

Sazón



EDICIÓN

25

**20
NUEVAS
RECETAS PARA
DISFRUTAR
EN NAVIDAD**

PÁG. 3

**NUEVAS
BEBIDAS PARA
BRINDAR EN ESTA
TEMPORADA**

PÁG. 41

**Pollo
Navideño**

PÁG. 20

Sazón

EDICIÓN

25



SAZONSULA.COM



SAZÓN SULA



SAZONSULAHN



STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA
LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA
VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA
KAREN ZÚNIGA

JEFA DE PRODUCCIÓN
STEPHANY RIVERA

DIRECTOR DE ARTE
OSCAR ARDÓN

CHEF
ISAAC ARBAÑIL

FOTÓGRAFO
DANIEL MENDOZA

ÍNDICE

ACOMPAÑANTES POSTRES

- PÁG. 6** PAPAS ROSTIZADAS CON QUESO PARMESANO
- PÁG. 8** ENSALADA RÚSTICA
- PÁG. 10** ARROZ RELLENO
- PÁG. 12** TAMAL DE OLLA
- PÁG. 14** CAMOTE EN MIEL



- PÁG. 30** ROLLOS DE CANELA CON ROMPOPO
- PÁG. 32** GALLETAS DE COCOA Y MALVAISCOS
- PÁG. 34** ARBOLITOS NAVIDEÑOS
- PÁG. 36** TRES LECHE DE TORREJAS
- PÁG. 38** PASTEL DE CHOCOLATE CON PRALINÉ



PLATOS FUERTES BEBIDAS

- PÁG. 18** LOMO DE RES DE NOCHEBUENA
- PÁG. 20** POLLO NAVIDEÑO
- PÁG. 22** JAMÓN GLASEADO
- PÁG. 24** LOMO DE CERDO ENVUELTO EN TOCINO
- PÁG. 26** PECHUGA DE PAVO AL HORNO

- PÁG. 42** CÓCTEL DE MANZANA Y CANELA
- PÁG. 44** ROMPOPO EXPRESS
- PÁG. 46** CÓCTEL NAVIDEÑO
- PÁG. 48** GINGERBREAD MARTINI
- PÁG. 50** ROMPOPO SOUR



LA ALEGRÍA DE REENCONTRARNOS

Navidad es una época para encontrarnos con quien más queremos, para compartir, para agradecer. Luego de un par de años donde esto no fue posible, por fin podemos sentir la confianza de estar juntos y recordar la importancia de esta fecha alrededor de la tradición de estar todos en una mesa.

En esta edición queremos compartirte recetas navideñas y de fin de año que tú y tu familia recordarán por siempre, además de cerrar un año con broche de oro y de forma deliciosa.

Los festejos de fin de año se acercan, y es muy importante ir pláneando los alimentos que preparemos para las reuniones con nuestros seres queridos en las que nos podemos lucir en la cocina.

ACOMPAÑANTES

**PAPAS ROSTIZADAS
CON QUESO PARMESANO**

ENSALADA RÚSTICA

ARROZ RELLENO

TAMAL DE OLLA

CAMOTE EN MIEL

SAZÓN SULA 25

Papas Rostizadas Con Queso Parmesano



Ingredientes

- 6 papas grandes
- ½ taza de Queso Parmesano SULA
- 1 taza de tocino picado
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de paprika
- 4 cucharadas de ajo molido
- 2 cucharadas de perejil picado

Ingredientes para aderezo

- 1 taza de Crema SULA
- 3 cucharadas de pepino rallado
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharada de jugo de limón
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de pimienta molida
- Sal al gusto

Procedimiento

1. Cortar cada papa entre 8 a 10 piezas a lo largo, lavar en abundante agua y escurrir hasta que sequen por completo.
2. Sazonar las papas con el tocino picado, ajo molido, paprika, pimienta, sal y si gustas puedes añadir otras hierbas como romero y tomillo para mejorar el sabor aún más.
3. Añadir y mezclar Mantequilla Amarilla SULA derretida con Queso Parmesano SULA. Mezclar nuevamente y disponer las papas en una bandeja para horno, extender y tapar con papel aluminio.
4. Cocinar a 350°F durante 15 minutos.
5. Destapar y cocinar a 400°F por 15 minutos más para dorar.

Procedimiento para aderezo

1. Mezclar todos los ingredientes sazonando al gusto con sal y servir.
2. Mezclar las papas doradas con perejil fresco y picado. Servir.





Ensalada Rústica



Dificultad
Baja



Tiempo
30 Minutos



Porciones
6 - 8

Ingredientes

- 2 tazas de arúgula
- 1 taza de hojas de espinaca
- 4 tazas de mix de lechugas
- 4 aguacates
- 1 taza de gajos de mandarina
- ½ taza de lascas de Queso Edam SULA
- ½ taza de blueberries frescos
- 1 taza de tocino crujiente picado
- 1 taza de garbanzos cocidos
- ½ taza de nueces picadas

Ingredientes para aderezo

- ½ taza de aceite de oliva
- ½ taza de Néctar de Melocotón SULA
- ¼ taza de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de ajo molido
- 2 cucharadas de miel
- ½ taza de Queso Parmesano SULA

Procedimiento

1. Mezclar las hojas verdes en un bowl y servir en un plato ensaladero.
2. Cortar los aguacates en lascas y disponer en la ensalada.
3. Añadir todos los demás ingredientes sobre la ensalada.

Procedimiento para aderezo

1. Disponer todos los ingredientes en una licuadora y procesar hasta integrar.
2. Sazonar con una pizca de sal y servir.



ARROZ RELLENO






 Dificultad	 Tiempo	 Porciones
Baja	90 Minutos	8 - 10

Ingredientes

- 4 tazas de arroz blanco cocido
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 taza de Queso Pecorino SULA cortado en cubos pequeños
- 1 taza de carne molida
- ½ taza de almendras
- ½ taza de maíz dulce desgranado
- 3 cucharadas de perejil
- ¼ taza de pasas negras y rubias
- 1 taza de champiñones picados en cuartos

Procedimiento

1. En una sartén saltear la carne molida con un poco de aceite de oliva, cocinar por unos 15 minutos o hasta que esté cocida. Reservar.
2. En la misma sartén derretir Mantequilla Amarilla SULA, agregar las almendras picadas y las pasas. Mezclar y añadir Jugo de Piña SULA y el Néctar de Manzana SULA.
3. Dejar cocinar por 5 minutos y agregar los champiñones, mezclar y añadir el arroz.
4. Mezclar y sazonar a gusto con sal y pimienta.
5. Terminar agregando el maíz dulce, el perejil, Queso Pecorino SULA y servir.



Tamal de Olla




		
Dificultad Baja	Tiempo 3 Horas	Porciones 6

Ingredientes

- 3 tazas de maíz dulce desgranado
- ½ taza de harina de maíz
- 1 taza de cebolla picada
- 2 cucharadas de ajo molido
- 1 taza de chile morrón picado
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 3 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ¼ taza de Queso Parmesano SULA

Ingredientes para relleno de cerdo

- 2 libras de pierna de cerdo
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de paprika
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- ¼ taza de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de chile morrón licuado
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 3 cucharadas de chile morrón picado
- 3 cucharadas de chicharos frescos

Procedimiento

1. En una olla hacer un sofrito con la cebolla, ajo, chile morrón y Mantequilla Amarilla SULA, sofreír por 10 minutos a temperatura media.
2. Licuar el maíz desgranado con ayuda de 1 taza de caldo de pollo y añadir al sofrito, mezclar y agregar harina de maíz junto con las otras 2 tazas de caldo de pollo.
3. Mezclar y cocinar a temperatura baja de 25 a 30 minutos, hasta obtener una especie de puré espeso y homogéneo, agregar Queso Parmesano SULA y sazonar con sal, pimienta y comino al gusto.
4. Para el relleno, cortar la pierna de cerdo en cubos grandes, sazonar con sal, pimienta, comino y paprika, mezclar y reservar.
5. Sellar las piezas marinadas en una cacerola a temperatura alta y dorar, agregar el ajo molido y chile morrón licuado, mezclar y añadir Jugo de Manzana SULA, Néctar de Pera SULA y 2 tazas de agua.
6. Tapar la preparación y cocinar por 2 horas a temperatura baja, una vez listo agregar chile morrón picado y chicharos frescos, cocinar por 10 minutos.
7. Servir el tamal en un bowl y cubrir con el relleno de cerdo.

CAMOTE EN MIEL



Dificultad
Baja



Tiempo
45 Minutos



Porciones
6 - 8

Ingredientes

- 6 camotes naranja medianos
- ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- 2 rajas de canela
- 6 clavos de olor
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- ½ taza de nueces picadas
- ½ taza de arándanos

Procedimiento

1. Cortar los camotes en medias lunas de 2 cm de grosor. Disponer en una bandeja en forma ordenada.
2. En una olla mezclar la Mantequilla Amarilla SULA, Jugo de Naranja SULA, Jugo de Piña SULA, Néctar de Manzana SULA, clavo de olor y canela, mezclar y verter sobre los camotes.
3. Llevar a horno a 350°F de 20 a 25 minutos.
4. Agregar las nueces y arándanos, cocinar por 5 minutos más y servir.



Sazón

¡Te desea una Feliz Navidad,
y que brindes por el regalo
de estar juntos !



sazonsula.com



Sazón Sula



[sazonsulahn](https://www.instagram.com/sazonsulahn)



PLATOS FUERTES

LOMO DE RES
DE NOCHEBUENA
POLLO NAVIDEÑO
JAMÓN GLASEADO
LOMO DE CERDO
ENVUELTO EN TOCINO
PECHUGA DE PAVO
AL HORNO

Lomo de Res de Nochebuena



Dificultad
Media



Tiempo
2 Horas



Porciones
8 - 10



Ingredientes

- 1 pieza de lomo de res chato (4 a 5 lbs)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de ajo molido
- ¼ taza de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo

Procedimiento

1. Colocar la pieza de lomo de res en una bandeja y marinar con todos los ingredientes, dejar en refrigeración por 1 o 2 horas.
2. Retirar la res del marinado y proceder a sellar entera por todos los lados en una sartén grande con Mantequilla Amarilla SULA y aceite vegetal.
3. Precalentar el horno a 375 °F.
4. Hornear durante 20 minutos aproximadamente, verificando con ayuda de un termómetro, que la temperatura interna sea de 150°F para que la pieza quede en un termino medio.
5. Si se desea más cocida dejar cocinar la pieza de 30 a 40 minutos.
6. Retirar del horno y dejar reposar por 10 minutos antes de cortar y servir.

Pollo Navideño



Dificultad
Baja

Tiempo
2 Horas

Porciones
4



Ingredientes

- 1 pollo entero
- 1 taza de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- ½ taza de Néctar de Melocotón SULA
- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharada de pimienta negra
- 1 cucharada de romero picado
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de tomillo picado
- 1 taza de cebolla en trozos
- 1 taza de zanahoria en trozos
- 2 cabezas de ajo partidas por mitad
- 2 tazas de papas en cuartos

Procedimiento

1. En un procesador disponer la Mantequilla Amarilla SULA a temperatura ambiente, agregar romero, perejil y tomillo. Procesar hasta integrar.
2. Sazonar el pollo con sal, pimienta y paprika, frotar por toda la piel.
3. Colocar la mezcla de Mantequilla Amarilla SULA debajo de la piel del pollo (sin romperla) y tratar de cubrir todo el pollo.
4. Colocar en una bandeja para horno, las papas, zanahoria, cebolla y ajos, sobre esta cama disponer el pollo y agregar el Jugo de Piña SULA, Néctar de Melocotón SULA y vino blanco.
5. Cocinar en el horno precalentado a 350°F durante 1 hora y 15 minutos. Si sobra la mezcla de Mantequilla Amarilla SULA, Jugo de Naranja SULA colocarla dentro de la bandeja.
6. Bañar el pollo con todo el jugo de la bandeja cada 20 minutos.
7. Para terminar, subir la temperatura 400°F por 15 minutos para dorar la piel y luego servir.

Jamón Glaseado



Dificultad
Baja



Tiempo
2 Horas



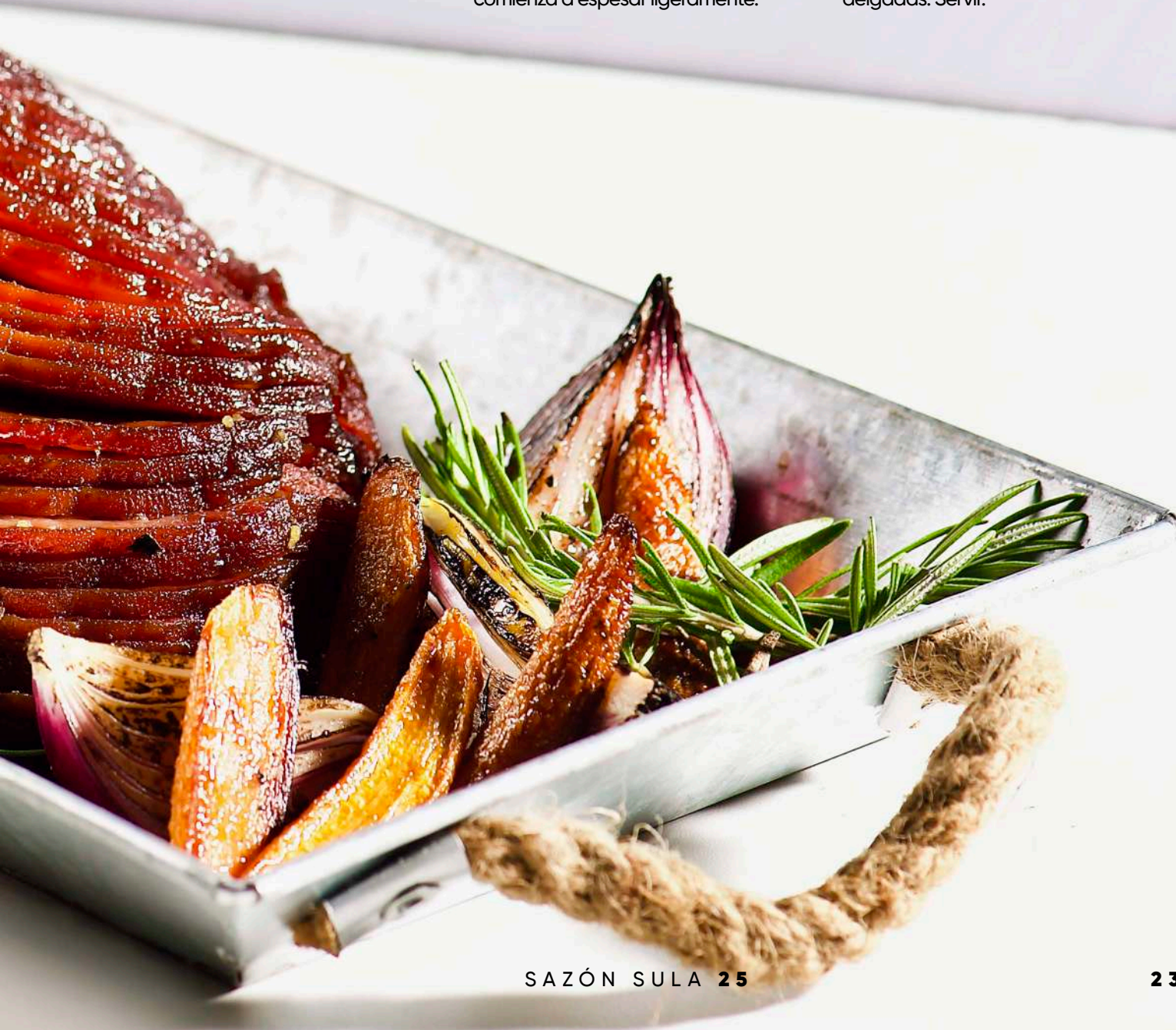
Porciones
6 - 8

Ingredientes

- 1 pieza de jamón de cerdo o pavo de 3 a 4 libras
- 1 taza de vinagre balsámico
- ¼ taza de vino tinto
- 1 cabeza de ajo
- 2 ramas de tomillo
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de azúcar
- ¼ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento

1. Colocar la pieza de jamón en una cacerola o sartén grande.
2. Añadir el vinagre balsámico, vino tinto, Jugo de Manzana SULA, Jugo de Piña SULA, Jugo de Ponche de Frutas SULA, miel de abeja, azúcar, ramas de tomillo, Mantequilla Amarilla SULA, 1 cabeza de ajo partida en 4 y 2.
3. Cocinar por 90 minutos a temperatura baja sin tapar y cuidando de que no se queme.
4. Con ayuda de una cuchara, bañar la pieza de jamón cada 15 minutos hasta que veamos que la salsa comienza a espesar ligeramente.
5. Luego de ese punto mantenerse pendiente, bañando la pieza continuamente con la cuchara.
6. Poco a poco iremos viendo cómo la pieza toma el color de la salsa y se comienza a formar una capa brillante sobre ella.
7. Retirar la pieza de la cacerola y colar la salsa, dejar reposar la pieza por 10 minutos antes de cortar en rebanadas delgadas. Servir.



Lomo de Cerdo Envuelto en Tocino



Dificultad
Baja



Tiempo
4 Horas



Porciones
6 - 8



Ingredientes

- 1 pieza completa de lomo de cerdo
- 1 libra de tocino en láminas
- Sal y pimienta al gusto
- Ramas de romero
- 2 cucharadas de ajo molido
- 1 cucharadita de orégano
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- ¼ taza de Néctar de Melocotón SULA
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 cucharadas de Queso Parmesano SULA

Procedimiento

1. Cortar a lo largo la pieza de lomo de cerdo dividiéndola en dos.
2. Sazonar ambas piezas con sal, pimienta, orégano molido, Queso Parmesano SULA y ajo molido, asegurarse de sazonar las piezas completas.
3. Sobre una tabla o bandeja extender las láminas de tocino en forma ordenada y ligeramente superpuestas, extender hasta lograr el largo de cada pieza.
4. Colocar las piezas al inicio de las tiras extendidas y envolver cada pieza por separado con el tocino, ayudarse de papel plástico para poder envolver las piezas y asegurar cada una presionándolas con el papel plástico y llevar al congelador por 1 hora.
5. Disponer las piezas en una bandeja y añadir el Néctar de Manzana SULA, Néctar de Melocotón SULA y la Mantequilla Amarilla SULA.
6. Hornear en horno precalentado a 330°F por 1 hora.
7. Para dorar subir la temperatura a 400°F y hornear de 20 a 30 minutos más.
8. Servir acompañando de papas y espárragos.

*Pechuga
de Pavo
al Forno*





Dificultad
Baja



Tiempo
2 Horas



Porciones
4

Ingredientes

- 1 pechuga de pavo
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharada de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 ajo
- 1 chalote
- Tomillo y romero

Procedimiento

1. Sazonar la pechuga de pavo con sal, pimienta, comino, salsa de soja, paprika y ajo molido, disponer en una bandeja para horno.
2. Agregar Jugo de Manzana SULA, Jugo de Ponche de Frutas SULA, Jugo de Piña SULA, Mantequilla Amarilla SULA, con un ajo, chalote, romero y tomillo. tapar con papel aluminio.
3. Hornear a 320°F por 70 minutos.
4. Destapar, retirar el jugo de cocción y hornear a 400°F por 20 minutos más para dorar.
5. En una sartén servir y reducir el jugo de cocción y sazonar al gusto.
6. Servir la pechuga entera o cortada en rodajas.

Esta Navidad
Compante
alegría





POSTRES

**ROLLOS DE CANELA
CON ROMPOPO**

**GALLETAS DE COCOA
Y MALVAISCOS**

ARBOLITOS NAVIDEÑOS

TRES LECHE DE TORREJAS

**PASTEL DE CHOCOLATE
CON PRALINÉ**

Rollos de Canela con Rompopo



Dificultad
Media



Tiempo
3 Horas



Porciones
8 - 10

Ingredientes

- 350 gramos de harina
- 65 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 7 gramos de levadura seca
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 80 gramos de Leche Descremada Deslactosada Light SULA
- 50 gramos de agua
- 50 gramos de Malteada VainiSULA
- 5 gramos de sal
- 65 gramos de azúcar rubia
- 10 gramos de canela molida
- 1 huevo

Ingredientes para glaseado

- 1 taza de azúcar en polvo
- ¼ taza de Rompopo SULA



Procedimiento

1. En un bowl grande colocar la harina, levadura y sal, mezclar todo.
2. En una olla calentar ligeramente la Leche Descremada Deslactosada Light SULA, Malteada VainiSULA, agua, agregar la Mantequilla Amarilla SULA y mezclar hasta derretir e integrar todo.
3. Colocar todo en una batidora y con el accesorio para masa (gancho) comenzar a integrar todo hasta obtener una masa homogénea y elástica. Una vez lista, tapar y dejar reposar por 15 minutos.
4. Estirar la masa sobre una mesa limpia, estirar hasta darle el grosor deseado buscando una forma "rectangular". Estirada la masa, proceder a untar la Mantequilla Amarilla SULA en la superficie de la masa, mezclar el azúcar con la canela molida y espolvorear sobre la Mantequilla Amarilla SULA.
5. Cortar los extremos para formar el rectángulo y luego con cuidado comenzar a envolver de un lateral largo hasta lograr formar un rollo.
6. Cortar de 8 a 10 porciones, colocar en una bandeja para horno y dejar reposar por unos 30 minutos tapado con papel film.
7. Hornear a 380°F por 20 minutos, retirar del horno y dejar enfriar.
8. Preparar el glaseado mezclando el azúcar en polvo con la Malteada VainiSULA y Rompopo SULA, mezclar hasta integrar y obtener una mezcla densa, si se quiere un glaseado más ligero añadir más Malteada VainiSULA y Rompopo SULA.
9. Cubrir los rollos de canela con el glaseado y servir.

Galletas de Cocoa y Malvaviscos



Dificultad
Baja



Tiempo
2 Horas



Porciones
8 - 10

Ingredientes

- 1 taza de marshmallows pequeños
- 1 huevo
- 150 gramos de chispas de chocolate (para derretir)
- 50 gramos de chispas de chocolate (para mezclar)
- 1 cucharada de Malteada ChocoSULA
- 1 cucharada de Néctar de Manzana SULA
- 1 cucharada de Leche Entera SULA
- 110 gramos de Mantequilla Amarilla SULA a temperatura ambiente
- 1 cucharada de cocoa en polvo
- 150 gramos de azúcar rubia
- 180 gramos de harina
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal





Procedimiento

1. En un bowl, batir la Mantequilla Amarilla SULA con el azúcar hasta que el azúcar queden integradas por completo.
2. Agregar el huevo, Leche Entera SULA, Malteada ChocoSULA y Néctar de Manzana SULA y seguir batiendo.
3. En un bowl aparte mezclar la harina, cocoa en polvo, sal y polvo de hornear.
4. Agregar todos los ingredientes secos a la mezcla de Mantequilla Amarilla SULA.
5. Añadir el chocolate derretido y batir hasta mezclar todo, terminar añadiendo las chispas enteras.
6. Reservar la masa en refrigeración por 1 hora.
7. Formar pelotitas con la masa y colocar en bandeja para horno aplastándolas ligeramente.
8. Hornear a 370°F por 15 minutos. Cubrir las galletas con el marshmallow y hornear por 5 minutos más.

Arbolitos Navideños



Dificultad
Media



Tiempo
1 Hora



Porciones
8 - 10

Ingredientes

- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza de harina
- 1 taza de fécula de maíz
- ½ taza de azúcar en polvo
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de Néctar de Pera SULA
- 1 pizca de sal

Ingredientes para glaseado

- ½ taza de cream cheese
- 1 taza de azúcar en polvo
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- Colorante verde para pastelería

Procedimiento

1. Cortar la Mantequilla Amarilla SULA en cubos y disponer en una batidora. Añadir la harina y la fécula de maíz previamente tamizadas, agregar el azúcar en polvo, esencia de vainilla, Néctar de Pera SULA y pizca de sal, mezclar con la paleta hasta obtener una masa uniforme.
2. Compactar la masa con las manos, envolver en papel plástico y llevar a refrigerar por 30 minutos.
3. Preparar el glaseado, mezclando el cream cheese previamente ablandado con la azúcar en polvo.
4. Una vez integrado ir agregando la Malteada VainiSULA de a poco y mezclando de manera uniforme hasta obtener un glaseado denso y consistente.
5. Agregar el colorante verde y mezclar hasta obtener el color deseado, disponer el glaseado dentro de una manga o bolsa para usarlo luego.
6. Colocar la masa dentro de una bolsa transparente grande o 2 piezas de papel plástico, estirar con ayuda de un rodillo hasta tener el grosor deseado, una vez listo, colocar en una bandeja y llevar a refrigerar por 10 minutos.
7. Cortar con el molde de árbol de navidad la masa y retirar las piezas de masa disponiéndolas sobre una bandeja engrasada, refrigerar por 10 minutos.
8. Precalentar el horno a 300°F y hornear de 20 a 30 minutos.
9. Retirar del horno, dejar enfriar en una rejilla y decorar con el glaseado.





TRES LECHES DE TORREJAS



Dificultad
Media



Tiempo
2 Horas



Porciones
8 - 10

Ingredientes

- 1 molde de pan bolillo
- 3 claras de huevo
- Mantequilla Amarilla SULA (Cantidad necesaria)

Ingredientes para mezcla de tres leches

- 1 taza de Leche Entera SULA
- 1 taza de Malteada VainiSULA
- 1 taza de leche condensada
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 2 cucharadas de Néctar de Manzana SULA

Ingredientes para merengue italiano

- 3 claras de huevo
- 1 taza de azúcar blanca
- 1 taza de agua

Procedimiento

1. Cortar en rodajas de 2 - 3 cm de grosor el pan bolillo.
2. Batir las claras a punto nieve y pasar el pan bolillo por las claras a modo de cubrir cada rodaja.
3. "Cocinar" las rodajas de pan bolillo con claras y Mantequilla Amarilla SULA derretida en una sartén hasta dorar cada lado, reservar.
4. Para la mezcla de 3 leches mezclar todos los ingredientes en un bowl y reservar.
5. Colocar las torrijas en un molde o refractario, alineándolas una a lado de la otra y asegurándonos de rellenar todos los espacios, se sugieren 2 pisos.
6. Con ayuda de un palillo pinchar toda la base de torrijas. Agregar la mezcla 3 leches por toda la base, tapar con papel film y refrigerar por 2 horas.
7. Para el merengue italiano; en una cacerola derretir el azúcar con el agua y cocinar hasta formar un caramelo, controlar con un termómetro hasta llegar a los 240°F o 117°C. Empezar a batir las claras a velocidad máxima hasta llevar a punto nieve, llegado a este punto comenzar a agregar el caramelo elaborado previamente en forma de hilo sin dejar de batir.
8. Batir hasta integrar todo y que el bowl se enfríe, así como también ver que los picos sean brillantes y firmes.
9. Disponer el merengue en una manga y decorar el 3 leches de torrijas.

Pa
de Che



Dificultad
Media

Tiempo
3 Horas

Porciones
8 - 10

Ingredientes

- ¼ taza de Leche Entera SULA
- 1 taza de azúcar morena
- 1 taza de chispas de chocolate semi dulces
- 1 ½ taza de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- ¼ taza de aceite
- 3 huevos

Ingredientes para relleno

- 1 taza de cream cheese
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- ½ taza de Leche Descremada Light SULA
- 1 taza de crema ambiente
- ½ taza de azúcar en polvo

Ingredientes para praliné

- 1 taza de azúcar blanca
- 1 taza de almendras enteras





Pastel de chocolate con praliné



Procedimiento para praliné

1. En una olla o sartén disponer las almendras y el azúcar, cocinar a fuego bajo hasta que el azúcar se comience a derretir e integrar con las almendras, mover con cuidado para evitar que el azúcar se queme.
2. Una vez el azúcar esté bien derretida e integrada con las almendras, disponer en una bandeja con una lámina de silicon y estirar para dejar que se enfríe, una vez frío disponer en un procesador y triturar, también se puede hacer a cuchillo.

Procedimiento para el relleno

Disponer todos los ingredientes en una batidora y mezclar hasta integrar y obtener una consistencia parecida al chantilly.

Procedimiento para el bizcochuelo

1. En un bowl disponer los 3 huevos y el azúcar, batir a velocidad máxima hasta formar una especie de crema densa, añadir el aceite con la Mantequilla Amarilla SULA y continuar batiendo hasta integrar.
2. Tamizar la harina y añadirla a nuestra preparación anterior en forma envolvente con una espátula hasta integrar por completo.
3. Derretir el chocolate y agregar a la mezcla despacio en forma envolvente con ayuda de la espátula, mezclar bien hasta que quede todo integrado.
4. Precalentar el horno a 375°F, engrasar y enharinar un molde cuadrado para el bizcochuelo y agregar la mezcla.
5. Hornear de 35 a 40 minutos, verificar con ayuda de un palillo la cocción del pastel, introduciéndolo en el centro, si este sale seco el pastel ya estará listo. Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.

Procedimiento para el armado final

1. Una vez frío el bizcochuelo, cortar en 2 o 3 secciones a lo ancho, con mucho cuidado para no romper el bizcochuelo, es mejor si se refrigera previamente por al menos 1 hora.
2. Colocar el relleno entre cada capa terminando con una capa superior al final.
3. Terminar añadiendo el praliné para decorar.



MARKET
EST. 2015

**¡Comparte
el sabor de
la Navidad!**

**GINGERBREAD
LATTE**

**MOCHA
NAVIDEÑO**

**ROMPOPO
FRAPPE**

**MALTEADA DE
MALVAISCOS
NAVIDEÑOS**

**CHAI
SABORIZADO**



BEBIDAS

**CÓCTEL DE MANZANA
Y CANELA**

ROMPOPO EXPRESS

CÓCTEL NAVIDEÑO

GINGERBREAD MARTINI

ROMPOPO SOUR

Cóctel de Manzana y Canela





Ingredientes

- 2 tazas de Jugo de Manzana SULA
- ¼ taza de jugo de limón
- ¼ taza de tequila
- ¼ taza de Néctar de Durazno SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- Rodajas de manzana, raja de canela y romero para decorar
- 2 cucharadas de azúcar blanca





Dificultad
Baja



Tiempo
20 Minutos



Vasos
4

Procedimiento

1. Mezclar todos los líquidos en una jarra.
2. Escarchar los vasos colocando en el borde con jugo de limón, pasándolos después por azúcar.
3. Llenar los vasos con hielo y agregar una rodaja de manzana. Verter la mezcla anterior y terminar de decorar con una raja de canela y una rama de romero.

Rompopo Express





Dificultad
Baja



Tiempo
20 Minutos



Vasos
4

Ingredientes

- 4 espressos dobles
- 2 tazas de Rompopo SULA
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de Leche Descremada Light SULA
- ½ taza de whisky
- Rajas de canela para decorar

Procedimiento

1. En una jarra mezclar el Rompopo SULA, Néctar de Pera SULA, Leche Descremada Light SULA y whisky.
2. Llenar 4 vasos con hielo y verter la mezcla anterior.
3. Preparar los 4 espressos utilizando 2 cucharadas de café por media taza de agua. Repetir hasta tener los 4 espressos.
4. Finalmente añadirlos lentamente a los vasos y decorar con canela al gusto.

Cóctel Navideño





Dificultad
Baja



Tiempo
20 Minutos



Vasos
4

Ingredientes

- 2 tazas de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- ¼ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- 4 onzas de tequila blanco
- ½ cucharada de rapadura rallada
- Hielo al gusto
- Azúcar para decorar

Procedimiento

1. Escarchar los vasos, frotando los bordes con un gajo de limón y luego pasar los bordes por azúcar blanca, reservar.
2. En una licuadora disponer todos los ingredientes excepto el hielo y procesar por 10 segundos para integrar, colar y reservar.
3. Llenar los vasos escarchados con hielo y servir el cóctel.



GINGER BREAD

— MARTINI —



Dificultad
Baja



Tiempo
40 Minutos



Vasos
4

**Ingredientes para cóctel**

- 2 tazas de Malteada ChocoSULA
- ½ taza de Leche Descremada Light SULA
- ½ taza de Rompopo SULA
- 6 onzas de gin
- Hielo al gusto
- Chantilly al gusto

Ingredientes para galletas

- 150 gramos de harina
- 25 gramos de azúcar
- 36 gramos de miel de abeja
- ½ huevo
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 75 gramos de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento para galletas

1. Disponer todos los ingredientes en un bowl, mezclar con ayuda de una batidora de mano hasta integrar y formar una masa homogénea.
2. Tapar la masa con papel film y dejar reposar en refrigeración por 15 minutos.
3. Estirar la masa sobre una superficie y cortar con el cortador en forma de muñeco de jengibre.
4. Colocar las piezas en una bandeja engrasada y llevar a hornear a 180°C durante 10 minutos.
5. Retirar y dejar enfriar.

Procedimiento para cóctel

1. Colocar todos los ingredientes en una licuadora y añadir 2 galletitas de jengibre por cada cóctel.
2. Servir y decorar con crema chantilly.

Rompopo SOUP



Dificultad Baja
Tiempo 40 Minutos
Vasos 4



Ingredientes

- 1 taza de Malteada VainiSULA
- 2 ½ tazas de Rompopo SULA
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ½ cucharadita de anís estrella molido
- 4 onzas de tequila o ron blanco
- 2 tazas de hielo
- Anís estrella para decorar

Procedimiento

1. Disponer todos los ingredientes en una coctelera para poder agitarlos hasta integrar.
2. Colar la preparación.
3. Servir y decorar con anís estrella y almendras picadas.

Esta Navidad
Comparte
alegría

