

Sazón



EDICIÓN

21

**DESCUBRE
20 NUEVAS
RECETAS**
PÁG. 4

**BEBIDAS PARA
DISFRUTAR
EN VERANO**
PÁG. 41

**Satay de
camarones**
PÁG. 12

Sazón

EDICIÓN

21



SAZONSULA.COM



SAZÓN SULA



SAZONSULAHN

STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA

VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA

STEPHANY RIVERA

DIRECTOR DE ARTE

OSCAR ARDÓN

CHEF

ISAAC ARBAÑIL

FOTÓGRAFO

DANIEL MENDOZA

ÍNDICE

ENTRADAS

- PÁG. 6** YUQUITAS RELLENAS
- PÁG. 8** CEVICHE DE CORVINA
- PÁG. 10** TACOS DE LECHUGA
- PÁG. 12** SATAY DE CAMARONES
- PÁG. 14** KEBABS CARIBEÑOS



PLATOS FUERTES

- PÁG. 18** BAKED CRACK CHICKEN
- PÁG. 20** CAZUELA DE MARISCOS
- PÁG. 22** STEAK SALAD
- PÁG. 24** PESCADO AL MOJO
- PÁG. 26** CAMARONES A LA CREMA

POSTRES

- PÁG. 30** MERENGADO DE FRESAS
- PÁG. 32** CHEESECAKE DE DURAZNO
- PÁG. 34** APPLE PIE TACOS
- PÁG. 36** TRES LECHE DE MANGO
- PÁG. 38** TARTA DE CHOCOLATE



BEBIDAS

- PÁG. 42** FROZEN PEACH LEMONADE
- PÁG. 44** SANGRÍA DE PIÑA
- PÁG. 46** TROPICAL RUM PUNCH
- PÁG. 48** MOSCOW MULE DE FRESAS
- PÁG. 50** SANDIA SOUR



NUEVOS SABORES DE VERANO

Ya entrados en la primera fase del verano, con este clima tropical que tanto nos gusta una nueva edición de Sazón SULA llega con una renovada selección de sabores y colores que nuestra variada gastronomía ofrece.

Descubre y disfruta de nuevas recetas ideales para acompañar esta temporada de descanso y vacaciones.

En esta ocasión te compartimos recetas más variadas para consumir mariscos, o bien ofrecer una entrada o aperitivo diferente, y sin olvidar un delicioso postre o una refrescante bebida.



ENTRADAS

**YUQUITAS RELLENAS
CEVICHE DE CORVINA
TACOS DE LECHUGA
SATAY DE CAMARONES
KEBABS CARIBEÑOS**

Yuquitas Rellenas

Ingredientes

- 2 aguacates
- 1 taza de cebolla roja picada en cubos pequeños
- ¼ taza de chile morrón picado en cubos pequeños
- Jugo de limón al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes masa de yuca

- 1 libra de yuca cruda y limpia
- Agua
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes relleno

- ½ libra de carne para bistec picada (puede ser carne molida)
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de tomate picado sin semillas
- ¼ taza de zanahoria picada en cubos pequeños
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika
- ½ taza de Jugo de Tamarindo SULA

Ingredientes salsa

- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA
- 1 cucharada de paprika
- ¼ taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de Jugo de Manzana SULA
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto



Dificultad media



4 Porciones



2 Horas



Procedimiento masa de yuca

- Cocinar la yuca cortada en pedazos medianos, en una olla con abundante agua a temperatura media. Cocinar de 20 a 30 minutos o hasta que la yuca este blanda
- Una vez lista, escurrir todo el exceso de agua, y rápidamente aplastar con un tenedor hasta formar una masa, sazonar ligeramente con sal y pimienta al gusto
- Dividir la masa en porciones de 2 o 3 cucharadas y hacer pelotas de cada porción. Reservar

Procedimiento relleno

- En una sartén caliente, cocinar por 10 minutos a temperatura alta la carne con poco aceite, sazonar con sal y pimienta al gusto

Procedimiento masa de yuca

- Cocinar la yuca cortada en pedazos medianos, en una olla con abundante agua a temperatura media. Cocinar de 20 a 30 minutos o hasta que la yuca este blanda
- Una vez lista, escurrir todo el exceso de agua, y rápidamente aplastar con un tenedor hasta formar una masa, sazonar ligeramente con sal y pimienta al gusto
- Dividir la masa en porciones de 2 o 3 cucharadas y hacer pelotas de cada porción. Reservar

Procedimiento salsa

- Disponer los ingredientes en una licuadora y procesar hasta integrar



- Añadir cebolla, tomate y zanahoria, cocinar a temperatura media por 15 minutos más, agregar paprika, perejil y agua, dejar cocinar por 10 minutos más y reservar

Procedimiento yuquitas

- Estirar en la palma de la mano cada masita de yuca dándole una forma circular, rellenar en el centro con una cucharada generosa del relleno y envolver con la masa
- Volver a dar forma de pelota y reservar
- En una olla con abundante aceite caliente freír las yuquitas rellenas hasta que estén bien doradas

Procedimiento

- Preparar una pequeña ensaladita de cebolla, chile morrón, limón, sal y pimienta. Machacar los aguacates preparando un guacamole
- Servir el aguacate de base, colocar una yuquita rellena dorada encima, bañar con la salsa y terminar con la ensaladita de cebolla

Ceviche de corvina



Dificultad baja



4 Porciones



30 Minutos

Ingredientes

- 1 libra de filete de pescado (corvina)
- 1 pepino
- 3 mangos verdes picados en medias lunas
- ½ taza de cebolla roja picada en cubos pequeños
- 2 cucharadas de chile morrón rojo picado en cubos pequeños
- 2 cucharadas de chile morrón amarillo picado en cubos pequeños
- 1 cucharada de culantro picado finamente
- ½ chile jalapeño en rodajas finas
- 1 taza de jugo de limón fresco
- 1 cucharada de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de Jugo de Tamarindo SULA
- Sal al gusto





Procedimiento

- En un bol disponer el pescado, mango verde y la cebolla roja, sazonar con sal y el jugo de limón, mezclar todo
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar todo, probar y corregir el sabor de ser necesario
- Cortar el pepino en rodajas, de preferencia pepino fresco pequeño
- Servir acompañado con chips, tajadas, tostones o galletas

Tacos de Lechuga



Dificultad baja



4 Porciones



1 Hora

Ingredientes

- 4 hojas grandes de lechuga escarola
- 1 aguacate
- ½ taza de repollo morado picado en julianas
- ½ taza de chile morrón rojo picado en julianas
- ½ taza de zanahoria picada en julianas
- 2 limones cortados en cuartos
- Hojas de culantro
- 1 cucharada de semillas de sésamo

Ingredientes pescado

- 1 libra de filete de pescado (corvina) limpio
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de Néctar de Pera SULA
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí

Ingredientes fideos de arroz frito

- 1 taza de fideos de arroz crudos
- 1 olla pequeña o sartén pequeña con aceite

Ingredientes salsa de mani

- ½ taza de mani
- ½ taza de ketchup
- ½ taza de vinagre
- 3 cucharadas de azúcar
- ¼ taza de Néctar de Melocotón SULA

Procedimiento pescado

- Cortar el pescado en dedos o bastones, sazonar con sal, pimienta, jugo de limón, Néctar de Pera SULA y aceite de ajonjolí. En una sartén caliente, dorar el pescado con un poco de aceite y cocinar unos minutos a temperatura media. Reservar

Procedimiento fideos de arroz frito

- Calentar el aceite a temperatura alta, una vez caliente agregar el fideo de arroz crudo y este inmediatamente se inflará tomando un color blanco
- Retirar rápidamente del aceite y dejar escurrir el exceso de grasa

Procedimiento salsa de mani

- Licuar todos los ingredientes hasta integrar bien. Luego disponer la mezcla en una olla a cocinar por 10 minutos a temperatura media. Reservar

Procedimiento

- Disponer las hojas de lechuga abiertas sobre una bandeja, agregar en cada hoja el aguacate picado, repollo morado, chile morrón rojo, zanahoria y hojas de culantro, añadir el pescado cocido y semillas de sésamo
- Acompañar con la salsa de pescado





Satay de camarones



Dificultad baja



2 Porciones



30 Minutos

Ingredientes camarones

- 12 camarones jumbo
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 limón
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- Sal y pimienta al gusto
- 3 pinchos

Ingredientes salsa verde

- 4 dientes de ajo
- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Queso Parmesano SULA
- ½ taza de hojas de culantro
- Sal y pimienta al gusto





Ingredientes salsa agridulce

- 1 taza de tomate picado
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de vinagre
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- 1 cucharada de chile en hojuelas

Procedimiento camarones

- Sazonar los camarones con ajo molido, jugo de limón, Jugo de Piña SULA, sal y pimienta al gusto, mezclar bien y luego ensartar los camarones en los pinchos

Procedimiento salsa verde

- Disponer todos los ingredientes en un procesador o una licuadora, mezclar hasta integrar, sazonar al gusto con sal y pimienta. Reservar

Procedimiento salsa agridulce

- Disponer todos los ingredientes en una olla pequeña, dejar cocinar a temperatura media hasta que la salsa tome textura ligeramente densa, dejar enfriar para que la salsa tome mejor textura y servir

Procedimiento

- Calentar una sartén o parrilla en la cocina, una vez caliente agregar aceite y cocinar los pinchos 2 minutos máximo por cada lado
- Dejar que los camarones tomen un color dorado. Servir los pinchos y acompañar con salsa verde y la salsa agridulce

Kebabbs Caribbeños



Dificultad baja



3 Porciones



45 Minutos

Ingredientes pollo

- 1 libra de muslos de pollo deshuesados limpios y cortados en cubos medianos
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharaditas de paprika
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharada de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de jugo de limón
- ¼ taza de aceite
- Palillos para pincho

Ingredientes salsa

- 1 taza de Yogurt Natural Gaymont's
- ¼ taza de Leche Descremada SULA
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3 cucharadas de maní
- 1 cucharadita de salsa de soya
- 2 cucharadas de Néctar de Manzana SULA
- 1 cucharadita de chile en hojuelas
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Hojas de culantro

Procedimiento pollo

- Sazonar el muslo de pollo cortado con sal, pimienta, paprika, ajo molido, Jugo de Naranja SULA, Jugo de Piña SULA, jugo de limón y aceite
- Dejar marinar por 20 minutos y luego ensartar en los palillos para pincho
- Cocinar el pollo en una plancha muy caliente, de 10 a 15 minutos en total para que quede bien cocido, evitar que se queme. Reservar

Procedimiento salsa

- Disponer todos los ingredientes en una licuadora a excepción del aceite de oliva. Procesar hasta integrar bien toda la salsa
- Servir, agregar encima el aceite y el chile en hojuelas

Procedimiento pollo

- Servir las brochetas calientes, agregar hojas de culantro y si se quiere, maní picado, acompañar con la salsa





Sazón

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

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



sazonsula.com



Sazón Sula



sazonsulahn

PLATOS FUERTES

PLATOS FUERTES
PLATOS FUERTES
PLATOS FUERTES
PLATOS FUERTES
PLATOS FUERTES



BAKED CRACK CHICKEN
CAZUELA DE MARISCOS
STEAK SALAD
PESCADO AL MOJO
CAMARONES A LA CREMA

Baked Crack Chicken



Dificultad baja



4 Porciones



1 Hora, 30 Minutos

Ingredientes

- 4 unidades de papas medianas
- 4 unidades de zanahoria medianas
- Tomillo fresco
- ½ taza de tocino picado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

Ingredientes pollo

- 4 medias pechugas de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de achiote
- 1 cucharadita de paprika
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de ajo molido
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de salsa de soja
- ½ taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- ½ taza de Queso Edam SULA rallado

Procedimiento pollo

- Hacer un corte horizontal por el costado parejo de la pechuga, cortar hacia adentro para rellenar sin romper o abrir la pechuga por completo
- Sazonar la pechuga con achiote, paprika, Jugo de Piña SULA, ajo molido, aceite de oliva y salsa de soja
- Una vez marinada rellenar cada pechuga con Queso Mozzarella SULA y Queso Edam SULA rallados
- Cerrar el lado abierto con ayuda de un palillo de dientes. Disponer las pechugas en el centro de una bandeja para horno

Procedimiento

- Cortar las papas en rodajas de 1 dedo de grosor, mezclar las papas con el cocino picado, sal y pimienta al gusto y hojas de tomillo picado
- Cortar las zanahorias en bastones grandes, mezclar con el tocino picado, sazonar con sal y pimienta al gusto y hojas de tomillo picado
- Disponer las papas y las zanahorias a los lados de pollo y agregar aceite de oliva a todo
- Añadir media taza de agua a la bandeja y disponer la preparación al horno a 350°F durante 30 minutos
- Servir



Cazuela de Mariscos



Dificultad baja



5 Porciones



2 Horas

Ingredientes

- 1 libra de camarón jumbo limpio
- 1 libra de filete de pescado (corvina) limpio y cortado en cubos grandes
- ½ libra de mejillones
- ½ libra de almejas
- 1 libra de cabeza de pescado
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1 taza de cebolla picada
- 3 tazas de tomate picado
- 1 taza de chile morrón rojo picado
- ½ taza de culantro picado
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de Jugo de Tamarindo SULA
- ¼ taza de Queso Cheddar SULA rallado
- Sal, pimienta y comino al gusto

Procedimiento

- Preparar un caldo base con las cabezas de pescado y 4 litros de agua, dejar cocinar por 1 hora
- Luego colar el caldo obtenido, reservar
- Preparar un sofrito con el ajo, cebolla, tomate, chile morrón y la mitad del culantro, Jugo de Piña SULA y Jugo de Tamarindo SULA cocinar a temperatura media por 20 minutos
- Licuar la preparación, y regresar a la olla, añadir el caldo preparado y dejar cocinar por 30 minutos
- Luego agregar al caldo el filete de pescado, integrar y cocinar por 15 minutos
- Añadir el pescado y dejar cocinar 5 minutos
- Agregar los mejillones, las almejas y el camarón y dejar cocinar por 3 minutos
- Retirar de cocción, añadir el Queso Cheddar SULA rallado y el culantro, mezclar y servir acompañado de limón





Steak Salad



Dificultad baja



3 Porciones



1 Hora



Ingredientes

- 1 libra de filete de res
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de Jugo de Tamarindo SULA
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 tazas de mix de lechugas
- 2 unidades de maíz dulce desgranado
- ½ taza de Queso Crema SULA picado en cubos pequeños
- ¼ taza de rodajas de rabanito
- ½ taza de tomates cherry picados a la mitad
- ¼ taza de cebollín picado
- ½ taza de Queso Edam SULA picado en cubos pequeños
- ¼ taza de cebolla roja en rodajas

Ingredientes aderezo

- ½ taza de vinagre balsámico
- ½ taza de miel
- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Néctar de Manzana SULA
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento aderezo

- Disponer todos los ingredientes en una licuadora y procesar hasta que todo se integre y reservar

Procedimiento

- Filetear o cortar la carne en filetes de un dedo de grosor. Sazonar la carne con Jugo de Piña SULA, Jugo de Tamarindo SULA, sal y pimienta al gusto y aceite de oliva, dejar marinar por 20 minutos
- En una sartén muy caliente sellar la carne 2 minutos por cada lado, luego cocinar a temperatura media hasta dar el termino de su preferencia
- En una sartén, saltear con un poco de aceite el maíz hasta dorar
- Disponer en un plato o bandeja el mix de lechugas, agregar el maíz dulce salteado, rabanito, tomates cherry, cebollín, Queso Edam SULA, cebolla roja y Queso Crema SULA
- Cortar la carne cocinada en lascas de 1 dedo de grosor y servir sobre la ensalada, acompañar con el aderezo





Pescado al Mojo



Dificultad baja



2 Porciones



1 Hora

Ingredientes

- 2 pescados enteros limpios de 1.5 libras cada uno (corvina, pargo, robalo)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA
- 2 limones
- 2 cucharadas de ajo molido
- Comino al gusto
- 1 limón amarillo o lima en rodajas

Ingredientes mojo de piña

- ½ taza de ajo molido
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- ¼ taza de piña picada en cubos pequeños
- 2 cucharadas de culantro picado
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- Orégano seco al gusto



Procedimiento

- Sazonar los pescados con sal, pimienta, Néctar de Melocotón SULA, Jugo de Naranja SULA, jugo de limón, ajo molido y comino
- Asegurarse de sazonar bien el pescado haciendo unos cortes en forma de rejilla para que el sabor sea mejor
- Rellenar los pescados por la parte abierta inferior con rodajas de lima
- Disponer los pescados en una bandeja para horno y cocinar durante 35 minutos a 375°F
- Reservar

Procedimiento mojo de piña

- Mezclar todos los ingredientes en un bol, integrar bien y sazonar al gusto.

Procedimiento

- Servir el pescado horneado bañándolo con el mojo de piña, se puede acompañar también de yucas cocidas o fritas, así como de chips o tajadas de platano



Camarones a la Crema



Dificultad baja



3 Porciones



1 Hora

Ingredientes

- 1 taza de Crema SULA
- 2 tazas de Leche Entera SULA
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de harina
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de vino blanco
- 1½ libra de camarones limpios
- 2 tazas de hojas de espinaca
- 2 cucharadas de perejil picado
- ½ taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- ¼ taza de Queso Pecorino SULA rallado

Procedimiento crema

- En una olla o sartén disponer la Mantequilla Amarilla SULA a derretir, una vez derretida agregar la harina e integrar bien con ayuda de una cuchara o espátula
- Dejar cocinar a temperatura media sin dejar de mover por 10 minutos, luego añadir de a pocos la Leche Entera SULA, mezclando constantemente la preparación para mantener la salsa homogénea y sin grumos
- Luego de integrar la leche, añadir la Crema SULA y vino blanco, mezclar y sazonar al gusto con sal y pimienta

Procedimiento

- En una sartén caliente, disponer aceite de oliva y cocinar los camarones por 2 minutos, añadir hojas de espinaca y cocinar por 1 minuto más
- Agregar la salsa a la preparación, mezclar y cocinar por 5 minutos, terminar añadiendo los quesos rallados y perejil picado, servir







NUEVOS *Sabores,* *Deliciosas* OPCIONES

¡Renovamos nuestra tienda!

Prueba las nuevas bebidas calientes y frías para acompañar nuestras deliciosas comidas.

Lunes a Viernes

De 7:30 am a 6:00 pm

Sábados

De 8:00 am a 5:00 pm

Recuerda que puedes hacer tus pedidos en:

hugo **Glovo?** **ocho** **izzzy**

de 9:00 am a 4:00 pm

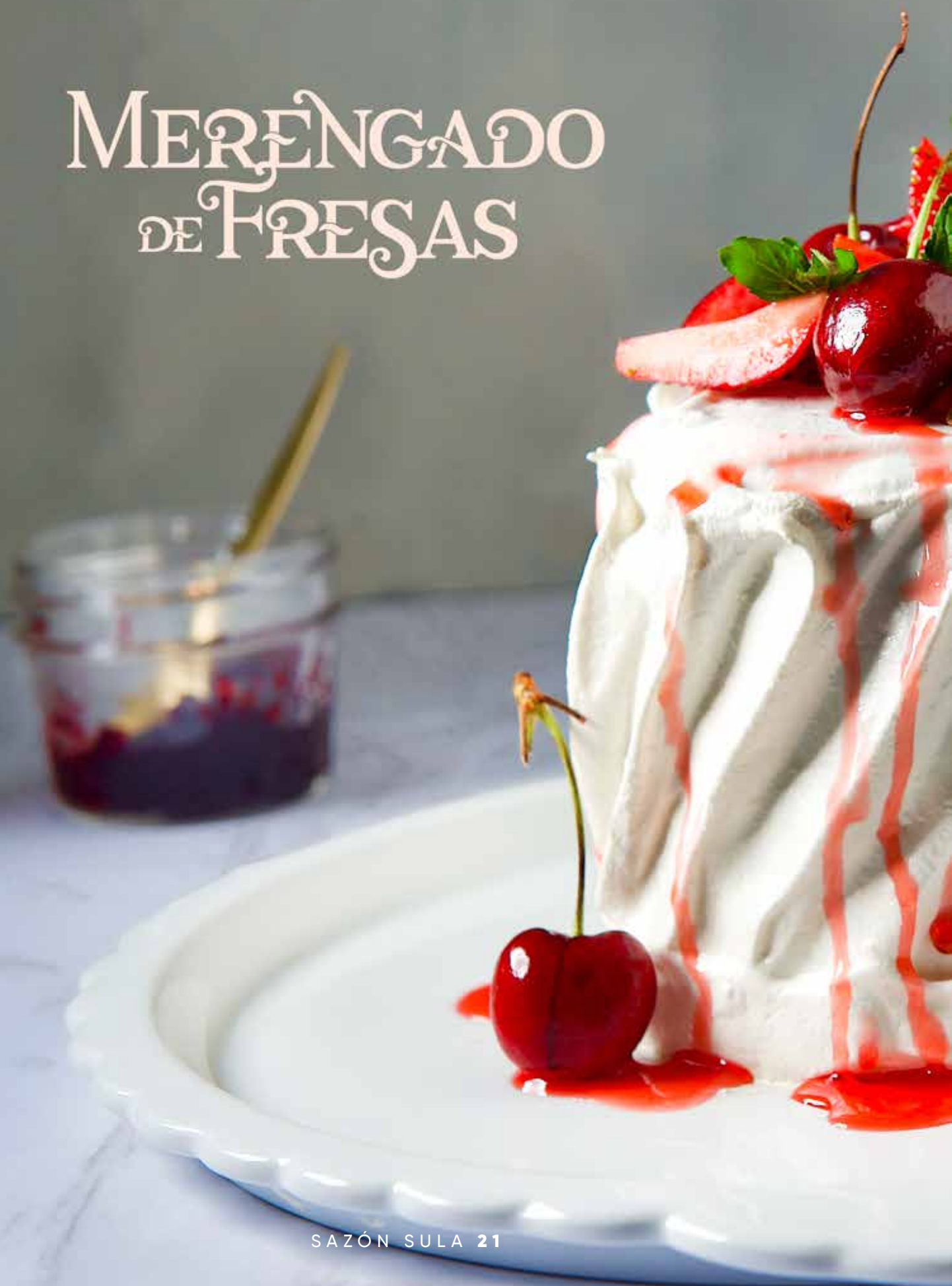


POSTRES



MERENGADO DE FRESAS
CHEESECAKE DE DURAZNO
APPLE PIE TACOS
TRES LECHE DE MANGO
TARTA DE CHOCOLATE

MERENGADO DE FRESAS





Dificultad alta



6 Porciones



3 Horas



Ingredientes merengue

- 5 claras de huevo
- 150 gramos de azúcar blanca
- 150 gramos de azúcar glass

Ingredientes topping

- 1 taza de cerezas con tallo (se pueden reemplazar por moras)
- 1 taza de fresas picadas
- ¼ taza de azúcar
- 1 pizca de sal
- Hojas de menta

Ingredientes salsa

- 1 taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- 2 cucharadas de mermelada de fresa
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA

Procedimiento merengue

- Disponer las claras a batir, en un bol con batidora a mano o en una batidora de mesa, iniciar a batir a velocidad máxima, hasta que las claras comiencen a formar picos
- Luego poco a poco añadir la azúcar blanca en forma de lluvia, una vez listo, agregar el azúcar glass con ayuda de un colador o cernidor, siempre sin dejar de batir, hacer esto de a pocos para que el merengue mantenga su consistencia
- Batir hasta que el azúcar se halla disuelto en el merengue y este forme picos consistentes y firmes

- Colocar el merengue en una manga de pastelería y elaborar sobre una bandeja para horno engresada ligeramente discos o círculos con el merengue, haciendo espirales desde el centro hacia afuera, elaborar 3 o 4 discos medianos
- Llevar los discos a hornear a 200°F durante 1 hora aproximadamente, una vez listos, dejar enfriar durante 1 hora

Procedimiento topping

- En un bol, mezclar las cerezas, fresas picadas, azúcar y pizca de sal, dejar reposar en frío por 15 minutos

Procedimiento salsa

- Disponer a cocinar todos los ingredientes durante 10 minutos a temperatura media y reservar
- Colocar los discos uno encima de otro, bañar con la salsa y luego colocar el topping, terminar decorando con hojas de menta



Cheesecake de Durazno



Dificultad media



8 - 10 Porciones



3 Horas

Ingredientes galleta

- 2 tazas de galleta maria molidas
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- ½ taza de agua

Ingredientes relleno

- 2 barras de cream cheese a temperatura ambiente
- ½ taza de Leche Entera SULA
- 1 taza de crema dulce
- ½ taza de Néctar de Melocotón SULA
- ½ taza de azúcar glass
- 4 sobres de gelatina sin sabor (7g c/u)

Ingredientes topping

- Durazno fresco en láminas
- Hojas de menta

Procedimiento galleta

- Mezclar con ayuda de una batidora la galleta y la Mantequilla Amarilla SULA, luego agregar de a pocos el agua hasta obtener una masa compacta
- Estirar la masa obtenida en toda la base y los bordes de nuestro molde
- Llevar a refrigerar por 30 minutos

Procedimiento relleno

- En una batidora a velocidad media, colocar el cream cheese, la Leche Entera SULA, crema dulce, Néctar de Pera SULA y azúcar glass
- Batir a velocidad media hasta que todo se integre bien
- Disponer todos los sobres de gelatina en un recipiente de vidrio, hidratar con ¼ de taza de agua caliente y disolver bien la gelatina, luego integrarla a la mezcla del relleno sin dejar de batir
- Una vez todo integrado, rellenar nuestro molde con la mezcla y llevar a refrigerar toda la noche

Procedimiento topping

- Cortar el durazno en medias lunas, servir cada porción de cheesecake con las medias lunas y hojas de menta



Apple Pie Tacos



Dificultad baja



6 Porciones



45 Minutos



Ingredientes

- 12 tortillas de harina delgadas
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharadita de canela
- 3 cucharadas de azúcar blanca

Ingredientes relleno

- 1 cucharadita de Queso Parmesano SULA
- ½ taza de cream cheese
- 1 taza de Leche Deslactosada SULA
- 1 cucharada de azúcar glass

Ingredientes topping

- 1 taza de manzanas en cubos
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 3 cucharadas de azúcar
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 cucharada de Jugo de Manzana SULA
- 1 cucharada de Jugo de Naranja SULA
- 1 pizca de canela

Procedimiento

- Cortar las tortillas de harina en discos medianos, pasar cada tortilla por Mantequilla Amarilla SULA derretida y luego pasar por una mezcla de azúcar con canela

- Disponer cada tortilla en un molde para cupcakes invertido dándole forma de taco
- Hornear a 350°F por 10 minutos, dejar enfriar

Procedimiento relleno

- En una batidora integrar todos los ingredientes hasta obtener relleno consistente
- Colocar dentro de cada taquito el relleno de queso

Procedimiento topping

- En una sartén, saltear las manzanas con la Mantequilla Amarilla SULA por 5 minutos
- Agregar el azúcar y los jugos, terminar con una pizca de canela.
- Servir el topping sobre cada taquito



The image shows three slices of Tres Leches de Mango cake, each served on a white plate with a thin grey border. The cake slices are square-shaped and have a moist, yellowish-orange interior. They are topped with a generous swirl of white whipped cream, which is dusted with a fine layer of pinkish-brown powder, likely cinnamon or cocoa. The plates are arranged on a light grey, textured surface. One plate is in the foreground, slightly to the right, showing a larger portion of the cake. Another plate is in the middle ground, slightly to the left, and a third is in the background, partially visible at the top right.

Tres Leches de Mango



Dificultad media



8 - 10 Porciones



3 Horas

Ingredientes cake

- 210 gramos de harina
- 15 gramos de fécula de maíz
- 9 huevos
- 225 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de vainilla

Ingredientes salsa

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de Leche Entera SULA
- 1 taza de Malteada VainiSULA
- 1 taza de pulpa de mango

Ingredientes chantilly

- 1 taza de crema para chantilly

Procedimiento cake

- Engrasar el molde donde se horneará y precalentar el horno a 375°F
- Separar las claras de las yemas, tamizar o "colar" 2 veces la harina con la fécula de maíz mezclada
- Batir las yemas con el azúcar durante 10 minutos
- Batir las claras a punto nieve, agregar de a pocos la mezcla de harina y fécula de maíz a las yemas batidas, intercalar harina y claras. Mezclar todo con movimientos envolventes hasta integrar todos los ingredientes
- Disponer la masa lista en el molde y llevar a hornear de 30 a 35 minutos
- Verificar que la masa esté cocida introduciendo un palillo en el centro de la masa, si sale seco, el cake está listo
- Retirar del horno, esperar unos minutos para desmoldar y luego dejar enfriar por 2 horas

Procedimiento salsa

- Disponer en un olla los ingredientes, cocinar a temperatura media por 5 minutos, una vez integrado todo, reservar

Procedimiento

- Bañar el cake en su molde, con la salsa y dejar reposar por toda la noche
- Al día siguiente, batir a velocidad máxima la crema para chantilly, colocarla en una manga y decorar nuestro 3 leches de mango



Tarta de Chocolate





Dificultad media



8 - 10 Porciones



3 Horas



Ingredientes base

- 120 gramos de cocoa en polvo
- 225 gramos de Mantequilla Amarilla SULA
- 4 huevos
- 350 gramos de azúcar blanca
- 60 gramos de harina
- 100 gramos de nueces picadas

Ingredientes base

- ½ litro de Leche Entera SULA
- ½ litro de Malteada ChocoSULA
- ½ barra de cream cheese
- 250 gramos de chocolate chips derretidos
- 50 gramos de azúcar
- 3 sobres gelatina sin sabor (7 gr c/u)

Ingredientes glaseado

- 350 gramos de chispas de chocolate
- 100 gramos de Leche Entera SULA
- 25 gramos de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento base

- Prepararemos un brownie, disponiendo primero a derretir a baño maría la Mantequilla Amarilla SULA, agregar la cocoa y mezclar hasta obtener una preparación homogénea
- Agregar fuera del baño maría los huevos y el azúcar, integrar
- Luego añadir la harina y las nueces picadas mezclar todo hasta obtener una masa
- Disponer la masa en un molde (de 20cm de lado) engrasado y con papel cera de base. Llevar a hornear por 30 o 40 minutos a 370°F
- Dejar enfriar antes de desmoldar. Una vez listo, aplastar el brownie e integrarlo hasta formar una masa nuevamente, disponer esta nueva masa de brownie dentro del molde para la tarta de chocolate y estirar por toda la base

Procedimiento relleno

- Hidratar la gelatina sin sabor en ½ taza de agua caliente, mezclar hasta disolver la gelatina. Con ayuda de un batidor mezclar la Leche Entera, Malteada ChocoSULA, cream cheese y azúcar, una vez la mezcla sea homogénea agregar la gelatina sin sabor diluida e integrar rápidamente
- Verter el relleno en el molde y llevar a enfriar toda la noche

Procedimiento glaseado

- Preparar un Ganache de chocolate, calentando la Leche Entera SULA con la Mantequilla Amarilla SULA, una vez calientes verter sobre las chispas de chocolate y mezclar hasta obtener una masa consistente y homogénea, bañar la tarta con esta nueva preparación y dejar enfriar 2 horas antes de servir

Nuevo

*Una vida sana merece
el yogurt más sano*



BEBIDAS

BEBIDAS

BEBIDAS

BEBIDAS

BEBIDAS

BEBIDAS



**FROZEN PEACH LEMONADE
SANGRÍA DE PIÑA
TROPICAL RUM PUNCH
MOSCOW MULE DE FRESAS
SANDIA SOUR**

Frozen Peach lemonade



Ingredientes

- 1 taza de Néctar de Melocotón SULA
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de jugo de limón fresco
- 3 cucharadas de jarabe de granadina
- 2 melocotones en gajos
- Hielo

Procedimiento

- Mezclar Néctar de Melocotón SULA, Jugo de Naranja SULA y jugo de limón
- En vasos altos, agregar 1 cucharada de jarabe de granadina, agregar hielo hasta llenar el vaso
- Agregar la mezcla preparada, luego terminar colocando melocotón



Dificultad baja



3 Vasos



15 Minutos



Sangría de Piña





Dificultad baja



2 Vasos



15 Minutos



Ingredientes

- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA
- 1 gaseosa clara
- Cáscara de limón
- Rodajas de piña asada
- Hielo

Procedimiento base

- Disponer en una jarra, Jugo de Piña SULA, Néctar de Pera SULA, azúcar, Jugo de Naranja SULA y gaseosa clara, remover con una cuchara para integrar
- Disponer hielo en vasos o copas y luego, agregar cortes de rodaja de piña asada
- Terminar agregando cáscara de limón y hojas de menta



Tropical Rum Punch



Ingredientes

- 1 taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- 1/3 taza de ron blanco
- 1/4 taza de Jugo de Naranja SULA
- 1/4 taza de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Cáscara de naranja
- Rodajas de limón
- Ramas de tomillo

Procedimiento

- Mezclar en una jarra todos los líquidos
- Disponer hielo en los vasos, agregar tomillo dentro de los vasos. Terminar añadiendo rodaja de limón



Dificultad baja



2 Vasos



15 Minutos





MOSCOW MULE DE FRESAS



Dificultad baja



2 Vasos



15 Minutos





Ingredientes

- ½ taza de fresas picadas
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 ginger ale
- 1/3 taza de vodka
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- Ramas de menta
- Rodajas de limón
- Hielo

Procedimiento

- Disponer en cada vaso a servir, una porción de fresas picadas
- Agregar una cucharada de azúcar a cada vaso y mezclar con las fresas
- Añadir una porción de vodka a cada vaso y mezclar
- Agregar Néctar de Pera SULA y Jugo de Manzana SULA
- Terminar añadiendo hielo, rodaja de limón, ginger ale y menta

SANDIA SOUR



Dificultad baja



4 Vasos



15 Minutos

Ingredientes

- 1 taza de jugo de sandía
- ¼ taza de Jugo de Ponche Frutas SULA
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de azúcar
- ½ taza de vodka
- 1 clara de huevo
- 1 taza de hielo
- Rodajas de Jalapeño

Procedimiento

- Licuar el jugo de sandía, Jugo de Ponche de Frutas SULA, Jugo de Manzana SULA, jugo de limón, azúcar y hielo
- Licuar todo por 30 segundos, agregar la clara de huevo y licuar por 10 segundos. Servir y terminar con rodaja de jalapeño o limón



¡Y GANA INCREÍBLES PREMIOS!

¿Cómo participar?



1 ABRE Y BUSCA
los stickers en el Jugo de Naranja Clásico de 946ml y 473ml



2 ARMA
La palabra de tu premio con los stickers



3 ¡DISFRUTA!
los siguientes premios:
Piscinas
Hieleros
Anafres
Parlantes
Dinero en Efectivo

Para canjear los premios, el consumidor presentará sus empaques con los 3 stickers que forman las palabras del premio: Mega Piscina, Mega Anafre, Mega Hielera, o Mega Parlante en las agencias autorizadas de Lacthosa a nivel nacional. Consumidores deben de guardar el empaque para reclamar premios. El dinero en efectivo debe ser canjeado en los camiones repartidores. Dinero en efectivo consta de 20, 100 y hasta 500 Lempras. Participan en la promoción Jugo de Naranja Clásico 946ml y 473ml.