

Sazón



XI Edición

Galletas
navideñas para
sorprender
a santa

Pág. 38

Ricas ideas
para aprovechar
el recalentado

Pág. 49

30

Recetas para
disfrutar la mejor
época del año



Sazón

XI Edición



SazonSula

Producción Ejecutiva:

Lacthosa SULA

Foto de Portada:

Locación: El Armario

Modelo: Nicolás Ávila Rendón

Directora Ejecutiva:

Vivian Kafie

Jefa de Marca:

Stephany Rivera

Chef:

Pablo Vindel

Fotógrafo:

Daniel Mendoza

**Dirección de Arte, Diseño
y Postproducción:**

DUO
duohn.com



Secciones Especiales

- Pág. 4** Consejos del chef
- Pág. 26** Sazón de la calle
- Pág. 30** La receta de la abuela
- Pág. 40** Hondureño que se respeta



Índice

Acompañantes

- Pág. 6** Mini nacatamales
- Pág. 8** Ensalada de papas
- Pág. 10** Puré de camote y piña
- Pág. 12** Arroz pilaf navideño
- Pág. 14** Crema de ayote

Platos Fuertes

- Pág. 16** Pollo a la naranja
- Pág. 18** Pierna de cerdo a la ciruela
- Pág. 20** Pato asado en salsa de melocotón
- Pág. 22** Lomo de res al romero
- Pág. 24** Chuletas de cerdo

Postres

- Pág. 32** Tartaleta del amanecer
- Pág. 34** Fusión atrapa sueños
- Pág. 36** Parfait de rompopo
- Pág. 37** Pastel de frutos secos
- Pág. 38** Galletas navideñas

Bebidas

- Pág. 42** Cocktail de manzana y pera
- Pág. 44** Ponche de medianoche
- Pág. 45** Rompopo y caramelo
- Pág. 46** Chocolate caliente
- Pág. 48** Blue christmas

Recalentado

- Pág. 50** Frittata de quesos
- Pág. 52** Emparedado de cerdo
- Pág. 53** Wraps de recalentado
- Pág. 54** Pastel de jamón y queso gratinado
- Pág. 56** Panqueques de rompopo

Regalos con sazón

- Pág. 58** Mermeladas caseras
- Pág. 60** Antipasto de berenjena
- Pág. 61** Galletas de queso
- Pág. 62** Alborotos navideños
- Pág. 64** Pan de naranja y arándanos

Consejos del chef

Por: Chef Pablo Vindel

¿Cómo realizar tu cena navideña y año nuevo de la forma más organizada?

Las fiestas de navidad y año nuevo son un momento de reunión para compartir y disfrutar del cariño y la compañía de nuestros familiares y amigos, por lo tanto para que puedas disfrutar al máximo con tus seres queridos debes prepararte a tiempo. De esta manera podrás reducir el estrés y el cansancio producido en estas fiestas.

Planea el menú con tiempo:

Es recomendable hacer una lista de nuestros platillos favoritos, sobre todo los que son tradicionales en nuestras casas para esta época del año.

Debes de tener siempre presente a tus invitados y familiares, de esta manera podrás prepararte a tiempo con un menú que esté al alcance y gusto de todos ellos.

Comienza a realizar el listado de platillos que podrías llegar a realizar tomando en cuenta la cantidad de personas para los que tendrás que cocinar.

Elabora opciones saludables que puedan durar más tiempo:

Los platillos, como postres o tortas que duran varios días son los más recomendados para prepararlos unos días antes de las fiestas, ya que si te quedas a hacer todo el mismo día podrías terminar sintiéndote agotado(a).

Si realmente quieres evitarte estrés innecesario, te recomiendo preparar con anticipación, por ejemplo: Pastel de frutos secos, pan de naranja y arándanos, galletas para santa, por supuesto puedes marinar tus carnes y hornearlas el día festivo, teniendo siempre el cuidado de que no pasen tiempo de más en temperatura ambiente y así evitar que se echen a perder.

No trates de ser el súper héroe o heroína:

A todos los que cocinamos nos encanta lucirnos estos días, preparar la mejor ensalada de papa, la mejor pierna, el mejor guiso e incluso hasta el mejor recalentado.

Pero debes de ser consciente del tiempo que posees y la lista de tareas pendientes que también debes realizar, que sin duda la más importante es alcanzar a disfrutar de la compañía de nuestros invitados, por lo que si puedes ahorrarte tiempo en preparar una o dos cosas de tu mesa para estas fechas no pasa nada.

Recuerda que puedes comprar ciertos platillos, hay muchos productores artesanales que poseen un producto de gran calidad y así aparte de ahorrarte tiempo de estar en la cocina, estarás apoyando a la economía local.

Pide apoyo o comparte el trabajo:

Las mejores comidas o cenas son aquellas en las que todos comparten y colaboran trayendo platillos estrella o ayudan a la hora de cocinar.

Y qué mejor que las fiestas navideñas y de año nuevo para aprovechar a unir fuerzas entre toda la familia o invitados en lugar de hacerlo solo(a).

Involucra a cada persona allegada que tu desees, (hijos, hermanos, amigos o vecinos). No solo te estarán ayudando con la carga de trabajo, también estarás compartiendo y cultivando memorias de momentos mágicos para recordar toda la vida.





ACOMPañANTES

Mini nacatamales
Ensalada de papas
Puré de camote y piña
Arroz pilaf navideño
Crema de ayote



MINI NACATAMALES



Dificultad Media



16 Porciones



2 Horas, 30 Minutos



Ingredientes:

- 3 libras de harina de maíz para tamales
- 1 chile morrón rojo
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- 1 taza de Queso Parmesano SULA
- 1 taza de Queso Mozzarella SULA
- 1 chile morrón verde
- 2 cebollas amarillas
- 1 libra de papas
- 1 bote de 230 gramos de alcaparras
- 20 ciruelas pasas deshidratadas
- 2 zanahorias grandes
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de especias
- 2 libras de tajo de cerdo
- 1 libra de manteca de cerdo
- 1 mazo de cilantro
- 2 libras de hoja de plátano
- Achiote cantidad necesaria
- 6 dientes de ajo

Preparación para la carne:

- Cortar la carne en cuadros grandes
- Licuar la mitad de los condimentos (chile verde, cebolla y ajo)
- Llevar a fuego medio, cocer en Jugo de Piña SULA y sazonar con achiote, sal y especias

Preparación para la masa:

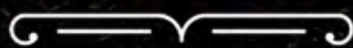
- Licuar el chile morrón verde y rojo con la cebolla, pimienta y ajo
- Luego se coloca la harina de maíz en una olla grande
- Verter los condimentos y el Queso Parmesano SULA poco a poco de manera que quede como un atól, moviendo constantemente para evitar grumos
- Teniendo esta mezcla incorporar la manteca de cerdo
- La masa debe quedar suave
- Rectificar el sabor con sal y pimienta de ser necesario
- Dejar que la masa cambie de color

Preparación final:

- Pelar y cortar las papas y zanahorias
- Cocer las papas
- Hervir las hojas de plátano
- Secar las hojas de plátano en un comal a fuego bajo, evitar que se quemen
- Colocar los cuadros de hoja sobre una superficie plana
- Colocar 2 cucharadas de la masa preparada, extendiéndola un poco sobre la hoja y colocar el relleno:
 - 2 cuadros de papa cocida
 - 1 cuadro de zanahoria
 - 1 ciruela
 - 2 alcaparras
 - 1 cuadro de Queso Mozzarella
 - 1 trozo de carne
- Agregar una cucharada más de masa
- Proceder a amarrar el tamal quedando completamente cubierta por la hoja
- Una vez amarrados, en una olla introducir una tapadera en el fondo de la misma para evitar que los tamales se quemen por el calor directo
- Colocar de forma alternada y agregar agua dejando casi cubiertos los tamales
- Dejar a fuego bajo alrededor de 1 hora



Ensalada de Papas



 **Dificultad Baja** **8 Porciones** **35 Minutos****Ingredientes:**

- 3 libras de papa
- 1 barra de Margarina SULA
- ½ taza de Crema Pasteurizada SULA
- 1 taza Queso Gouda SULA
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto
- 4 huevos
- ¼ mazo perejil
- ¼ taza de mostaza amarilla
- 2 manzanas rojas
- ½ taza de tocino

Procedimiento:

- Lavar y desinfectar las papas y el perejil
- Cortar las papas en cuadros grandes
- Cortar el bacon en cuadros medianos
- Picar finamente el perejil y reservar
- Hervir las papas y huevos por aparte
- Colocar el tocino en una sartén a fuego medio y remover hasta que esté crocante
- Cortar el Queso Gouda SULA y la manzana en cuadros pequeños
- En un bowl agregar la Crema Pasteurizada SULA y mezclar con mostaza, una vez estén listas las papas agregarlas al bowl con la preparación anterior con el resto de ingredientes y sazonar al gusto

Puré de Camote y piña





Dificultad Media



10 Porciones



35 Minutos

Ingredientes:

- 4 libras de camote
- 2 barras Mantequilla Amarilla SULA
- 1 bolsa de marshmallows
- 1 taza de agua
- 2 litros de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de Leche Semi Descremada SULA
- Sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento:

- Lavar los camotes y cortarlos en cubos grandes, luego poner a hervirlos en agua y Jugo de Piña SULA
- Una vez el camote esté listo, colar y aplastar con la ayuda de una pasapuré
- En un recipiente agregar la Leche Semi Descremada SULA y ½ barra de Mantequilla Amarilla SULA, mezclar, unificar y sazonar al gusto
- Engrasar un molde con Mantequilla Amarilla SULA y verter el puré de camote
- Agrega los marshmallows por toda la superficie
- Llevar al horno precalentado a 120°C - 280°F por 6 minutos

Ajoriz Pilaf Navideño





Dificultad Baja



8 Porciones



30 Minutos

Ingredientes:

- 1 libra de arroz bastati
- 1 cebolla amarilla
- ½ litro de Jugo de Naranja SULA
- 3 dientes de ajo
- 3 ramas de romero
- 1/3 taza de cranberrys deshidratadas
- ¼ taza de almendras enteras
- ½ litro de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de perejil
- 1 barra Mantequilla Amarilla SULA
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- ½ taza de agua

Procedimiento:

- Lavar y desinfectar los condimentos
- Cortar en cuadros pequeños la cebolla
- Picar finamente el ajo y el perejil, reservar el perejil por aparte
- En una olla a fuego medio alto tostar las almendras moviendolas constantemente hasta obtener un tostado parejo
- En una olla amplia agregar la Mantequilla Amarilla SULA y el aceite de oliva
- Incorporar los condimentos (ajo y cebolla) y romero, sofreír por 5 minutos
- Agregar el arroz moviendo constantemente incorporar el Jugo de Manzana SULA, consomé, Jugo de Naranja SULA y agua
- Subir el calor a fuego alto, en su punto de absorción llevar a fuego bajo para teminar cocción
- Agregar las cranberrys deshidratadas y las almendras tostadas al momento de servir






CREMA DE AYOTE



Dificultad Media



8 Porciones



45 Minutos

Ingredientes:

- 4 libras de ayote
- ¾ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 tallo de apio
- ¼ taza chile dulce
- ¼ taza cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 2 tazas de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo
- Pimienta negra al gusto
- 1 taza de Crema Pasteurizada SULA
- ½ taza Leche Entera SULA



Procedimiento:

- Picar finamente todos los condimentos
- En una sartén agregar la Mantequilla Amarilla SULA y sofreír los condimentos
- Disolver el consomé en agua y agregar a una olla junto con el ayote y dejar hervir por 5 minutos
- Licuar la preparación del ayote junto al sofrito, devolver a la olla agregando la Leche Entera SULA y dejar hervir
- Decorar con Crema Pasteurizada SULA



Platos Fuertes

Pollo a la naranja
Pierna de cerdo a la ciruela
Pato asado en salsa de melocotón
Lomo de res al romero
Chuletas de cerdo

*a
la*
**Dollo
naranyia**





Dificultad Media



4 Porciones



2 Horas

Ingredientes:

- 1 pollo entero
- 1 taza de albahaca fresca
- 5 dientes de ajo
- ½ taza tomillo fresco
- 2 barras de Margarina SULA (Temperatura ambiente)
- ¼ taza de perejil picado
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 litro de Jugo de Naranja SULA
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- Sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento:

- Lavar bien el pollo
- En un recipiente colocar la Margarina SULA, perejil picado, 5 ajos, ¼ taza de Jugo de Naranja SULA, sal y pimienta negra
- Derretir la Margarina SULA con la ayuda de un microondas, alrededor de 1.5 minutos, mezclar bien todos los ingredientes
- Barnizar el pollo con esta mezcla y asegurarse que quede bien cubierto
- Reservar por 30 minutos
- En una fuente previamente engrasada con Margarina SULA, colocar el pollo y agregar Jugo de Manzana SULA, el Jugo de Naranja SULA restante, el vino blanco, ¼ taza de tomillo y 12 hojas de albahaca fresca
- Llevar al horno precalentado a 180° - 356°F entre 30 a 45 minutos por lado
- Barnizar el pollo con la preparación de la Margarina SULA cada 10 minutos



PIERNA DE CERDO A LA CIRUELA



Dificultad Alta



8 Porciones



3 Horas

Ingredientes:

- 10 libras de pierna de cerdo ahumada
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- 2 tomates pera
- 1 cebolla blanca
- 2 litros de Jugo de Manzana SULA
- 1 cabeza de ajo
- Sal al gusto
- ½ taza de ciruelas pasa
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano en polvo
- 1 taza de miel de abeja
- 3 cucharaditas de fécula de maíz
- ½ mazo de cebollina
- 2 chiles morrón verdes
- 1 cucharita de achiote en polvo

Procedimiento para el glaseado de manzana:

- En una olla amplia agregar Jugo de Manzana SULA, poner a fuego bajo,
- Una vez el jugo se haya reducido a la mitad sazonar con orégano molido, sal y miel de abeja
- Disolver la fécula de maíz aparte e incorporar poco a poco hasta que este bien incorporada
- Hervir por 4 minutos y reservar hasta servir
- Servir la pierna de cerdo en conjunto con el glaseado

Procedimiento para la pierna:

- Pelar y cortar en trozos grandes el ajo, cebolla, tomate y chile morrón
- En una licuadora procesar por 3 minutos
- Combinar con el Jugo de Naranja y Jugo de Piña SULA, sazonar con sal, comino y pimienta negra
- Con un cuchillo pequeño de punta fina hacer pequeñas inserciones a la pierna de cerdo
- Cubrir la pierna con la preparación anterior
- Dejar reposar por 1 hora
- Precalentar el horno a 180°C - 356°F 15 minutos antes de ingresar la pierna
- Colocar la pierna en una fuente colocando las ciruelas alrededor de la misma junto con todo su marinado
- Hornear por 1 hora, 15 minutos por cada lado, bañando la pierna de marinado cada 15 minutos





PATO ASADO

EN SALSA DE MELOCOTÓN



Dificultad Alta



6 Porciones



1 Hora 30 Minutos

Ingredientes:

- 1 pato entero
- 2 tazas de arúgula
- 10 melocotones naturales
- 2 tazas de Néctar de Melocotón SULA
- 1 litro de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 1 taza de eneldo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de vino blanco
- Sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento:

- En un recipiente colocar la Mantequilla Amarilla SULA, eneldo, sal y pimienta al gusto
- Cubrir el pato con esta mezcla por dentro y por fuera
- Bañar con Néctar de Melocotón SULA y ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- Llevar al horno a 175°C - 347°F durante 1 hora
- Barnizar con la preparación de Mantequilla Amarilla SULA cada 15 minutos
- En un sartén agregar azúcar, Mantequilla Amarilla SULA, melocotones y Jugo de Naranja SULA
- Agregar al recipiente con el pato después de los primeros 35 minutos de cocción
- Servir con arúgula y melocotones como base en una fuente amplia



Lama de Res al romera



 Dificultad Media

 8 Porciones

 1 Hora 40 Minutos



Ingredientes:

- 6 libras de lomo de cerdo
- ½ litro de Jugo de Manzana SULA
- 1 cerveza en lata
- ½ litro de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de romero fresco
- 1 barra de Margarina SULA
- 1 bolsa pequeña de espinaca
- ½ taza de pasas
- 1 libra de Queso Gouda SULA
- 1 libra de chorizo suelto

Procedimiento:

- Limpiar el lomo de res y hacer 2 incisiones en extremos contrarios para colocar el relleno
- Realizar una mezcla de Jugo de Piña SULA, Jugo de Manzana SULA
- Agregar al lomo de res y reservar por 30 minutos
- Deshojar la espinaca
- Cocinar la carne de chorizo junto con las pasas, agregar la cerveza
- Pasado el tiempo de maceración proceder a agregar el relleno a lo largo de las incisiones realizadas al lomo de cerdo
- Agregar la espinaca junto con el Queso Gouda SULA
- Amarrar el lomo con un cáñamo alrededor del lomo por lo largo del mismo
- En un sartén lo suficientemente amplio, engrasar y sellar el lomo
- Agregar el romero fresco
- Precalentar el horno a 175°C - 347°F
- Llevar al horno el lomo de res, por 45 minutos en cada lado

Chuletas de cerdo





 **Dificultad Baja**

 **6 Porciones**

 **40 Minutos**

Ingredientes:

- 6 chuletas de cerdo
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- Sal y pimienta negra al gusto
- 4 cucharadas de miel de abeja
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- 3 dientes de ajo
- ¼ taza de Leche Entera SULA
- 5 ramitas romero fresco
- ¾ barra de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento:

- Picar finamente el ajo
- En un recipiente agregar las especias secas, ajo, jugos, miel, sal y pimienta negra, creando un marinado
- Sumergir las chuletas en esta preparación por 35 minutos
- En un sartén agregar la Mantequilla Amarilla SULA y fundir
- Agregar las chuletas y las 5 ramas de romero fresco
- Dejar 2 minutos por cada lado y servir





SAZÓN DE LA CALLE



El sazón de la Navidad

Que bonito se siente cuando llega la Navidad, donde no solamente los niños disfrutan de esta fecha, personas de todas las edades esperan ansiosamente este acontecimiento para celebrar.

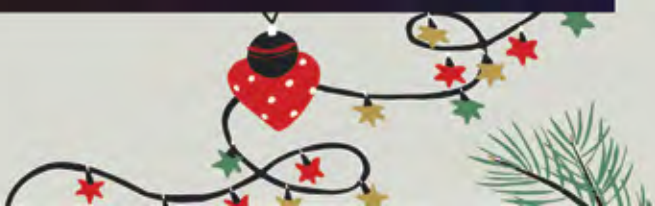


En casi todo el mundo la Navidad se celebra de diferentes maneras; con fuegos artificiales, el árbol navideño, las posadas, el nacimiento, fiestas, etc. y en Honduras no podía faltar esta celebración, que se comienza a ver desde antes de entrar al mes de diciembre, una celebración que se puede disfrutar con cada uno de los sentidos.

Ya que se puede ver como las ciudades se iluminan con las decoraciones de luces parpadeantes de todos colores en parques, avenidas, calles y casas; los restaurantes comienzan a incluir en sus menús los tradicionales platillos de la temporada y el olor a nacatamal te puede sorprender en cualquier esquina de nuestras ciudades.

La música tradicional y los villancicos pueden escucharse en cada lugar que se visite y la gente empieza a llenarse de ese espíritu que genera una sensación inexplicable de bienestar y nostalgia.

Tradicionalmente el hondureño disfruta haciendo actividades en esta temporada con sus familias y amigos, desde ir al cine, a los centros comerciales, visitar a los familiares para darles el abrazo, fiestas entre compañeros de trabajo y otras actividades que suman momentos inolvidables.





En Tegucigalpa, siendo una actividad relativamente nueva, se suma a las tradicionales actividades, la ahora popular **Villa Navideña**, un lugar en el Bulevar Juan Pablo Segundo, que es reconocido a lo lejos, por la cantidad de luces que decoran todas las estructuras alegóricas a la fecha, el diseño de este lugar hace que al entrar en él nos transporte a un paraíso de cuento, a un paraíso que antes solo veías en películas navideñas.

Familias enteras visitan este lugar y podemos ver como cada esquina es el escenario perfecto para ese retrato que formará parte de los momentos familiares.

Este es el lugar para vivir al máximo las fiestas navideñas, donde podrás tomarte fotografías, disfrutar exquisitos platillos preparados en el momento y sobre todo guardar el recuerdo de una linda Navidad en Tegucigalpa.

Otra actividad para salir de la rutina en esta temporada es visitar los pueblos aledaños a Tegucigalpa, como **Ojojona**, donde también se respira este ambiente de fiesta y celebración.

Puedes aprovechar en esta visita a este pintoresco pueblo, y comprar artesanía para agregarle a la decoración navideña de tu hogar ese toque tradicional hondureño.

En el lugar que te encuentres pasa una feliz Navidad, disfruta cada detalle de esta fecha y guarda todo lo bueno que te deja.

La receta de la abuela

Esta es una de esas recetas que nos recuerdan los días que visitábamos la casa de la abuela, de antemano sabíamos que la visita incluiría uno de sus maravillosos platillos que nos llenaban el alma de amor y el estómago de satisfacción.

Receta compartida por:
Yamileth Nazar



Bizcocho relleno de crema de Rompopo SULA:

Compuesto por:

- Syrup navideño
- Crema de Rompopo SULA
- Torta de bizcocho o lenguas

Syrup navideño:

- Se prepara muy fácil; colocando en una olla 2 tazas de agua, 1 taza de azúcar, especias dulces (rajas de canela, clavos de olor, pimienta gorda, una pizca de nuez moscada, una pizca de sal) y licor al gusto (sea aguardiente, ron o el de su preferencia)
- Estos ingredientes se llevan a hervir y lo que obtendremos será un jarabe saborizado

- Aparte colocamos las yemas, estas las batimos a mano y las agregamos al Rompopo SULA hasta lograr una mezcla homogénea
- La llevamos nuevamente al fuego, sin dejar de mover, hasta que espese

Crema de Rompopo SULA:

- 1 litro de Rompopo SULA, 8 yemas de huevo, especias dulces para saborizar al gusto
- En una olla ponemos el Rompopo SULA y lo llevamos a fuego medio alto, agregamos las especias dulces y movemos
- Una vez que comience a hervir, lo bajamos del fuego

Con estos 3 ingredientes listos armamos nuestro bizcocho

- En una copa ponemos trozos de torta de bizcocho, luego la bañamos con el syrup navideño, luego colocamos una capa de crema de Rompopo SULA y repetimos las capas hasta llegar al borde de la copa
- Podemos decorar con frutos secos, llevamos a la refrigeradora durante 3 horas y luego disfrutamos



Pastres

Tartaleta del amanecer

Fusión atrapa sueños

Parfait de rompopo

Pastel de frutos secos

Galletas navideñas

Tartaleta del Amanecer



Dificultad Media



6 Porciones



1 Hora 45 Minutos

Ingredientes para la masa:

- ¾ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1½ taza de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de nuez moscada

Ingredientes para el relleno:

- 5 peras cocktail
- 1 litro de Jugo de Manzana SULA
- ¼ taza de flor de jamaica
- ¼ taza de chocolate oscuro para fundir
- ¼ barra de Margarina SULA
- ½ litro de Jugo de Guavapiña SULA
- 6 ramitas tomillo
- 1 taza de azúcar morena
- 1 litro de Leche Entera SULA
- 1 taza de fécula de maíz simple
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 limones persa
- 2 cucharadas de cacahuate picado





Procedimiento para la masa:

- Integrar los ingredientes secos de la masa en un bowl, luego agregar la Mantequilla Amarilla SULA cortada en trozos hasta que la mantequilla este bien integrada
- Reservar 10 minutos en refrigeración
- Incorporar los huevos 1 a 1 hasta tener la consistencia deseada
- Enharinar el molde y con la ayuda de un bolillo extender a 0,5 centímetros de grosor
- Repartir a lo largo del molde y hornear por 15 minutos a 180°C - 356°F

Procedimiento para las peras:

- Lavar y pelar las peras
- En una olla agregar el azúcar, el Jugo de Manzana SULA, Jugo de Guavapiña SULA, 3 ramitas de tomillo, jamaica y semillas de granadina
- Dejar hervir alrededor de 45 minutos
- Fundir el chocolate a baño maría junto con la Margarina SULA
- Tomar la cáscara de la tartaleta y recubrir el interior con chocolate
- Una vez las peras hayan tomado color reservar el jugo de la cocción

Procedimiento para el relleno:

- Calentar la Leche Entera SULA
- Disolver la fécula de maíz por aparte, aromatizarla con ralladura de limón, esencia de vainilla y azúcar
- Integrar la fécula de maíz a la leche, una vez que rompa hervor y reservar
- Al bajar la temperatura cubrir la tartaleta con esta mezcla y reservar por 2 horas
- Colocar las peras sobre la crema de vainilla preparada anteriormente, agregar las peras y espolvorear un poco de cacahuate cortado en trozos

Fusión Atrapa Sueños

 **Dificultad Alta**

 **8 Porciones**

 **2 Horas**

Ingredientes para la masa quebrada:

- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 300 gramos de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 pizcas de canela en polvo

Ingredientes para el relleno:

- 2 tazas de blueberry
- 1 libra de moras
- 100 gramos de gelatina simple
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- 1 taza azúcar morena
- 1 litro de Leche Entera SULA
- 1 taza de fécula de maíz simple
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 limones persas
- 6 hojas de menta





Procedimiento para la masa:

- Integrar los ingredientes secos de la masa en un bowl, luego agregar la Mantequilla Amarilla SULA cortada en trozos hasta que esté bien integrada
- Reservar 10 minutos en refrigeración
- Incorporar los huevos 1 a 1 hasta tener la consistencia deseada
- Enharinar el molde y con la ayuda de un rodillo, extender a 0.5 centímetro de grosor
- Repartir a lo largo del molde y hornear por 15 minutos a 180°C - 356°F

Procedimiento para el relleno:

- Calentar la Leche Entera SULA
- Disolver la fécula de maíz y aromatizar con ralladura de limón, esencia de vainilla y azúcar
- Luego integrar la fécula de maíz a la leche una vez que rompa hervor, reservar
- Una vez baje la temperatura cubrir la tartaleta con esta mezcla y reservar 2 horas

Procedimiento para la gelatina de fruta:

- Disolver la gelatina simple en ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- Licuar las blueberry y moras junto con el resto del Jugo de Manzana SULA
- Pasar ambas mezclas por un colador para evitar grumos
- Llevar a fuego medio durante 15 minutos para reducir y espesar
- Cubrir la primera mezcla que incorporamos a la tartaleta y reservar hasta consumir
- Decorar con frutos rojos y menta finamente picada en la superficie al momento de servir

Parfait de rompopo



Dificultad Media



8 Porciones



25 Minutos

Ingredientes:

- ½ litro de Leche Entera SULA
- 2 tazas de chantilly instantánea
- 1 litro de Rompopo SULA
- 8 onzas de queso crema
- 3 onzas de cacahuates sin sal
- 1 taza de crema de avellanas
- 2 paquetes de galletas María
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento para el crost:

- Con la ayuda de un mazo quebrar las galletas
- En un sartén agregar la Mantequilla Amarilla SULA a fuego bajo
- Una vez fundida la Mantequilla Amarilla incorporar las galletas para que se doren, moviendo siempre para evitar se quemem
- Luego reservar
- Picar finamente el cacahuate y reservar



Procedimiento para la crema de queso y rompopo:

- En un bowl realizar la crema chantilly, agregar 1½ taza de chantilly instantánea, 1 litro de Rompopo SULA, batiendo hasta conseguir la densidad adecuada
- A esta mezcla incorporar el queso crema, azúcar, hasta obtener una mezcla homogénea

Procedimiento para la crema de avellanas:

- En otro bowl agregar el resto del chantilly instantánea, crema de avellanas y la Leche Entera SULA
- Batir hasta obtener una mezcla homogénea

Montaje sugerido:

- En una copa o vaso con la ayuda de una manga pastelera colocar una primera base de crema de rompopo, seguido de una capa de galletas
- Colocar una capa de crema de avellanas seguida por otra capa de galletas
- Terminar con una última capa de crema de rompopo y espolvorear el cacahuate picado previamente reservado.

PASTEL DE FRUTOS SECOS

 **Dificultad Media**

 **10 Porciones**

 **1 Hora**

Ingredientes para la torta del pastel:

- 250 gramos de harina multiusos
- 250 gramos de azúcar
- 5 huevos (separar yemas y claras)
- Polvo para hornear
- 55 milímetros de Jugo de Naranja SULA
- 20 milímetros de aceite vegetal
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 limón persa
- Sal al gusto
- 1 taza de nuez entera
- ¼ barra Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes para el betún:

- 6 claras de huevo
- 2 tazas de azúcar blanca
- 3 tazas de Jugo de Manzana SULA
- 1 limón persa

Procedimiento para la torta del pastel:

- Colocar papel manteca en el fondo del molde a utilizar
- Engrasar abundantemente con Mantequilla Amarilla SULA todo el molde
- Batir las claras de huevo a punto de nieve y agregar la mirad de la azúcar hasta integrar
- Batir las yemas de huevo, agregar la esencia de vainilla, el resto de azúcar, aceite, rayadura de limón y el Jugo de Naranja SULA
- En la preparación de las yemas agregar la harina y el polvo para hornear, pasándolos por un colador previamente
- Batir hasta integrar todos los elementos
- Añadir las claras a punto de nieve poco a poco hasta unificar

- Verter la masa en el molde y llevar al horno precalentado a 180°C - 356°F
- Hornear durante 45 minutos a 160°C - 320°F
- Desmoldar y cortar el bizcocho a la mitad de lo alto
- Cubrir la superficie del bizcocho con el betún anterior
- Terminar espolvoreando las nueces por toda la superficie

Procedimiento para el betún:

- Batir las claras de huevo a punto de nieve
- Poner a hervir el azúcar y el Jugo de Manzana SULA hasta lograr una consistencia de miel, luego agregar poco a poco las claras de huevo batidas hasta integrar completamente
- Agregar el jugo de un limón



GALLETAS N



Galletas de canela

Ingredientes:

- 400 gramos de harina de trigo multiuso
- 250 gramos de azúcar blanca
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 taza azúcar glass
- 200 gramos de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de cocoa amarga
- 1 cucharada de sal fina
- ½ cucharada de polvo para hornear
- ¼ taza de Leche Entera SULA
- Colorante vegetal (opcional)

Procedimiento:

- En un recipiente amplio agregar el azúcar y la Mantequilla Amarilla SULA, combinar con la ayuda de una batidora eléctrica en velocidad baja sin batir demasiado, solo para que se mezclen los ingredientes
- Agregar la canela en polvo y un huevo durante el proceso
- Agregar la mitad de la harina pasándola por un colador, batiendo nuevamente
- Envolver la masa en papel plástico y llevar a refrigeración alrededor de 1 hora pasado el tiempo proceder a amasar un poco y estirar con ayuda de un rodillo, dejando 0.75 cm de grosor luego recortar con la forma de la figura que deseamos
- Llevar al horno durante 15 minutos a 180°C 356°F

Procedimiento para el glaseado:

- En un recipiente agregar el azúcar glass, integrar la Leche Entera SULA y el sirope de maíz. Batir a mano sin dejar grumos y agregar el colorante vegetal

Galletas de jengibre

Ingredientes:

- 400 gramos de harina de trigo multiuso
- 250 gramos de azúcar blanca
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1 taza azúcar glass
- 200 gramos de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de cocoa amarga
- 1 cucharada de sal fina
- 3 cucharaditas de Leche Extra Calcio SULA
- 2 cucharaditas de sirope de maíz
- Colorante vegetal (opcional)

Procedimiento:

- En un recipiente amplio agregar el azúcar y la Mantequilla Amarilla SULA, combinar con la ayuda de una batidora eléctrica en velocidad baja sin batir demasiado, solo para que se mezclen los ingredientes
- Agregar la canela en polvo y un huevo durante el proceso
- Agregar la mitad de la harina pasándola por un colador, batiendo nuevamente
- Envolver la masa en papel plástico y llevar a refrigeración alrededor de 1 hora pasado el tiempo proceder a amasar un poco y estirar con ayuda de un rodillo, dejando 0.75 cm de grosor, luego recortar con la forma de la figura que deseamos
- Llevar al horno durante 15 minutos a 180°C 356°F

Procedimiento para el glaseado:

- En un recipiente agregar el azúcar glass, integrar la Leche Entera SULA y el sirope de maíz. Batir a mano sin dejar grumos y agregar el colorante vegetal

TAS VIDEÑAS



Dificultad Media



**8 Porciones
por cada tipo de galleta**



**1 Hora, 30 Minutos
por cada tipo de galleta**

Galletas de mantequilla snow malted

Ingredientes:

- 400 gramos de harina de trigo multiuso
- 250 gramos de azúcar blanca
- 1 1/2 taza de azúcar glass
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 200 gramos de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de cocoa amarga
- 1 cucharadita de sal fina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de Leche Semi Descremada SULA
- 2 cucharaditas de sirope de maíz
- Colorante vegetal (opcional)

Procedimiento:

- En un recipiente amplio agregar el azúcar y la Mantequilla Amarilla SULA, combinar con la ayuda de una batidora eléctrica en velocidad baja sin batir demasiado, solo para que se mezclen los ingredientes
- Agregar la canela en polvo y un huevo durante el proceso
- Agregar la mitad de la harina pasándola por un colador, batiendo nuevamente
- Envolver la masa en papel plástico y llevar a refrigeración alrededor de 1 hora pasado el tiempo proceder a amasar un poco y estirar con ayuda de un rodillo, dejando 0.75 cm de grosor, luego recortar con la forma de la figura que deseamos
- Llevar al horno durante 15 minutos a 180°C 356°F

Procedimiento para el glaseado:

- En un recipiente agregar el azúcar glass, integrar la Leche Entera SULA y el sirope de maíz. Batir a mano sin dejar grumos y agregar el colorante vegetal
- Para las galletas snow malted utilizamos la misma masa anterior solamente colocamos glaseado por la superficie y colocar un malvavisco decorando el hombre de nieve de la manera preferida



HONDUREÑO QUE SE RESPETA... EN NAVIDAD

Por: Óscar Ardón



EMERSON V. BADOS '17

Llegó la Navidad, y como buenos hondureños disfrutamos de manera única estas fechas, con nuestras tradiciones, nuestra gastronomía y por supuesto nuestra familia. Es la temporada perfecta para ver la vida con mucha más alegría y esperar lo mejor para el siguiente año.

En esta ocasión queremos compartirles algunas costumbres que todo **hondureño que se respeta...** hace en Navidad.

Hondureño que se respeta prepara, maletas, come las uvas, todo para tener un mejor año.

Hondureño que se respeta "compra estreno", es la temporada donde la gran mayoría compra su ropa nueva para lucirla a más no poder.

Hondureño que se respeta recibe a sus invitados con comida; una torreja o un tamal siempre están listos para compartir con todo aquel que nos visite.

Hondureño que se respeta nunca le hace "mala cara" a la comida recalentada.

Hondureño que se respeta sabe que esta, es la temporada de poner a todo volumen los buenos merengues.

Hondureño que se respeta escucha el conteo de las 12 de la noche en la radio.

Hondureño que se respeta pinta, decora y prepara su casa para recibir a todas las visitas que se puedan.

Hondureño que se respeta sabe que esta es temporada de cucumbos.



BEBIDAS

Cocktail de manzana y pera

Ponche de medianoche

Rompopo y caramelo

Chocolate caliente

Blue christmas



Cocktail de manzana y pera



Dificultad Baja



6 Vasos



10 Minutos

Ingredientes:

- 3 Nectares de Pera SULA
- 4 Nectares de Manzana SULA
- 2 manzanas rojas en lascas
- 10 ramitas de tomillo
- 2 latas de soda simple

Procedimiento:

- Cortar y descorazonar las manzanas
- En un vaso colocar 3 cubos de hielo, agregar 2 onzas de Néctar de Pera SULA, 1 onza de Néctar de Manzana SULA, 5 rodajas de manzana y tomillo fresco y termina agregando un poco de soda simple





PONCHE DE MEDIANOCHE



Dificultad Baja



10 Vasos



10 Minutos

Ingredientes:

- 1 litro de Jugo Guavapiña SULA
- ½ litro de Jugo de Piña SULA
- 1 litro de Jugo de Manzana SULA
- 2 granadinas en fruta
- 8 onzas de Tito's Handmade Vodka

Procedimiento:

- Agregar en el shaker Jugo de Guavapiña SULA y Jugo de Manzana SULA en partes iguales, 4 onzas de cada uno
- Agregar 2 onzas de Tito's Handmade Vodka, hielo y batir enérgicamente con ambas manos y servir



Sazón Sula XI



Rompopo y Caramelo

 **Dificultad Baja**

 **4 Vasos**

 **10 Minutos**

Ingredientes:

- 1 Litro Rompopo SULA
- 1 taza de caramelo líquido
- 1 taza crema de maní
- 1 taza de hielo
- 4 expresos de café
- ½ Litro de Leche Entera SULA
- Sirope de chocolate

Procedimiento:

- En un vaso rockero colocar 2 cucharadas de mantequilla de maní, 1 onza de sirope de chocolate, 1 onza de Leche Entera SULA, 1 expreso shot, 3 onzas de Rompopo SULA, 1 onza de caramelo líquido y hielo





CHOCOLATE CALIENTE



Dificultad Baja



8 Vasos



10 Minutos

Ingredientes para el chocolate:

- 2 litros de Leche Extra Calcio SULA
- ½ litro de Malteada VainiSULA
- 8 cucharadas de cocoa en polvo
- 2 rajas de canela
- 1 lata grande de leche condensada
- Mini malvaviscos al gusto
- 1 cucharadita de nuez moscada

Ingredientes para la crema:

- ½ litro de Leche Semi Descremada SULA
- 1 taza de azúcar glass

Procedimiento para el chocolate:

- En una olla llevar a fuego medio la Leche Extra Calcio SULA, la Malteada VainiSULA, canela en raja y la leche condensada
- En un recipiente aparte tomar un poco de la preparación anterior y disolver la cocoa
- Integrar la cocoa disuelta a la preparación de la leche y dejar que rompa a hervir

Procedimiento para la crema:

- En un bowl metálico agregar Leche Semi Descremada SULA y azúcar glass
- Batir energicamente a mano o con una batidora eléctrica
- Servir el chocolate en el recipiente deseado, colocar un poco de crema montada
- Colocar malvaviscos al gusto sobre la crema

BLUE CHRISTMAS



 **Dificultad Baja**

 **4 Vasos**

 **6 Minutos**

Ingredientes:

- 10 onzas de blue curacao
- ½ litro de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de coco rallado deshidratado
- ½ litro de Leche Entera SULA

Procedimiento:

- Escarchar la copa martini colocando un plato plano el coco rallado y en otro colocar 1 onza de blue curacao
- Remojar la parte superior de la copa en el blue curacao
- Pasar la copa previamente remojada en el coco rallado
- En un mezclador, agregar 4 onzas de blue curacao por 6 onzas de Leche Entera SULA, agregar hielo y batir enérgicamente con ambas manos, servir





Recalentado

Fritatta de quesos
Emparedado de cerdo
Wraps de recalentado
Pastel de jamón
y queso gratinado
Panqueques de rompopo

Fritatta de Quesos



Dificultad Media



8 Porciones



25 Minutos

Ingredientes:

- 1 taza de Queso Parmesano SULA
- 2 tazas de Queso Gouda con Comino SULA
- 1 lata pequeña maíz dulce
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza jamón de pavo
- 1 lata mediana petipoas
- Sal y pimienta al gusto
- 1/3 taza Leche con Fibra SULA

Procedimiento:

- Batir los huevos con la Leche con fibra SULA, Queso Parmesano SULA, Queso Gouda SULA y sazonar con sal y pimienta negra al gusto
- En un sartén previamente caliente, agregar la Mantequilla Amarilla SULA para saltear el jamón junto con las petipoas y el maíz dulce
- Retirar del sartén los ingredientes salteados y reservar, en el mismo sartén agregar la mezcla de los huevos batidos y llevar a fuego bajo
- Pasado 1 minuto de cocción del huevo agregar los ingredientes salteados sin remover
- Cocinar a fuego bajo sin remover al menos por 8 minutos
- Llevar al horno a 165°C - 329°F hasta que el centro este bien cocido, reservar





EMPAREDADO DE CERDO



Dificultad Media



4 Porciones



12 Minutos



Ingredientes:

- Queso Mozzarella SULA
- Pierna de cerdo horneada
- Recortes de pierna de cerdo (Ver pág. 18)
- 2 pepinillos
- 4 cucharadas de mostaza amarilla
- 1 manzana roja
- 1 taza de Crema Pasteurizada SULA
- 8 rodajas de pan molde
- ¼ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- ¼ taza de Queso Gouda SULA
- Sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento para el aderezo:

- En un recipiente agregar la mostaza y la Crema SULA en partes iguales
- Sazonar con sal y pimienta negra al gusto

Procedimiento para el armado:

- En una superficie plana colocar las rebanadas de pan a utilizar, en cada una agregar una cucharadita de aderezo y extender en la superficie de cada rebanada de pan

- Colocar una rebanada de Queso Gouda SULA y una de Queso Mozzarella SULA
- Colocar la carne de pierna de cerdo horneada y pepinillos
- Colocar la combinación de quesos nuevamente
- En un sartén previamente caliente agregar 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA y colocar el emparedado para que se dore 3 minutos por lado o hasta que los quesos comiencen a fundirse

Wraps de Recalentado



Dificultad Media



2 Porciones



15 Minutos

Ingredientes:

- 2 tortillas de harina
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- Recortes de lomo de res (Ver pág. 22)
- ¼ barra de Margarina SULA
- 1 taza arroz pilaf (Ver pág. 12)
- ½ Queso Mozzarella SULA
- ½ mazo de cilantro

Procedimiento:

- Cortar la carne del lomo de res relleno en trocitos
- En un sartén previamente calentado agregar la Margarina SULA, remover hasta que se funda, luego agregar la carne del recalentado y el Jugo de Naranja SULA, remover continuamente hasta que la carne absorba el Jugo de Naranja SULA
- Calentar el arroz pilaf en un sartén o microondas por 2 minutos
- En una superficie plana extender la tortilla de harina y esparcir sobre la misma el Queso Mozzarella
- Colocar la carne previamente calentada, cilantro y por último el arroz colocando los ingredientes en el centro de la tortilla
- Doblar la tortilla y crear una especie de burrito



PASTEL DE JAMÓN Y QUESO GRATINADO



Dificultad Media



10 Porciones



25 Minutos

Ingredientes:

- 10 huevos
- 1 taza crema dulce
- 6 rodajas de pan molde
- 1 taza de Queso Mozzarella SULA
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas moradas
- 1 taza de Queso Edam SULA
- 1 libra de bacon
- ½ taza Leche Entera SULA
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada pimienta negra
- 1½ barra de Margarina SULA

Procedimiento:

- Picar la cebolla y el bacon en cuadritos
- Picar finamente el ajo y el perejil
- Rallar los quesos en grosor mediano
- En un recipiente batir el huevo con el Queso Edam SULA, crema dulce, Leche Entera SULA, Queso Mozzarella SULA, sazonar con sal y pimienta negra
- En un sartén, agregar Margarina SULA y saltear el bacon
- Agregar al sartén ajo y perejil
- Cortar trozos grandes de pan
- Una vez el ajo se dore agregar las rodajas de pan
- En un recipiente previamente engrasado con Margarina SULA, agregar los ingredientes sólidos salteados y luego la mezcla del huevo
- Llevar al horno previamente calentado a 180°C - 356°F durante 20 minutos



Panqueques de Rompopo

Ingredientes:

- 180 gramos de harina multiuso
- 1 taza de blueberrys
- 2 huevos
- 3 cucharaditas de aceite vegetal
- 1 taza de cranberrys deshidratados
- ½ taza de fresas
- 200 milímetros de Rompopo SULA
- 50 gramos de azúcar blanca
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 75 milímetros de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharadita de sal
- 50 gramos de Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes para el glaseado:

- 15 milímetros de Leche Entera SULA
- 150 gramos de azúcar glass
- Sumo de medio limón
- 100 gramos de queso crema

Procedimiento para la mezcla:

- En un recipiente agregar los productos secos (harina, polvo para hornear, azúcar blanca y sal) luego mover para integrar
- Derretir la Mantequilla Amarilla SULA a fuego bajo
- Agregar a la mezcla la harina, huevo, Rompopo SULA, Jugo de Naranja SULA, mantequilla amarilla derretida y aceite vegetal
- Batir a velocidad baja, hasta integrar todos los ingredientes



Dificultad Baja



4 Porciones



30 Minutos

Procedimiento para el glaseado:

- En un recipiente agregar azúcar glass y la Leche Entera SULA, zumo de medio limón y el queso crema
- Combinar hasta tener una mezcla homogénea
- Agregar las frutas sobre el glaseado al momento de servir





Gifts

Regalos con sazón

Mermeladas caseras
Antipasto de berenjena
Galletas de queso
Alborotos navideños
Pan de naranja y arándanos

MERMELADAS

CASERAS





Dificultad Baja



6 Porciones por sabor



1 Hora

Ingredientes para la mermelada de manzana:

- 2 libras de manzana roja
- 1 litro de Jugo de Naranja SULA
- 1 libra de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo

Ingredientes para la mermelada de piña:

- 1 piña
- 1 litro de Jugo de Manzana SULA
- 1 libra de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Ingredientes para la mermelada de melocotón:

- 10 melocotones frescos
- 1 litro de Jugo de Guavapiña SULA
- 2 libras de azúcar
- ½ cucharadita de nuez moscada

Procedimientos:

- Lavar y desinfectar bien cada fruta
- Pelar y descorazonar la manzana y la piña
- Cortar el melocotón para retirar la semilla
- Cortar cada fruta en cuadros pequeños
- En una olla colocar los ingredientes de cada sabor de mermelada por separado a fuego medio
- Remover paulatinamente hasta que los jugos se consuman, servir en un recipiente esterilizado y reservar



Antipasto de Berenjena



Dificultad Media



8 Porciones



1 Hora

Ingredientes:

- 6 berenjenas
- 1 cabeza de ajo
- 2 cebollas moradas
- 2 chiles morrón rojo
- 1 taza de aceite oliva
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- 2 cebollas blancas
- ½ taza de Jugo de Piña SULA

Procedimiento:

- Cortar la berenjena, cebolla y chile morrón en julianas
- Cortar el ajo bien fino
- Agregar el aceite de oliva, vinagre de vino tinto y los Jugos de Manzana, Naranja y Piña SULA
- Sazonar y dejar reposar por 15 minutos antes de servir





Galletas de Queso



Dificultad Media



8 Porciones



1 Hora

Ingredientes para las galletas de Queso Pecorino

- 2 onzas de Queso Pecorino SULA
- 4 onzas de harina de trigo
- 1 huevo
- 2 cucharadas de Leche Extra Calcio SULA
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/3 cucharadita de sal
- 1 2/3 barra de Mantequilla amarilla SULA (A temperatura ambiente)
- 1 cucharada de mostaza amarilla

Ingredientes para las galletas de Queso Gouda

- 2 onzas de Queso Gouda SULA
- 4 onzas de harina de trigo
- 1 huevo
- 2 cucharadas de Leche Extra Calcio SULA
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/3 cucharadita de sal
- 1 2/3 barra de Mantequilla amarilla SULA (A temperatura ambiente)
- 1 cucharada de mostaza amarilla

Ingredientes para las galletas de Queso Edam

- 2 onzas de Queso Edam SULA
- 4 onzas de harina de trigo
- 1 huevo
- 2 cucharadas de Leche Extra Calcio SULA
- 1 cucharada de mostaza amarilla (A temperatura ambiente)
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/3 cucharadita de sal
- 1 2/3 barra de Mantequilla Amarilla SULA (A temperatura ambiente)

Procedimiento:

- En un procesador agregar la Mantequilla Amarilla SULA, queso, huevo, mostaza y sal
- Procesar hasta obtener una crema suave tipo pasta
- Tamizar la harina de trigo combinada con el polvo de hornear y agregar a la primera preparación del queso
- Con las manos mezclar bien hasta obtener una masa compacta y homogénea



- Tapar con papel plástico y reservar por 30 minutos en refrigeración
- En una superficie limpia, agregar un poco de harina sobre la superficie
- Estirar la masa dejando un promedio de medio centímetro de espesor
- En un recipiente previamente envuelto con papel aluminio agregar las galletas de manera ordenada dejando pequeños espacios entre ellas
- Llevar al horno precalentado a 180°C - 356°F durante 12 minutos
- Retirar las galletas del horno hasta que enfríen completamente



Alborotos
navideños



Dificultad Media



6 Porciones



45 Minutos

Ingredientes:

- 3 tazas de palomitas de maíz sin sal
- ½ barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 dulce de rapadura
- 1 litro de Jugo de Manzana SULA
- 2 tazas de mantequilla de maní
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA

Procedimiento:

- Colocar las palomitas de maíz con la Mantequilla Amarilla SULA en una olla amplia
- Llevar a fuego bajo y mover constantemente hasta que se revienten los granos en su totalidad, luego reservar

Procedimiento para el dulce de rapadura y jugo de manzana:

- En una olla colocar el dulce de rapadura, agregar el Jugo de Manzana SULA de manera que cubra hasta la mitad del dulce
- Revolver hasta lograr una miel espesa
- Bajar el fuego y dejar reposar

Procedimiento para la mantequilla de maní y jugo de naranja:

- En un recipiente amplio agregar la mantequilla de maní y el Jugo de Naranja SULA, cocinar a baño maría removiendo hasta obtener una mezcla homogénea


Procedimiento:

- Esparcir el dulce por las palomitas y formar las bolas del tamaño de su preferencia luego dejar enfriar

Pan de Naranja y Arándanos



 **Dificultad Media**

 **3 Porciones**

 **1 Hora 30 Minutos**

Ingredientes:

- 260 gramos de harina de trigo
- 180 gramos de azúcar
- 1½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 120 gramos de arándanos deshidratados
- 1 huevo
- 60 gramos de Mantequilla Amarilla SULA (fría y en trozos)
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 110 milímetros de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 50 gramos de nueces
- 60 milímetros de Jugo de Piña SULA
- 30 gramos de almendras picadas



Procedimiento:

- En un tazón mezclar la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la ralladura de limón, sal y los arándanos
- Batir en otro tazón la Mantequilla Amarilla SULA, el huevo y el Jugo de Naranja SULA
- Añadir la preparación húmeda a la seca, mezclar hasta incorporar todos los ingredientes
- Engrasar un molde para panqueque y verter la mezcla
- Hornear a 180°C - 356°F por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio
- Retirar del horno y dejar reposar por 15 minutos antes de desmoldarlo
- Dejar enfriar



Nuestra primera tienda de productos SULA
con un nuevo concepto para estar más cerca de ti.

Tienda de lácteos, derivados, jugos, helados, yogurt y mucho más.

- Ventas al por mayor y al detalle
 - Autoservicio
 - Accesible

Horario de atención

Lunes-viernes: 7:00 a.m. - 6:00 p.m.

Sábado: 8:00 a.m. - 5:00 p.m.

Teléfono: 2202-4060 ext. 5212

Anillo Periférico junto a la Planta Lacthosa

Busca más en



Sulahn



Sulahn



Sulahonduras





Confianza
y
Tradición

que te
acompañan

Rompopo



Sin Alcohol

Sin Alcohol

Para:
De:

Para:
De: