

Sazón



XIV Edición

**Planifica
tu mesa:**
Una guía
para lograr
una mesa
navideña
perfecta

Pág. 5



**Navidad en
Honduras**

Pág. 4

**Recetas
para fin
de año**

Pág. 47

**ROSCA
DE**

REYES

Pág. 32

Sazón

XIV Edición



sazonsula.com

Producción ejecutiva:

Lacthosa SULA

Directora ejecutiva:

Vivian Kafie

Jefa de marca:

Stephany Rivera

Chef:

Isaac Arbañil

Dirección de arte y diseño:

Oscar Ardón

Fotógrafo:

Daniel Mendoza

Locación:

La Bonita



SazonSula





Índice

Secciones especiales

- Pág. 4** Navidad en Honduras
- Pág. 5** Planifica tu mesa navideña
- Pág. 8** Decoración navideña

Acompañantes

- Pág. 10** Arroz navideño con frutos secos
- Pág. 12** Souffle de maíz con jalapeño
- Pág. 14** Fritas de calabaza con tocino
- Pág. 16** Gratén de papas al ajillo
- Pág. 18** Ensalada del huerto

Platos fuertes

- Pág. 20** Lomo de cerdo rostizado
- Pág. 22** Jamón glaseado en naranja
- Pág. 24** Pavo braseado
- Pág. 26** Pierna de cerdo al romero
- Pág. 28** Pavipollo criollo

Postres

- Pág. 30** Trufas confitadas
- Pág. 32** Rosca de reyes
- Pág. 34** Torrejas en timbal
- Pág. 35** Rompopo brulee
- Pág. 36** Tartaleta de ayote en miel

Bebidas

- Pág. 40** Espumante de pera
- Pág. 41** Cóctel de año nuevo
- Pág. 42** Pumpkin spice latte
- Pág. 44** Gluhwein
- Pág. 46** Rompopo acanelado

Fin de año

- Pág. 48** Bruschetta con queso asado
- Pág. 50** Pan con queso fundido
- Pág. 51** Rollitos fritos de aguacate
- Pág. 52** Dumplings vegetarianos
- Pág. 54** Pulled pork sliders

Navidad en Honduras

Por: Stephany Rivera

La época navideña en Honduras se celebra bajo un contexto sumamente religioso y tradicional en el que se mantienen vivas actividades que se hacían desde la época de nuestros ancestros.

Aunque la forma de celebrar la Navidad varía con cada familia, hay ciertas tendencias que como hondureños seguimos, por ejemplo, en esta época no pueden faltar los deliciosos nacatamales o la pierna de cerdo, en Honduras a la hora de preparar la cena de Navidad toda la familia está involucrada, es muy común que las familias se reúnan en una casa y compartan en ella este día, desde la elaboración de la comida hasta la hora de la cena.

El 24 de diciembre es común que la cena se realice en horas de la noche y que para las 12 toda la familia esté reunida y festeje con alegría, acompañado de música, juegos, bebidas y mucha comida.

Entre las tradiciones más populares tenemos:

- Realizar el nacimiento o árbol de Navidad
- Cantar villancicos
- Hacer posadas
- Las pastorelas
- Desaparición del niño Jesús
- Celebraciones religiosas en iglesias
- Compra de estrenos
- Intercambio de regalos



En Honduras, la Navidad se empieza a vivir desde noviembre, las tiendas decoran sus portales con motivos navideños y los clientes comienzan a llegar en busca de sus regalos para intercambios, en las casas generalmente se coloca el árbol de Navidad o nacimiento a mediados de noviembre o inicios de diciembre, y se mantiene hasta el 6 de enero que se celebra la llegada de los reyes magos, celebración que ha perdido auge en la última década.

La Navidad es la época favorita de muchas personas, quizá sea porque una ola de alegría inunda las ciudades.

Las luces, decoraciones y preparaciones dan un sentido de espera porque algo especial está por suceder, el deseo de un año nuevo y una nueva oportunidad para empezar a construir cosas mejores es la constante en esta época.

Sin embargo, son quizá los niños quienes esperan más estas celebraciones y la llegada de "Santa Claus" que promete regalos para los niños que se han portado bien durante el año, los niños elaboran con mucha ilusión pequeñas cartas que entregan a sus padres, para que este icónico personaje cumpla su promesa de llevar el regalo soñado la noche de Navidad.

PLANIFICA
TU

Mesa Navideña



Una guía para que elabores platos
que destaquen tu mesa en esta
temporada.

PLANIFICA TU Mesa Navideña

1. DOS DÍAS ANTES — EL PAVO —

De los principales y más largos procesos de la mesa navideña es el pavo, 2 días antes nuestro primer paso de la preparación es descongelar el pavo, necesitamos de 24 horas antes para poder descongelar correctamente el pavo, podemos dejarlo las 12 primeras horas a temperatura ambiente y las siguientes 12 horas en refrigeración. Luego de realizar este proceso proceder a marinarlo según la receta, dejar el pavo marinado 24 horas antes nos beneficiara en el sabor.

2. UN DÍA ANTES — EL LOMO DE CERDO —

El lomo de cerdo toma algo de trabajo así que es mejor proceder a prepararlo un día antes, no tenemos que cocinarlo aún, solo dejarlo envuelto con el tocino y amarrado con la cuerda o soguilla según se indica en la receta, llevar a refrigeración y hornear el día de la cena.

3. DOS DÍAS ANTES — PIERNA DE CERDO —

Dejar la pierna de cerdo descongelando 24 horas en refrigeración, para verificar que está descongelada introducir el cuchillo por un costado de la pierna, este debería poder llegar al centro del hueso sin ningún problema. Proceder a preparar según la receta mostrada y dejar marinar toda la noche.

4. UN DÍA ANTES — JAMÓN GLASEADO —

Es mucho mejor realizar la preparación completa del jamón glaseado 1 día antes, dejar enfriar y refrigerar, el día de la cena será mucho más sencillo cortarlo frío, después de cortarlo recalentarlo en el horno unos minutos con todo su jugo.





5. UN DÍA ANTES – GRATÉN DE PAPAS AL AJILLO –

Preparar el 1 día antes por completo el gratén de papa nos permitirá poder desmoldarlo el día de la cena con toda seguridad, una vez cocinado dejarlo enfriar y luego refrigerar, el día de la cena desmoldarlo aún frío, será mucho más sencillo y de igual forma lo podremos cortar si deseamos y luego calentarlo.

6. UN DÍA ANTES – ROSCA DE REYES –

Alistar la masa 1 día antes, esto nos ahorrara mucho tiempo el día de la cena, solo dejar la masa lista y en refrigeración, esta debe estar bien envuelta para evitar que el frío la maltrate, luego el día de la cena para hornear solo tenemos que estirarla, darle forma, dejar que leude a temperatura ambiente y hornear según se indica en la receta.

7. EL DÍA DE LA CENA – ENSALADA DEL HUERTO Y ARROZ NAVIDEÑO –

Hay elementos de la cena navideña que se disfrutan mucho mejor recién preparados, mientras se termina de hornear el pavo o la pierna de cerdo que preparemos para nuestra cena podemos ir realizando la preparación de nuestras guarniciones como el arroz navideño y la ensalada del huerto.

DECORACIÓN
DE TU

Mesa Navideña

Por: Raúl Vargas
Decorador Profesional
9983-8981

Navidad es una época que contagia de mucha alegría, satisfacción, color y por supuesto decoración.

La decoración navideña comenzó aproximadamente en el siglo XVIII, según algunos historiadores, colocando guirnaldas, un árbol, luces, pascuas, regalos entre otros. A partir del siglo XX, empezaron a cambiar algunas tendencias de decoración, ahora podemos decorar los muebles e interiores de nuestro hogar con diferentes estilos y colores.

Hoy quiero aprovechar para destacar la importancia de decorar la mesa para noche buena y año nuevo, crear un ambiente diferente, confortable, familiar y con estilo.

Con la idea de potenciar nuestra mesa, debemos escoger colores que nos identifiquen y puede ser con algunas tendencias de este año, por ejemplo:

Estilo sereno: Dejar reflejar la luz acompañado de guirnaldas, algunas velas de temporada, artículos rústicos, colores castaños, toques metálicos, para que se genere una sensación de frío.



Estilo lúdico o divertido: Dar un enfoque de alegría a tu entorno, con colores turquesa, color cereza, mezclados con el color plateado o gris para suavizar.

Estilo clásico y elegante: Esta temática apuesta siempre a un estilo navideño tradicional, detalles como candelabros, velas, guirnaldas, pascuas, esferas y otros adornos de tu preferencia, en tonos, rojo, dorado, verde, también podría combinarse con plateado, elementos de cristal, metal e incluso rústicos si es de tu predilección.

Estilo vintage: Se pueden utilizar muchos colores, los que vayan de acuerdo con la personalidad de tu cena, pero en esta ocasión son más a fin los tonos, azul, plateado, marrón, negro, dorado, rosa, artículos elaborados con materiales de época, algunas campanas y esferas, se pueden agregar artículos multicolor, utilizándose libremente con elegancia y creatividad

Debes tomar en cuenta otros elementos, como la relevancia de las piezas, que no sean ostentosas e impidan mantener una buena charla o degustar de los banquetes. La iluminación por las velas que sea suave, creando tranquilidad.

De ser posible considerar elementos con formas alargadas y proporcionales a la forma de tu comedor, para obtener un estilo natural puedes agregar elementos que tengas a tu alcance como flores, frutas (Uvas, manzanas, peras, etc.) ramas, bellotas.

Utilizando elementos distintivos de la época, tu mesa estará vestida de mucha personalidad; dando una especial notabilidad a los detalles que desees, haciendo estas fechas inolvidables para ti y las personas que te acompañaran.



Sazón Sula XIV



Acompañantes

**Arroz navideño con frutos secos
Souffle de maíz con jalapeño
Fritas de calabaza con tocino
Gratén de papas al ajillo
Ensalada del huerto**

Arroz Navideño

con frutos secos





Dificultad baja



12 Porciones



30 Minutos



Ingredientes:

- 3 tazas de arroz blanco
- 3 tazas de caldo de pollo
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 taza de espaguetis
- ½ taza de pasas
- ½ taza de almendras tostadas ligeramente
- ½ taza de semillas de marañón

Ingredientes tomates confitados:

- 3 tomates cortados en gajos (8 de cada tomate)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de ajo molido
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 clavos de olor
- Aceite vegetal
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

- Disponer los gajos de tomate en una bandeja para horno, mezclar con azúcar, pisca de sal, ajo molido y aceite de oliva, cocinar a 250°F por 1 hora, voltear a la media hora para que el tomate se confite de forma pareja
- En una olla con aceite freír ligeramente los espaguetis, no dejar que tomen un color oscuro, retirar del aceite y dejar en papel toalla para escurrir el exceso de aceite
- En una olla, disponer un chorro de aceite de oliva y sofreír ligeramente el arroz, agregar pasas y añadir caldo de pollo, Néctar de Pera SULA y Néctar de Manzana SULA, mezclar y cocinar hasta que rompa hervor, bajar a temperatura mínima, agregar los espaguetis fritos, almendras tostadas y los clavos de olor, mezclar, tapar inmediatamente y dejar cocinar por 20 minutos sin destapar
- Para servir, agregar los tomates confitados, perejil picado, mezclar y servir





*Soufflé
de maíz con
jalapeño*



Dificultad media



6 Porciones



40 Minutos

Ingredientes:

- 1 taza de maíz dulce desgranado
- 1 jalapeño picado sin semillas
- 6 claras de huevo
- 1 cucharada de azúcar
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de perejil picado finamente
- 4 yemas de huevo
- 1 taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- 1 taza de harina pastelera
- 5 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento:

- Precalear horno a 350°F.
- Batir las claras a punto nieve junto con el azúcar, una vez llegamos a punto nieve reservamos en la refrigeradora
- Licuar el maíz y sazonar con sal, pimienta al gusto y agregar el perejil picado
- Tamizar la harina y agregar despacio a las claras batidas, mezclar despacio y en forma envolvente hasta integrar
- Mezclar las yemas de huevo con el Queso Mozzarella SULA rallado, agregar el maíz y luego las claras con harina, mezclar todo en forma envolvente hasta integrar
- Engrasar los moldes con la Mantequilla Amarilla SULA y verter la mezcla en cada molde dejando espacio para que suba
- Hornear de 15 a 20 minutos, servir inmediatamente



*Fritas de
Calabaza
con Jocino*





Dificultad baja



6 Porciones



20 Minutos

Ingredientes:

- 2 libras de calabaza sin piel y semillas, cortadas en bastones
- 1 taza de tocino picado
- ½ taza de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- 2 cucharadas de perejil picado finamente
- 4 ramitas de tomillo
- 1 cucharada de cebollín picado finamente
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

- Disponer los bastones de calabaza en una bandeja para horno, revolver con el tocino picado, sazonar con sal y pimienta al gusto ligeramente, agregar Mantequilla Amarilla SULA ramas de tomillo y hornear a 350°F de 20 a 30 minutos
- Para terminar, agregar el Queso Parmesano SULA rallado revolviéndolo sobre todos los bastones y hornear por 5 minutos más
- Servir terminando con perejil picado y cebollín



*Gratén
de papas
al ajillo*





Dificultad media



10 Porciones



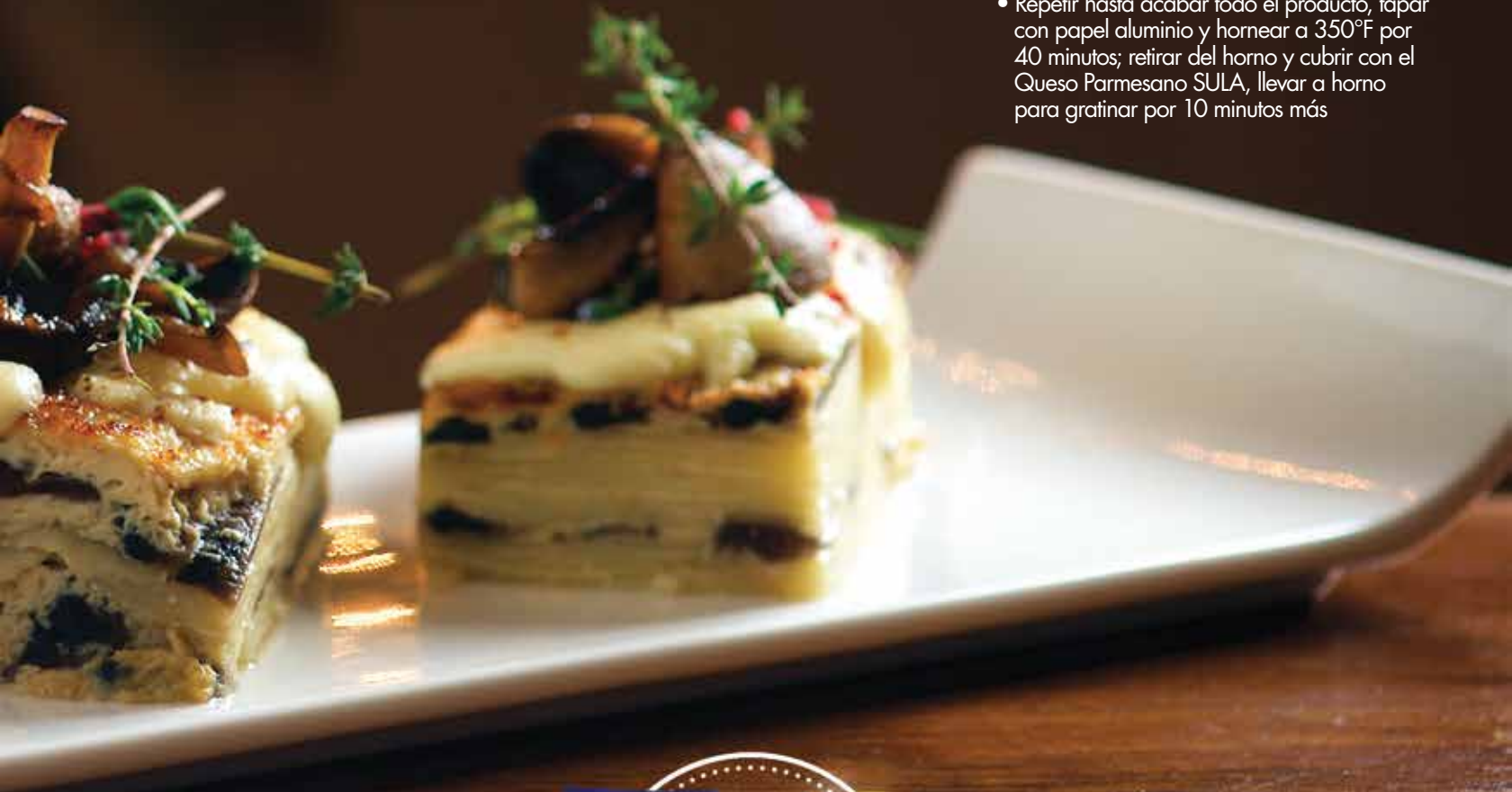
40 Minutos

Ingredientes:

- 4 tazas de papa sin piel en rodajas delgadas
- 2 tazas de champiñones en láminas
- 1 taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- ½ taza de Queso Parmesano SULA rallado
- ½ taza de Queso Pecorino SULA rallado
- 1 litro de crema de leche (crema dulce)
- 4 huevos
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de tocino picado
- ½ cucharada de tomillo picado finamente
- ½ cucharada de romero picado finamente

Procedimiento:

- En un bol mezclar, crema dulce, huevos, tomillo y romero; en una sartén sofreír la Mantequilla Amarilla SULA con ajo molido y tocino, sofreír ligeramente y agregar toda esta preparación a la mezcla de crema dulce, sazonar ligeramente con sal y pimienta
- Agregar a esta mezcla las papas y champiñones en láminas y luego en un molde refractario engrasado disponer las papas y los champiñones en capas, entre capa y capa agregar el Queso Mozzarella SULA, Queso Parmesano SULA, mezclado con el Queso Pecorino SULA y un poco de la mezcla de crema dulce
- Repetir hasta acabar todo el producto, tapar con papel aluminio y hornear a 350°F por 40 minutos; retirar del horno y cubrir con el Queso Parmesano SULA, llevar a horno para gratinar por 10 minutos más



Ensalada del Huerto



Dificultad baja



6 Porciones



20 Minutos

Ingredientes aderezo:

- 1 taza de Ponche de Frutas SULA
- ¼ taza de vinagre balsámico
- ¼ taza de miel de abeja
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de ajo molido
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes ensalada:

- 3 tazas lechuga, escarola verde y morada
- 1 taza de espinaca
- ½ taza de hojas de culantro
- ½ taza de hojas de perejil
- ½ taza de Queso Crema SULA en cubos
- ½ taza de Queso Edam SULA en cubos
- ½ taza de maíz dulce desgranado
- 1 taza de tomates cherry cortados por mitad
- ½ taza de nueces tostadas ligeramente
- ½ taza de chiles morrón en julianas
- ½ taza de cebolla roja en rodajas

Procedimiento:

- Disponer en una licuadora el Ponche de Frutas SULA junto con todos los ingredientes y procesar hasta integrar, sazonar al gusto y reservar
- En un bol, mezclar todas las hojas verdes y disponer para servir, agregar el Queso Crema SULA, Queso Edam SULA, maíz dulce, tomates cherry, nueces tostadas, chile morrón y cebolla roja





Platos Fuertes

Lomo de cerdo rostizado
Jamón glaseado en naranja
Pavo braseado
Pierna de cerdo al romero
Pavipollo criollo

LOMO DE

Cerdo

ROSTIZADO





Dificultad alta



10 Porciones



2 Horas 30 Minutos

Ingredientes:

- Lomo de cerdo entero (6 libras)
- 1 libra de Quesillo SULA
- 1 libra de espinaca
- 1 cucharada de ajo molido
- 2 tazas de ciruelas pasa
- 2 tazas de vino tinto
- 1 litro de Ponche de Frutas SULA
- 15 a 20 láminas de tocino
- 1 cucharada de romero picado finamente

Procedimiento:

- Con un cuchillo filetear el lomo de cerdo a lo largo, abrirlo con cuidado a modo de que sea como un filete plano lo más parejo posible
- Sazonar ligeramente con sal y pimienta, rellenar con Quesillo SULA en trozos, hojas de espinaca, ajo molido y ciruelas pasa, enrollar el lomo buscando que el relleno permanezca en el centro
- Una vez armado el rollo cubrir con láminas de tocino por la parte superior y luego con ayuda de un cordón amarrar el lomo de cerdo dejando espacios de 2 a 3 dedos máximo entre cada amarre, para que este quede bien asegurado
- Disponer en una bandeja para horno, agregar el Ponche de Frutas SULA y el vino tinto, tapar con papel aluminio y llevar a hornear a 300°F por 2 horas
- Retirar el papel aluminio y subir la temperatura a 350°F y hornear por 30 minutos más o hasta que se dore el tocino

jamón glaseado en naranja



Dificultad baja



12 Porciones



1 Hora 30 Minutos

Ingredientes:

- Pieza de jamón virginia entera
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de miel de abeja
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- 1 litro de vino tinto
- ½ taza de vinagre balsámico
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 30 clavos de olor
- 1 taza de cerezas
- 2 tazas de gajos de naranja

Procedimiento:

- Con ayuda de un cuchillo cuadrar el jamón por la parte de superficie
- En un bol, mezclar el azúcar, miel, Jugo de Naranja SULA, Jugo de Piña SULA, vino tinto y vinagre balsámico, mezclar bien hasta integrar y bañar el jamón
- Disponer el jamón en una bandeja para horno, en cada esquina de las cuadrículas disponer un clavo de olor, cubrir con Mantequilla Amarilla SULA y hornear a 300°F por 1 hora y media, cada 20 minutos bañar el jamón con la mezcla realizada para poder glasearlo
- Para dorarlo elevar la temperatura a 350°F y hornear por 30 minutos más, servir decorando con cerezas y gajos de naranja





Pavo Braseado



Dificultad media



15 Porciones



5 Horas



Ingredientes:

- Pavo entero (de 10 Libras aprox.)
- 1 taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 litro de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de vino tinto
- ½ taza de miel de abeja
- ½ taza de ajo molido
- 1 cucharada de tomillo picado finamente
- ½ cucharada de orégano molido
- Sal y pimienta

Ingredientes relleno:

- 2 libras de carne molida
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de miga de pan
- ¼ taza de pasas
- 1 cucharadita de achiote
- 1 taza de Queso Gouda SULA picado
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de chiles morrón picado
- 2 cucharadas de ajo molido
- 1 cucharada de perejil picado finamente
- Sal y pimienta

Procedimiento:

- Marinar el pavo con 24 horas de anticipación, mezclar la Mantequilla Amarilla SULA con el ajo molido, tomillo, Queso Gouda SULA y orégano; una vez integrado con mucho cuidado colocar con las manos la mezcla por debajo de la piel del pavo, realizar esto tanto en la pechuga como en las piernas
- Bañar el pavo con el Jugo de Naranja SULA y vino tinto, luego sazonar con sal y pimienta por toda la piel, disponer en una bandeja y dejar reposar en refrigeración

Procedimiento relleno:

- Disponer en una sartén la Mantequilla Amarilla SULA, sofreír la cebolla, ajo molido y chiles morrón, agregar la carne molida y dejar cocinar por 15 minutos, añadir la miga de pan, pasas, achiote y cocinar por 5 minutos más, terminar con perejil picado y sazonar con sal y pimienta

Procedimiento para hornear:

- Precalentar horno a 300°F y disponer el pavo en una bandeja para horno, colocar una cama de cebolla, apio y zanahoria picados en trozos para reposar el pavo sobre esta, agregar todos los jugos del marinado y cubrir con papel aluminio; hornear por 3 horas

- No dejar de estar pendiente para evitar que el pavo se quemé y si se evapora el jugo agregar más agua o Jugo de Naranja SULA
- Después de las 3 horas retirar el papel aluminio y dejar hornear 30 minutos más, retirar nuevamente el pavo del horno y bañar con la miel, subir la temperatura a 350°F y hornear 30 minutos más para dorar



Pierna de Cerdo al Romero





Dificultad media



15 Porciones



3 Horas 30 Minutos

Ingredientes:

- Pierna de cerdo entera con hueso y piel (15 libras aproximadamente)
- 2 cucharadas de tomillo picado finamente
- 1 cucharada de romero picado finamente
- ½ taza de ajo molido
- 2 tazas de cebolla en trozos
- 2 tazas de apio en trozos
- 2 cabezas de ajo en trozos
- 2 tazas de zanahoria en trozos
- 1 taza de ciruela pasa
- 1 taza de pasas
- 1 taza de dulce de rapadura rallado
- 2 litros de Jugo de Piña SULA
- 2 tazas de Néctar de Manzana SULA
- 2 tazas de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de salsa de soja oscura
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- Sal, pimienta y paprika

Procedimiento marinado:

- Marinar la pierna de cerdo con 24 horas de anticipación, con ayuda de un cuchillo pinchar toda la pierna de cerdo, agregar ajo molido frotándolo por toda la pierna, tomillo, romero y sal, pimienta y paprika al gusto, de igual forma y terminar con dulce de rapadura rallado esparciéndolo por toda la pierna. Dejar reposar en refrigeración

Procedimiento:

- Para hornear precalentar el horno a 350°F y disponer la pierna en una bandeja para horno con una cama de cebolla, apio, ajo y zanahoria en trozos, agregar el Jugo de Piña SULA, Néctar de Manzana y Pera SULA, salsa de soja, ciruela y pasas, tapar con papel aluminio y cocinar por 4 horas
- Revisar cada media hora para evitar que la pierna se queme o se consuma todo el líquido de cocción
- Subir la temperatura a 400°F, retirar el papel aluminio y bañar por encima la pierna de cerdo con la Mantequilla Amarilla SULA, dejar dorar en el horno de 20 a 30 minutos



Pavipollo Criollo



Dificultad baja



8 Porciones



2 Horas

Ingredientes:

- Pollo entero (4.5 libras aproximadamente)
- 1 cucharada de achiote
- Sal, pimienta y comino
- 1 cucharadita de culantro en polvo
- 1 cucharada de perejil picado finamente
- 1 taza de Néctar de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- 1 taza de caldo de pollo
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 cucharadas de ajo molido
- 2 cebollas rojas
- 2 cabezas de ajo
- 2 tomates

Procedimiento marinado:

- Marinar el pollo con 24 horas de anticipación, mezclar la Mantequilla Amarilla SULA con el culantro en polvo, perejil picado y ajo molido, con mucho cuidado disponer la mezcla por debajo de la piel, sazonar el pollo con sal, pimienta y achiote, reservar y dejar reposar en refrigeración

Procedimiento:

- Disponer en una bandeja para horno, agregar el Jugo de Piña SULA, Néctar de Manzana SULA y caldo de pollo, cocinar tapado con papel aluminio por 1 y media hora a 300°F, retirar el papel y cocinar a 350°F por 30 minutos más, agregando alrededor del pollo cebolla roja en rodajas, cabeza de ajo a la mitad y tomates





PASTRES

**Trufas confitadas
Rosca de reyes
Torrejas en timbal
Rompopo brulee
Tartaleta de ayote en miel**



◆ TRUFAS ◆

CONFITADAS



Dificultad media



6 Porciones



45 Minutos

Ingredientes naranjas confitadas:

- 1 taza de gajos de naranja sin piel
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes trufas:

- 1¾ taza de cobertura de chocolate semi oscuro
- 3 oz de Mantequilla Amarilla SULA
- 5 oz taza de crema dulce

Procedimiento naranjas confitadas:

- En una sartén disponer el Jugo de Naranja SULA, azúcar y Mantequilla Amarilla SULA, calentar hasta que se disuelva el azúcar y se integre con la mantequilla, agregar los gajos de naranja y con cuidado bañar cada gajo con la mezcla, cocinar por 5 minutos y luego disponer la preparación en una bandeja para horno
- Hornear a 250°F por 15 minutos y luego dejar enfriar a temperatura ambiente

Procedimiento trufas:

- Romper la cobertura de chocolate en pedacitos, luego calentar la crema dulce sin dejar que rompa hervor, agregar rápidamente al chocolate junto con la Mantequilla Amarilla SULA, esperar unos segundos y luego mezclar hasta integrar, dejar enfriar en refrigeración y luego formar esferas pequeñas con la preparación, mezclando cada esfera con las naranjas confitadas





ROSCA
DE
REYES



Dificultad media



8 Porciones



1 Hora 30 Minutos

Ingredientes:

- 1 cucharadita de levadura seca instantánea
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de agua tibia
- 2 tazas de harina
- ¼ taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/3 taza de Leche Entera SULA
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1/3 taza de Mantequilla Amarilla SULA
- ¼ taza de manteca vegetal
- ¼ taza de azúcar
- ¼ taza de harina
- ½ taza de frutos confitados



Procedimiento:

- Precalentar horno a 350°F
- Mezclar la levadura con la cucharada de azúcar y agua tibia, integrar bien y luego dejar reposar hasta que esta doble su volumen
- En un bol, mezclar la harina con la preparación anterior, añadir huevos, Leche Entera SULA, ralladura de naranja y limón, ¼ taza de azúcar y terminar con la Mantequilla Amarilla SULA, integrar todos los ingredientes hasta formar una masa
- Amasar la mezcla con las manos sobre la mesa, estirar, envolver y golpear contra la mesa hasta que esta tome una textura tersa, elástica y que no se pegue en los dedos
- Dejar reposar en un lugar tibio, cubrir un paño ligeramente húmedo y reposar hasta que doble su volumen
- Cortar la masa en 3 piezas iguales, estirar y hacer tiras largas y gruesas, disponer una al lado de otra y envolver haciendo una trenza con las masas, darle forma de rosca y añadir encima los frutos secos y nuevamente tapar con un paño ligeramente húmedo para que repose hasta que doble su volumen
- Hacer una pasta con ¼ taza de azúcar, batiendo la manteca vegetal con azúcar y ¼ taza de harina
- Barnizar con huevo batido la rosca, dividir la pasta de azúcar en tiras y colocar sobre la rosca
- Hornear por 1 hora o hasta que esté dorada

TORREJAS EN *Timbal*

Ingredientes:

- 1 molde de pan bolillo
- 1 taza de Rompopo SULA
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- 2 cucharadas de leche condensada
- 2 rajas de canela
- 5 claras de huevo
- ½ taza de frutos confitados
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento:

- Cortar el pan bolillo en rodajas de 2 dedos de grosor
- Batir claras de huevo a punto nieve, pasar cada rodaja de pan bolillo por las claras batidas
- En una sartén disponer Mantequilla Amarilla SULA, dorar cada rodaja de pan bolillo por ambos lados
- En un bol preparar una mezcla con el Rompopo SULA, Malteada VainiSULA y leche condensada, integrar bien
- Remojar cada rodaja de pan bolillo dorada en la mezcla preparada, disponer las rodajas en tazas
- Terminar decorando con canela y frutos secos



Dificultad baja



6 Porciones



20 Minutos





ROMPOPO BRULEE



Dificultad alta



6 Porciones



**2 Horas
30 Minutos**

Ingredientes:

- ½ taza de Rompopo SULA
- ½ taza de Leche Entera SULA
- 5 yemas de huevo
- 3 cucharadas de azúcar blanca
- 1 taza de crema dulce
- Azúcar morena para quemar

Procedimiento:

- Hervir la Leche Entera SULA, el Rompopo SULA y la crema dulce en una olla con una pequeña rama de canela, al momento que rompa hervor, tapar y dejar reposar por 10 minutos para que infusione la canela
- Precalear horno a 210°F
- En un bol batir las yemas junto con el azúcar hasta que estas tomen un color claro y el azúcar se integre bien, agregar la mezcla de la leche y batir rápidamente, una vez integrado pasar la mezcla nueva a través de un colador



- Rellenar los ramequines para el rompopo brulee con la mezcla a ¾ del nivel total
- Disponer en una bandeja para horno y agregar 2 tazas de agua a la bandeja para que esta genere vapor en el interior del horno; hornear la preparación por 1 hora y media. Retirar del horno, dejar enfriar
- Para servir esparcir azúcar morena sobre la superficie y quemar con ayuda de un soplete

Tartaleta de Ayote en miel



Dificultad baja



6 Porciones



45 Minutos



Ingredientes masa:

- 1½ taza de harina
- 3.5 oz de Mantequilla Amarilla SULA en cubitos bien fría
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de agua fría

Ingredientes merengue:

- 3 claras de huevo
- ½ taza de azúcar granulada

Ingredientes ayote en miel:

- 2 tazas de ayote cortado en cubitos sin semillas ni piel
- 1 taza de dulce de rapadura rallado
- 1 taza de agua
- ½ taza de Néctar de Melocotón SULA
- 1 raja de canela
- 2 clavos de olor
- Cáscara de ½ naranja

Procedimiento masa:

- Tamizar la harina pasándola por un colador, mezclar la harina con la Mantequilla Amarilla SULA hasta que parezca arena. Agregar el huevo y agua y mezclar bien la masa con las manos
- Disponer la masa en los moldes y con ayuda de un tenedor hacerle unos agujeros, disponer papel manteca sobre la masa y colocar un peso (pueden ser frijoles crudos) y llevar a hornear a 300°F por 10 minutos y reservar

Procedimiento merengue:

- Con ayuda de un batidor de mano, batir las claras de huevo a máxima velocidad desde el inicio hasta que doblen su volumen, añadir poco a poco en forma de lluvia el azúcar, batir hasta que se disuelva y la mezcla forme picos estables. Reservar
- En una olla, disponer el ayote, dulce de rapadura, agua, Néctar de Melocotón SULA, canela, clavo y cáscara de naranja, cocinar a fuego medio hasta que el ayote quede cocido, dejar enfriar a temperatura ambiente
- Para armar la tartaleta disponer sobre la masa horneada el dulce de ayote en miel y sobre este el merengue con ayuda de una manga



Sazón

**Ingresa a nuestro blog,
un espacio para conocer todas
nuestras recetas, consejos
y secciones que plasman
nuestra pasión por la
comida.**



sazonsula.com



[SazonSula](https://www.facebook.com/SazonSula)



Bebidas

**Espumante de pera
Cóctel de año nuevo
Pumpkin spice latte
Gluhwein
Rompopo acanelado**

ESPUMANTE DE PERA



Dificultad baja



2 Vasos



15 Minutos

Ingredientes:

- 8 oz de vino espumante
- 2 oz de Néctar de Pera SULA
- 2 oz de Néctar de Manzana SULA
- 2 cubitos de manzana
- 2 ramitas de romero
- Hielo

Preparación:

- En un vaso roquero disponer hielo y servir la mezcla realizada con vino espumante, Néctar de Pera SULA y Néctar de Manzana SULA, aromatizar con romero



CÓCTEL

DE AÑO NUEVO



Dificultad baja



2 Vasos



10 Minutos

Ingredientes:

- 8 oz de vino espumante
- 1 oz de blue caracao
- ½ oz de granadina
- 3 oz de Ponche de Frutas SULA
- 1 oz de Néctar de Melocotón SULA
- 1 oz de Jugo de Piña SULA
- 3 oz de ginger ale
- 3 cerezas

Preparación:

- Mezclar Ponche de Frutas SULA, Néctar de Melocotón SULA, Jugo de Piña SULA y el resto de los ingredientes bien fríos y servir inmediatamente terminando con cereza para decorar



Pumpkin Spice Latte



Dificultad baja



6 Vasos



30 Minutos





Ingredientes:

- 2 tazas de calabaza butternut en trozos sin semilla ni piel
- 1 taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 raja de canela
- 1 clavo de olor
- 2 oz de expreso
- 5 oz de Leche Entera SULA
- 1 taza de crema batida (chantilly)
- 1 cucharadita de polvo de cardamomo

Preparación:

- Cocinar la calabaza en una olla con Néctar de Manzana SULA, canela y clavo de olor, tapar la olla y cocinar a temperatura baja hasta que la calabaza esté suave, licuar la calabaza con su jugo de cocción y reservar
- Para armar la bebida, agregar 1 cucharada del puré de calabaza en un vaso alto, añadir el expreso y mezclar, agregar la Leche Entera SULA caliente y terminar con crema batida



Glühwein



Dificultad baja



3 Vasos



30 Minutos

Preparación:

- Disponer en una olla las tres semillas de cardamomo, el clavo de olor, la semilla de anís estrella, la rama de canela y calentar ligeramente hasta que comiencen a soltar su aroma, agregar azúcar, corte de piel de la naranja y un poco de vino
- Remover hasta que se disuelva el azúcar y luego incorporar el resto del vino tinto, el Néctar de Manzana SULA y el Jugo de Naranja SULA
- Calentar a temperatura media y cocinar durante 15 minutos sin dejar que llegue a hervir
- Servir y decorar con la ralladura de limón

Ingredientes:

- 2 tazas de vino tinto
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 semillas de cardamomo
- 1 clavo de olor
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 semilla de anís estrella
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 rama de canela
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 corte de piel de naranja





Origen:

Tradicionalmente se toma durante el periodo de adviento, correspondiente con los fríos meses de noviembre y diciembre. Es la bebida más típica de los Weihnachtsmärkte (mercados navideños) alemanes.

Rompopo

acanelado



Dificultad baja



3 Vasos



15 Minutos

Ingredientes:

- 2 tazas de Rompopo SULA
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharada de almendras molidas
- 3 oz de vodka
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ¼ taza de Malteada ChocoSULA
- 1 ramita de tomillo



Preparación:

- En una ollita, calentar ligeramente el vodka con la ramita de tomillo y las almendras molidas por 2 minutos, agregar esta preparación al Rompopo SULA, añadir Néctar de Pera SULA y Malteada ChocoSULA
- Disponer en coctelera y agitar con hielo, servir y terminar con nuez moscada



Fin de año

Bruschetta con queso asado
Rollitos fritos de aguacate
Pan con queso fundido
Dumplings vegetarianos
Pulled pork sliders

Bruschetta con Queso asado



Dificultad baja



8 Porciones



25 Minutos

Ingredientes:

- 1 pan baguette cortado en rodajas de 2 dedos de grosor
- ½ molde de Queso Pecorino SULA
- ½ molde de Queso Crema SULA
- 1 manzana cortada en medias lunas
- ½ taza de vinagre balsámico
- ½ taza de Jugo de Guavapiña SULA
- 1/3 taza de azúcar
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/3 taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- 1 cucharadita de ajo molido

Procedimiento:

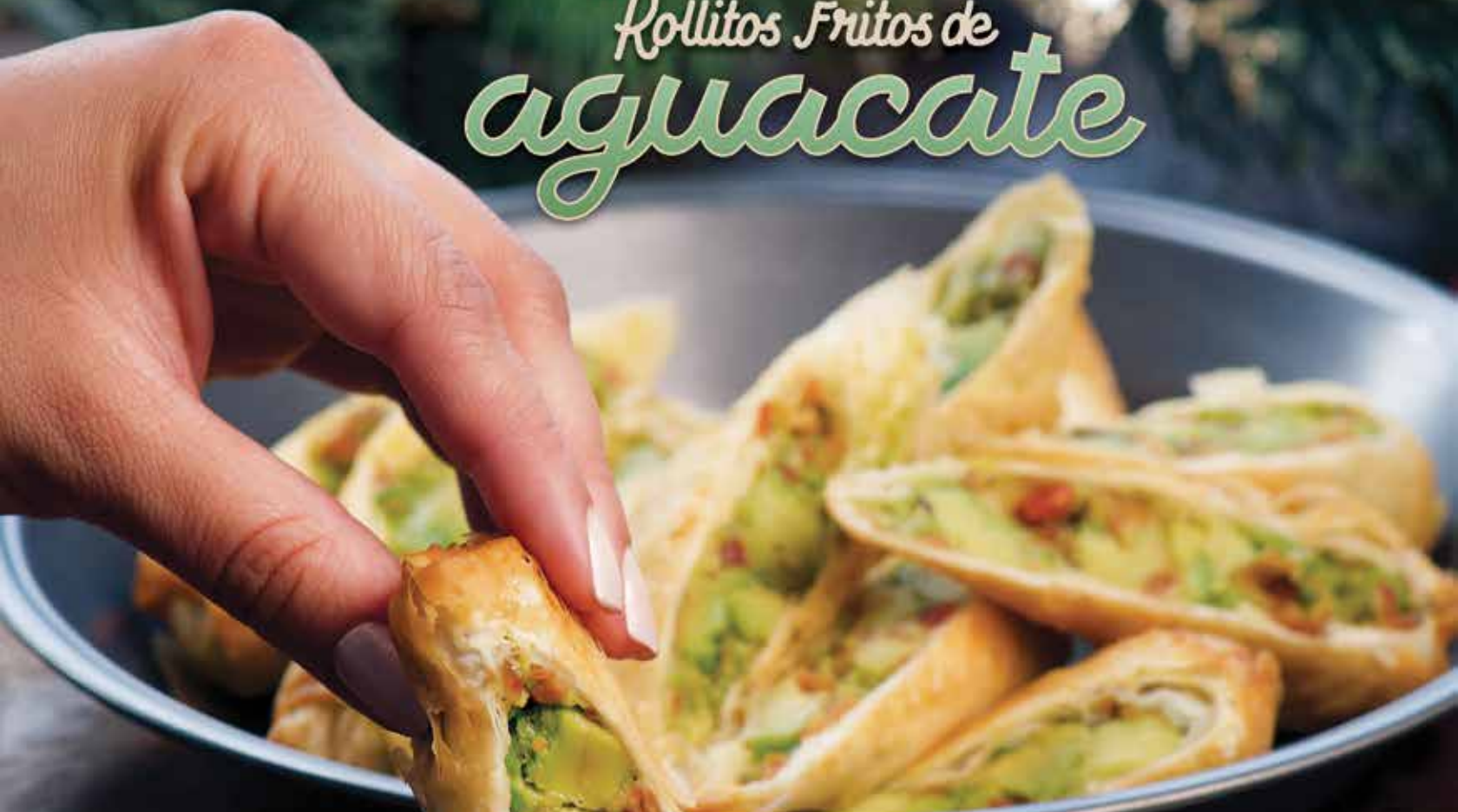
- Mezclar la Mantequilla Amarilla SULA con el ajo molido, y untar cada pieza de corte de pan baguette, disponer todos en una bandeja para horno y dejar tostar ligeramente a 300°F por 5 minutos aproximadamente o hasta que estén dorados

- En una cacerola, mezclar el vinagre balsámico, Jugo Guavapiña SULA, azúcar y dejar cocinar hasta que se reduzca ligeramente y tome una textura ligeramente espesa
- Cortar el Queso Crema SULA en rodajas y disponer cada rodaja a asar en una sartén o grill, con un chorrillo de aceite de oliva
- Rallar el Queso Pecorino SULA
- Para armar las bruschettas, disponer sobre cada corte de pan primero, Queso Pecorino SULA, luego lámina de manzana, Queso Crema SULA asado y terminar con un chorrillo de la reducción preparada, decorar con perejil picado





Rollitos Fritos de aguacate



Dificultad media



6 Porciones



45 Minutos

Ingredientes:

- Pasta filo
- 1 taza de aguacate picado en cubos
- ½ taza de Queso Crema SULA picado en cubitos
- ½ taza de tocino dorado picado en cubos
- ¼ taza de cebollín picado finamente
- 2 huevos batidos

Ingredientes para la salsa:

- ½ taza de Jugo de Naranja y Zanahoria SULA
- 1 cucharada de salsa de soja oscura
- 1 cucharada de limón
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1 cucharadita de jalapeño picado en cubitos

Procedimiento:

- En un bol mezclar con cuidado el aguacate, Queso Crema SULA, tocino y cebollín, sazonar ligeramente con sal, pimienta y gotas de limón
- Estirar la pasta filo y con ayuda de una brocha barnizar ligeramente y con mucho cuidado la superficie de la masa disponer dos cucharadas de relleno en el centro a modo de que quede en forma rectangular, envolver dando a la masa forma de cilindro, sellar con ayuda de más huevo batido

- Repetir el proceso hasta acabar el relleno
- Disponer cada rollito en una bandeja y tapando con papel ligeramente húmedo, tapar también con papel film y llevar a congelador por 20 minutos
- En una olla con abundante aceite, calentar y freír cada uno de los rollitos hasta que estos estén dorados escurrir de aceite y servir acompañado de la salsa

Procedimiento para la salsa:

- Mezclar el Jugo de Naranja y Zanahoria SULA junto con todos los ingredientes





PAN CON *Queso fundido*



Dificultad alta



8 Porciones



3 Horas

Ingredientes:

- 2 tazas de harina panadera
- 1 taza de Leche Entera SULA
- 1 cucharadita de levadura seca instantánea
- 3 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 5 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de frutos confitados
- ¼ taza de arándanos
- ¼ taza de chispas de chocolate
- ½ taza de Queso Mozzarella SULA rallado

Procedimiento:

- En un bol mezclar Leche Entera SULA, junto con la Mantequilla Amarilla SULA y todos los demás ingredientes para la masa, integrar bien y dejar reposar por 10 minutos
- Amasar a mano hasta obtener una masa homogénea y que no se pegue en los dedos

- Dejar reposar en un lugar tibio y la masa tapada hasta que doble su volumen
- Una vez la masa está fermentada la comensamos a estirar con ayuda de un rodillo, hasta obtener una forma rectangular, cortamos tiras gruesas de 4 dedos de grosor y superponemos una sobre otra
- Cortamos en secciones de 4 dedos de grosor
- Luego en un molde para pan, disponemos todas las secciones una al lado de la otra dejando el lado de las láminas hacia arriba
- Hornear de a 375°F por 40 minutos



Dumplings Vegetarianos



Dificultad media



10 Porciones



1 Hora

Ingredientes:

- 20 láminas de pasta wantan
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de cebolla roja picada en cubitos
- ½ taza de berenjena picada en cubitos
- ½ taza de zucchini picado en cubitos
- ½ taza de chiles morrón picados en cubitos
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de culantro picado finamente
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de Queso Mozzarella SULA rallado

Ingredientes para la salsa:

- ¼ taza de jugo de limón
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de salsa de soja clara
- 1 pizca de pimienta

Procedimiento:

- En una sartén sofreír el ajo molido con la Mantequilla Amarilla SULA por unos minutos, agregar todos los vegetales y dejar cocinar a temperatura media por 15 minutos sin dejar de mover, sazonar con sal, pimienta y terminar con culantro picado
- Dejar enfriar
- Agregar a la preparación el Queso Mozzarella SULA rallado

- Rellenar cada lamina de pasta wantan con la mezcla en el centro, cerrar desde los laterales presionando con los dedos los extremos para que estos queden sellados (ayudarse de huevo batido para realizar este paso)
- Disponer cada dumpling en una bandeja con base de harina esparcida, tapar con papel film y dejar enfriar
- Preparar la salsa mezclando el jugo de limón, Jugo de Piña SULA, salsa de soja y pizca de pimienta
- En una sartén agregar un chorrito de aceite vegetal y 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA, disponer a dorar cada dumpling por un lado y tapar para que estos completen su cocción
- Servir acompañado de la salsa





PULLED PORK SLIDERS



Dificultad baja



12 Porciones



2 Horas 30 Minutos

Ingredientes cerdo asado:

- 2 libras de pierna de cerdo cortado en cubos grandes
- 1 taza de cebolla picada
- 2 cucharadas de ajo molido
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de achiote
- 1 taza de Jugo de Piña SULA
- Pan minihamburguesa
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 1 cucharadita de orégano molido
- ½ hojita de laurel
- Aceite vegetal

Ingredientes ensalada col:

- 2 tazas de repollo blanco en julianas
- ½ taza de repollo morado en julianas
- ½ taza de zanahoria en julianas

- 1 cucharada de perejil picado
- ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal y pimienta

Procedimiento cerdo asado:

- Sazonar cada pieza de cerdo con sal, pimienta y comino y en una olla dorar cada pieza con un poquito de aceite, retirar y en la misma olla agregar la Mantequilla Amarilla SULA, agregar el ajo molido y la cebolla picada, dejar sofreír por 5 minutos a temperatura media, regresar el cerdo a la olla, agregar el Jugo de Piña SULA

- orégano molido, laurel, achiote y agregar agua hasta cubrir por completo el cerdo
- Cocinar a temperatura baja por 2 horas o hasta que el cerdo este completamente suave. Dejar enfriar.
- Desmenuzar el cerdo y mezclar con el jugo de la cocción, probar y corregir sabor de ser necesario con sal y pimienta

Procedimiento ensalada col:

- Fusionar la mayonesa, Jugo de Naranja SULA, la cucharada de azúcar, la pizca de sal y pimienta, mezclar todos los otros ingredientes para obtener la ensalada, verter la fusión
- Para servir disponer en cada pan el cerdo asado desmenuzado y la ensalada





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



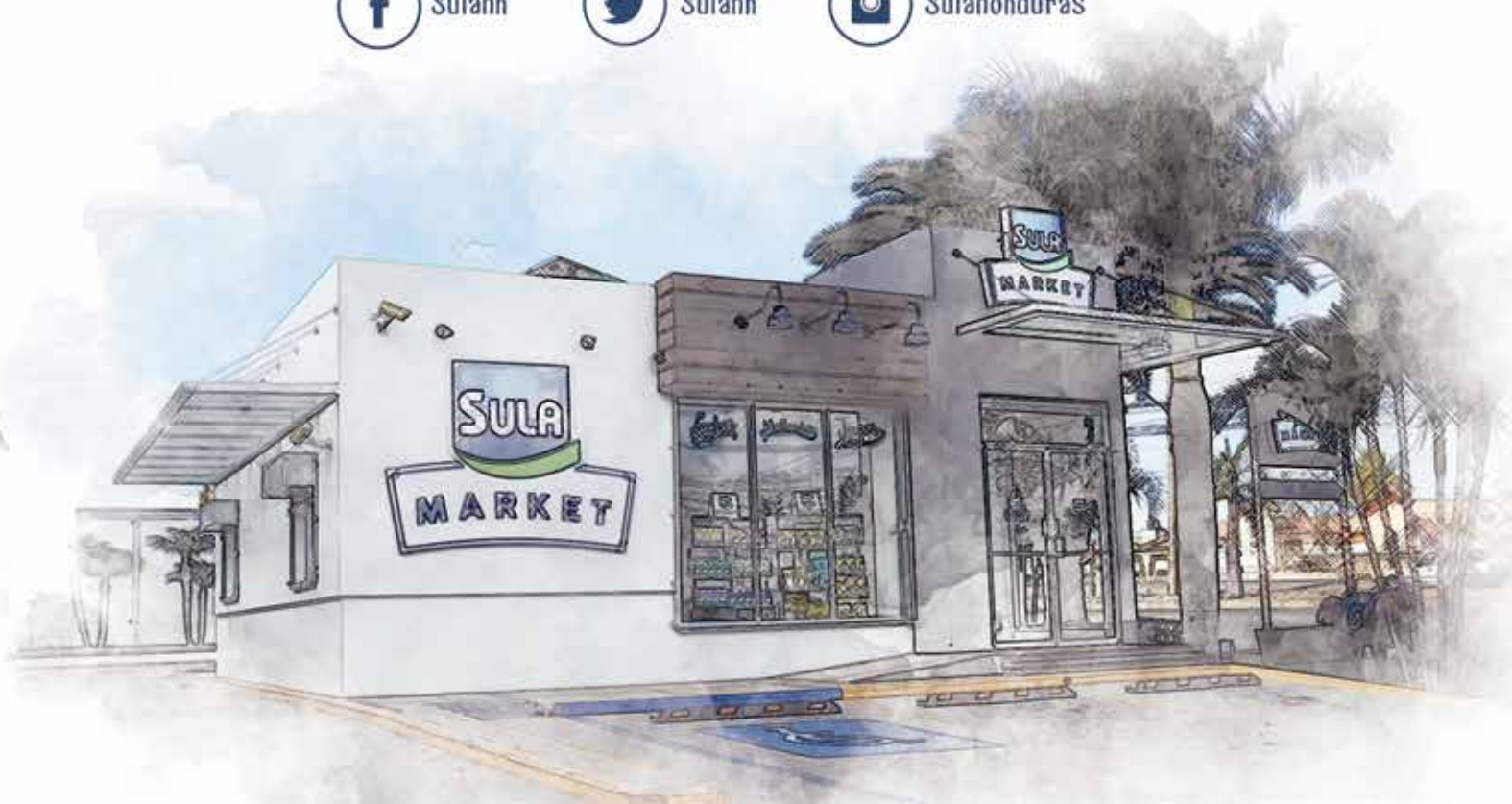
Sulahn



Sulahn



Sulahonduras



www.sula.hn



Rompopo



Sin Alcohol

Para:
De:

Larga Duración
Proceso UAT
(Ultra alta temperatura)
Contenido Neto
0.946 LITRO



Rompopo Sula
sabe a
Navidad