredientes del marinado procurando que se reparta uniformemente en toda la pieza de carne



Procedimiento relleno

- Luego de marinar la pierna, procedemos a realizar orificios en la pierna colocando un cuchillo fileteador a 90 grados tratando de tocar hasta el hueso. Rellenamos cada uno de los surcos primero con el chorizo molido, seguido por el tocino y sellamos con una aceituna
- Repetimos este proceso en toda la pierna, procurando hacer la mayor cantidad de surcos posibles

Procedimiento pierna

- Llevar la pierna al horno pre caliente a 400°F con un poco del jugo de la marinada cubierta con papel de aluminio por 3 horas, una vez pasadas las tres horas descubrimos la pierna, bañamos en sus jugos y continuamos horneando por 30 minutos más

Procedimiento glaseado

- Mezclar todos los ingredientes en una cacerola y reducir a punto de jarabe
- Una vez obtenemos la consistencia deseada, verter el jarabe de manzana sobre la pierna en el horno
- Continuamos horneando y bañando con el glaseado hasta que quede pegado a la piel del cerdo en el horno gracias a la caramelización
- Servir la pierna entera o cortada, siempre acompañada del jugo de su cocción



Pechuga de Pavo



Dificultad media



6 - 8 Porciones



3 Horas

Receta: Chef José Luis Escalante

Ingredientes

- 1 pechuga de pavo deshuesada
- 3 chiles morrón rojo
- 8 láminas de jamón ahumado de cerdo
- 2 tazas de Queso Pecorino SULA rallado
- 2 tazas de Queso Mozzarella SULA rallado
- 1 taza de espinaca fresca
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de almendras tostadas enteras
- 1 taza de tomates cherry
- 1 cucharada de ajo molido
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de vino blanco
- ½ taza de Crema SULA

Ingredientes arroz

- Aceite de oliva
- 2 tazas de arroz blanco
- 1.5 tazas de agua
- 2 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de nueces picadas
- ½ taza de tocino picado
- 1 cucharada de perejil picado
- ½ taza de cebolla en julianas

Procedimiento

- En el horno caliente a 380° F colocar a cocinar en una bandeja los chiles morrón por 15 minutos o hasta que la piel se vea ligeramente quemada, retirar la piel, cortar el chile por la mitad, quitar las semillas y venas, reservar
- Abrir la pechuga de pavo por un lado, manteniendo la piel intacta, sal pimentar la pechuga por fuera y por dentro, añadir ajo molido y rellenar con jamón ahumado, chile morrón, espinaca fresca y los quesos rallados
- Cerrar la pechuga y envolver con papel film, envolver haciendo presión de manera que la pechuga quede compacta, luego envolver con papel aluminio para llevar a hornear



- Cocinar en horno a 380° F por 1 hora, en una bandeja con 2 tazas de agua en la base. Luego retirar el papel aluminio y el papel film, volver a poner las pechugas cocidas en la bandeja y agregar vino blanco y la Crema SULA, llevar a hornear por 30 minutos cuidando de que la piel se dore sin quemarse
- Preparar el arroz navideño disponiendo en una olla un chorro de aceite de oliva, el tocino y las cebollas en julianas, sofreír unos minutos con 1 cucharadita de ajo molido

- Después de 5 minutos agregar el arroz y sofreír por 2 minutos mezclando todo, agregar las pasas y nueces. Mezclar agregar agua, sazonar con sal al gusto y tapar, cocinar a temperatura baja de 20 a 30 minutos
- En una sartén saltear los tomates cherry con una pizca de ajo molido y aceite de oliva
- Servir la pechuga cortándola en rodajas, acompañada del arroz navideño y la salsa de Crema SULA con vino blanco





Postres

APPLE PECAN PIE
ROMPOPO CHEESECAKE
CRANBERRY BUNDT CAKE
PAN DE TRES QUESOS
PASTEL DE PERAS

APPLE PECAN PIE



Dificultad media



8 - 12 Porciones



2 Horas

Receta: Chef Juan José Navarro

Ingredientes base de galleta

- 2 tazas harina la rosa
- 6 cucharadas de azúcar glass
- 2 ½ cucharadas de pecanas molidas
- 1 ½ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 huevo

Ingredientes relleno de manzana

- 1 ½ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 6 cucharadas harina la rosa
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- ¾ taza de azúcar
- 6 manzanas verdes
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 cucharadas de pecanas tostadas

Ingredientes crumble

- 1 ¼ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 ¼ taza de harina la rosa
- ½ taza de azúcar
- 3 cucharadas de pecanas molidas

Procedimiento base de galleta

- Colocar la Mantequilla Amarilla SULA en un bol y mezclar para poder cremarla, agregar el azúcar glass, pecanas molidas e integrar. Incorporar la harina para formar una textura arenosa, una vez obtenida esta consistencia, agregar el huevo y mezclar hasta obtener una masa, cubrir con plástico y llevar a reposar en la refrigeradora por media hora



Procedimiento relleno de manzana

- En una olla, mezclar todos los ingredientes excepto las manzanas y pecanas, mezclar hasta que todo esté incorporado y hervir por unos 3 minutos para que se forme una mezcla espesa
- Retirar del calor y dejar que se enfríe, pelar y cortar las manzanas en cubitos y agregar los 40 gramos de Jugo de Naranja SULA para evitar que se oxiden las manzanas. Picar las pecanas e incorporar a la mezcla

Procedimiento crumble

- Colocar en un bol la Mantequilla Amarilla SULA en cubitos. Agregar el resto de los ingredientes e incorporar con las yemas de los dedos hasta formar una mezcla arenosa, llevar a refrigerar

Procedimiento

- Retirar la masa del frío para la base de la tartaleta, estirar sobre una superficie enharinada y con un grosor aproximado de 1 cm
- Cubrir un molde de tartaleta con la masa y llevar a precocer por 15 minutos en un horno precalentado a 350° F
- Mientras se hornea la base, mezclar las preparaciones del relleno de manzana para cubrir completamente, colocar sobre la base precocida y cubrir con el crumble
- Hornear la preparación por un lapso de 45 minutos o hasta obtener un color dorado



ROMPOPO

CHEESECAKE



Dificultad media



8 - 12 Porciones



8 Horas

Receta: Chef Juan José Navarro

Ingredientes base de galleta

- 2 tazas de galletas María molidas
- 1 ½ barra de Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes crema de rompopo

- 5 ½ tazas de queso crema untable
- 1 taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 ¾ taza de azúcar
- 4 cucharadas harina la rosa
- 4 huevos
- ½ taza de Rompopo SULA
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 pizca de pimienta gorda molida

Ingredientes buttercream

- 1 taza de queso crema untable
- 2 ½ tazas azúcar glass
- 1 cucharada de ron
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento base de galleta

- Colocar las galletas semi deshechas en una licuadora o procesadora de alimentos y triturar hasta que esté completamente deshecha, agregar la Mantequilla Amarilla SULA derretida e incorporar

Procedimiento mousse

- Asegurarse que todos los ingredientes están a temperatura ambiente
- En un bol colocar el queso crema untable y mezclar hasta que tome una textura cremosa, aproximadamente 3 minutos. Agregar la Mantequilla Crema SULA e incorporar, seguido del azúcar y mezclar bien. Colocar la harina, canela y pimienta gorda para mezclar bien y deshacer cualquier grumo

- Limpiar el bol para luego agregar el Rompopo SULA y huevo uno a la vez para mejor incorporación
- Mezclar los ingredientes a una velocidad baja para evitar incorporar aire, esto evita que suba al hornear y que se quiebre por arriba

Procedimiento buttercream

- Asegurarse que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. En un bol colocar el queso crema untable y mezclar a velocidad media alta para cremar e incorporar un poco de aire, 4 minutos aproximadamente, agregar la Mantequilla Amarilla SULA y mezclar por un lapso de 3 minutos a velocidad medio alta
- Una vez que esté bien integrada la preparación anterior, bajar la velocidad y agregar el azúcar glass poco a poco para integrar. Batir por un lapso de 3 minutos a velocidad alta y refrigerar

Procedimiento

- En un recipiente hondo de vidrio o metal, colocar la preparación de galleta y esparcir para que quede de un mismo grosor. Colocar el relleno de rompopo y llevar a hornear a 350° F por una hora y media
- Apagar el horno y dejarlo una hora para que baje la temperatura. Retirar del horno y llevar a refrigerar un mínimo de 6 horas para que tome su textura
- Decorar con el buttercream de queso crema





Cranberry Bundt Cake





Dificultad media



8 - 12 Porciones



1 Hora, 30 Minutos

Receta: Chef Juan José Navarro

Ingredientes almibar

- 2 tazas de galletas María molidas
- 2/3 taza de cranberries
- 1 1/4 taza de Jugo de Naranja SULA
- 2 rojas de canela
- Semillas de cardamomo al gusto (opcional)
- Ralladura de 1 naranja
- 4 cucharadas de azúcar

Ingredientes torta de naranja

- 1 3/4 taza de harina la rosa
- 1 cucharada de fécula de maíz (opcional)
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita sal
- 1 1/2 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos grandes
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1/2 taza de Jugo de Naranja SULA

Ingredientes buttercream

- 1 taza de queso crema unttable
- 2 1/2 tazas de azúcar glass
- 1 cucharada de ron
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento almibar

- En un olla, colocar todos los ingredientes y calentar a fuego bajo para poder fusionar los sabores e hidratar las cranberries. Una vez que haya reducido, retirar los cranberries y ralladura de naranja y picar, reservar para su utilización

Procedimiento torta de naranja

- En el bol de la batidora, colocar la Mantequilla Amarilla SULA a temperatura ambiente y cremar por aproximadamente 2 minutos
- Agregar el azúcar y cremar por un promedio de 5 minutos hasta que tome un color pálido y este más cremoso. Agregar los huevos uno a la vez para mejor incorporación y luego agregar la Mantequilla Amarilla SULA. Una vez que ya esté homogénea la mezcla, disminuir la velocidad y agregar todos los ingredientes secos, cernidos e incorporar en 3 veces para mejor integración intercalando con el Jugo de Naranja SULA
- Agregar los cranberries, ralladura de naranja picada y mezclar de manera envolvente. Llevar a un molde previamente engrasado y ligeramente enharinado, colocar la mezcla anterior y llevar a hornear un promedio de 40 minutos a 350° F

Procedimiento buttercream

- Asegurarse que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente, disponer en un bol y batir hasta integrar todo, refrigerar para que obtenga la textura adecuada

Procedimiento

- Retirar la torta del horno y dejar enfriar, con una brocha barnizar ligeramente con el almibar preparado y dejar que absorba y seque. Decorar con el buttercream y llevar a refrigeración

PAN DE TRES QUESOS



Dificultad media



8 Porciones



5 Horas

Receta: Chef Alejandra Carranza

Ingredientes

- 18 onzas de harina fuerte
- ¼ taza de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- ¼ taza de Queso Edam SULA rallado
- 2 cucharadas de levadura seca
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 cucharadas de Jugo de Manzana SULA
- 10 onzas de Leche Entera SULA
- 4 huevos enteros
- ½ cucharadita de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de miel de abeja o de maíz
- 1 cucharadita de nuez moscada molida
- 1 cucharadita de canela molida
- ¼ taza de arándanos secos
- 1 cucharada de semillas de amapola



Procedimiento

- Diluir la levadura en Leche Entera SULA tibia con el azúcar y dejar reposar un minuto
- Pasar todos los ingredientes secos y los quesos a la amasadora a velocidad media con la leche y huevos, agregar Jugo de Manzana SULA, sal y miel
- Trabajar hasta lograr una textura muy lisa y que el gluten esté bien trabajado,
- Agregar la amapola, arándanos y Mantequilla Amarilla SULA e integrar la masa
- Figurar la masa en tres pelotas, estirar y trenzar. Dejar reposar la trenza por 1 hora con 45 minutos
- Llevar a un horno muy caliente a 400° F por 15 minutos ó hasta que esté cocida y dorada
- Sacar en una rejilla y reposar, luego bañar con el glaseado real
- Para el glaseado real mezclar una clara de huevo con 1 taza y media de azúcar glas cernida y unas gotas de limón



Pastel de peras



Dificultad alta



8 - 10 Porciones



2 Horas, 30 Minutos

Receta: Chef Alejandra Carranza

Ingredientes torta

- 220 gramos de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita especias de repostería
- 4 huevos
- 2 cucharadas de Leche Entera SULA
- 220 gramos de harina suave
- 220 gramos de azúcar morena clara
- 1 cucharada de polvo para hornear

Ingredientes peras

- 3 peras en rodajas
- 50 gramos Mantequilla Amarilla SULA
- 2 onzas de ron añejo
- Una pizca de nuez moscada en polvo
- ¼ taza de azúcar morena oscura
- ½ taza de Néctar de Pera SULA

Ingredientes strudel

- 200 gramos de azúcar morena
- 200 gramos de Mantequilla Amarilla SULA
- 300 gramos de harina
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de ralladura de limón

Procedimiento torta

- Batir la Mantequilla Amarilla SULA junto con azúcar hasta cremar, agregar los huevos uno a uno y batir bien para integrar todo. Agregar el resto de ingredientes de golpe e integrar
- Llevar a un molde previamente engrasado

Procedimiento peras

- En una sartén caliente, derretir Mantequilla Amarilla SULA y agregar las peras, saltear hasta dorar. Agregar el azúcar, nuez, Néctar de Pera SULA y ron
- Dejar reducir hasta caramelizar ligeramente
- Agregar las peras sobre la masa en el molde, mezclar con un poco de la masa de la superficie para asegurarnos que pegue

Procedimiento strudel

- Con la ayuda de un procesador de alimentos; integrar los ingredientes hasta obtener una textura arenosa
- Agregar sobre las peras y llevar el pastel a un horno pre caliente a 350° por 45 minutos o hasta que al insertar un palillo en el medio del pastel hasta que salga limpio. Decorar con azúcar impalpable tamizada



Bebidas

MALTEADA MOCHA MENTA
PIÑA ENCENDIDA
DAIQUIRI DE NARANJA
MALTEADA DE MALVAVISCOS
ROMPOPO DE CAFÉ

Malteada Mocha Menta



Dificultad baja



2 Vasos



10 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 1 ½ taza Malteada Mocha Menta SULA
- ½ taza de Malteada ChocoSULA
- ½ taza de Leche Descremada SULA
- 1 cucharada de chocolate en polvo
- 1 cucharada de chocolate líquido
- Crema batida (chantilly)
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ taza de whisky
- 1 taza de hielo
- Hojas de menta para decorar

Procedimiento

- Licuar Malteada Mocha Menta SULA, Malteada ChocoSULA, Leche Descremada SULA, chocolate en polvo, canela en polvo, whisky y hielo, licuar hasta integrar
- Servir y coronar con chantilly, chocolate líquido y hojas de menta





Piña Encendida



Dificultad baja



2 Vasos



10 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- ¼ taza de Néctar de Pera SULA
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de ron blanco
- Ramas de hierbabuena
- 2 tazas de hielo
- Cortes de piña con cáscara para decorar

Procedimiento

- Disponer todos los ingredientes líquidos en una coctelera y mezclar hasta integrar
- Llenar los vasos para servir con hielo, verter el cóctel y decorar con corte de piña asada y hojas de hierbabuena



Daiquiri de Naranja



Dificultad baja



2 Vasos



10 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 cucharada de Néctar de Melocotón SULA
- 2 tazas de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de tequila blanco
- 1 limón
- 2 cucharadas de azúcar
- Manzana roja para decorar
- 1 pizca de canela en polvo



Procedimiento

- En una coctelera disponer el Néctar de Manzana SULA, Jugo de Naranja SULA, Néctar de Melocotón SULA, tequila y jugo de 1 limón, también agregar la pizca de canela, hielo y revolver por 30 segundos
- Escarchar el vaso donde se servirá, mojando los bordes con un poco de limón y pasandolos por azúcar. Servir hielo y agregar el cóctel, decorar con 1 corte de manzana y rajas de canela



MALTEADA DE MALVAVISCOS



Dificultad baja



2 Vasos



10 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil



Ingredientes

- 1 ½ taza Malteada Malvaviscos SULA
- ¼ taza Leche Entera SULA
- ¼ taza Néctar de Melocotón SULA
- 1 banano
- 1 taza de hielo
- 4 cucharadas de chocolate líquido
- Malvaviscos al gusto
- Crema batida al gusto

Procedimiento

- Licuar Malteada Malvaviscos SULA, Leche Entera SULA, Néctar de Melocotón SULA, banano y hielo, mezclar e integrar
- Decorar el interior de los vasos con chocolate líquido, servir la preparación y terminar coronando con crema batida y malvaviscos





Rompopo de café



Dificultad baja



2 Vasos



10 Minutos

Receta: Chef Isaac Arbañil

Ingredientes

- 1 taza de Rompopo SULA
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- 1 taza de café recién hecho (fuerte)
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta gorda molida
- 1 cucharada de cocoa
- Hielo

Procedimiento

- Disponer todos los ingredientes, menos la cocoa, en un shaker o coctelera, agitar por 30 segundos, servir sin el hielo en las copas
- Terminar espolvoreando la cocoa sobre el cóctel





NUEVOS SABORES PARA CELEBRAR LA NAVIDAD

Tabla gourmet
de quesos
añejados



Llámanos:
9839-2354





LLEGÓ EL TIEMPO DE COMPARTIR

el mágico sabor



Otro producto de calidad  LACTHOSA