

# Sazón



EDICIÓN

23

  
**Snowflake  
Pull-Apart**

PÁG. 36

**NUEVOS  
PLATOS  
FUERTES**

PÁG. 17

**CONOCE  
LOS MEJORES  
ACOMPANANTES  
NAVIDEÑOS**

PÁG. 5

**5 NUEVAS  
BEBIDAS**

PÁG. 41



# Sazón

EDICIÓN

# 23



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

## ACOMPAÑANTES POSTRES

- PÁG. 6** ENSALADA DE CAMOTE ROSTIZADO
- PÁG. 8** NACATAMALES DE CERDO
- PÁG. 10** PAPAS SALTEADAS
- PÁG. 12** GRATÍN DE MAÍZ Y TOCINO
- PÁG. 14** ARROZ SALVAJE

- PÁG. 30** PEPPERMINT CHEESECAKE
- PÁG. 32** GINGER CAKE
- PÁG. 34** CHOCOLATE CRINKLE COOKIES
- PÁG. 36** SNOWFLAKE PULL-APART
- PÁG. 38** DONAS DE ROMPOPO



## PLATOS FUERTES BEBIDAS

- PÁG. 18** PECHUGA DE PAVO RELLENA
- PÁG. 20** RES AL VINO TINTO
- PÁG. 22** PORK BELLY RELLENA
- PÁG. 24** JAMÓN DE CERDO CON BACON
- PÁG. 26** POLLO HORNEADO

- PÁG. 42** FRAPPE DE DULCE DE LECHE Y ROMPOPO
- PÁG. 44** CÓCTEL DE PIÑA Y NARANJA
- PÁG. 46** CÓCTEL NAVIDEÑO
- PÁG. 48** MARGARITA FROZEN
- PÁG. 50** MARTINI DE MENTA Y CHOCOLATE



# TRADICIÓN Y NUEVOS SABORES

Llegamos a una de las temporadas más esperadas; Navidad. Una época donde podemos compartir, recordar y volver a recargar nuestros lazos de amistad y familia.

La Navidad sigue siendo una gran oportunidad para no dejar atrás esas tradiciones culinarias, en especial esos platillos que mantienen la tradición y la sazón de cada hogar.

En esta edición te ofrecemos una gran selección de recetas, que te darán más posibilidades de expandir tu menú, nuevos acompañantes que estamos seguros se convertirán en los nuevos favoritos. Al igual que postres y bebidas que aportarán una gran experiencia en la cena festiva de este año.



# ACOMPañANTES

ENSALADA DE CAMOTE  
ROSTIZADO

NACATAMALES DE CERDO

PAPAS SALTEADAS

GRATÍN DE MAÍZ Y TOCINO

ARROZ SALVAJE

# Ensalada de Camote Rostizado



**Dificultad baja**



**6 - 8 Porciones**



**35 Minutos**

## Ingredientes

- 4 tazas de lechugas mixtas lavadas y partidas
- 1 taza de hojas de espinaca
- 2 melocotones frescos
- 3 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 3 camotes naranja medianos
- ½ taza de cranberries
- ½ taza de almendras laminadas
- ½ taza de semillas de ayote tostadas
- 1 taza de Queso Pecorino SULA en lascas

## Ingredientes vinagreta

- ¼ taza jugo de limón
- ¼ taza Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 pizca de sal

## Procedimiento

- Cortar el camote en piezas medianas, sazonar con sal y pimienta al gusto, colocar en papel aluminio y agregar aceite de oliva, envolver y llevar a hornear por 25 minutos a 375° F
- Una vez listo abrir el papel aluminio, verificar con un palillo o cuchillo que el camote está cocido, luego dejar dorar de 5 a 8 minutos más a 400° F, reservar
- Cortar el melocotón fresco en gajos medianos (de 8 a 10 unidades por melocotón), disponer en una sartén y añadir Néctar de Melocotón SULA, azúcar y Mantequilla Amarilla SULA, cocinar a temperatura media e ir dando vueltas hasta ver que el melocotón va tomando un color brillante y ligeramente acaramelado, reservar
- En el plato o bandeja a servir, disponer la cama de lechugas mixtas partidas, sobre las mismas agregar el camote, luego el melocotón, terminar añadiendo los cranberries, almendras laminadas, semillas de ayote y Queso Pecorino SULA

## Procedimiento vinagreta

- Disponer todos los ingredientes en una licuadora y procesar hasta integrar, corregir sabor de ser necesario, es importante de que la vinagreta no quede tan fuerte de sal o pimeinta para que acompañe bien la ensalada





# Nacatamales de cerdo



**Dificultad alta**



**4 - 6 Porciones**



**2 Horas**

## Ingredientes

- 5 tazas de harina de maíz
- 1 taza de manteca de cerdo o vegetal
- ½ taza de arroz cocido
- 1 taza de papa cocida y picada en cubos sin piel
- 8 a 10 aceitunas sin semilla
- ½ taza de zanahoria picada en cubos
- Hojas de plátano para envolver
- Cañamo o cuerda para envolver

## Ingredientes masa

- ½ taza de hojas de culantro
- 1 taza de cebolla amarilla picada
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de chile verde picado
- ¼ taza Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de tomate picado
- 2 tazas de caldo de pollo, res o cerdo

## Ingredientes relleno

- 1 taza de cebolla amarilla picada
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de chile verde picado
- ½ taza de tomate picado
- 3 cucharadas de achiote en polvo
- 1 taza de caldo de pollo, res o cerdo
- 1 libra de pierna de cerdo
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA

## Ingredientes ensalada de cebolla

- 1 taza de cebolla roja picada
- ½ taza de rabanito picado
- 2 cucharadas de culantro picado
- 2 unidades de limón
- Sal y pimienta al gusto

## Procedimiento ensalada de cebolla

- Preparar una ensalada mezclando la cebolla roja, rabano, culantro y jugo de limón, salpimentar al gusto

## Procedimiento masa

- Disponer en una licuadora el culantro, cebolla, ajo, chile verde, Jugo de Manzana SULA, tomate y caldo elegido, procesar hasta integrar. Una vez lista agregar esta mezcla a la harina de maíz,

- Mezclar en un bol e integrar, una vez terminada, separar de 4 a 5 cucharadas de la mezcla y reservar
- En una olla grande agregar la manteca y dejar derretir, agregar la masa y mover para integrar con la manteca, cocinar a temperatura media sin dejar de mover, evitar que se queme y trabajar la masa de 10 a 15 minutos

## Procedimiento relleno

- Licuar la cebolla, ajo, chile verde, Jugo de Piña SULA, tomate, achiote y caldo, procesar hasta integrar bien todo
- Cortar la pierna de cerdo en cubos, sazonar con sal, pimienta y comino
- Sellar a temperatura alta el cerdo en un sartén grande, una vez dorado por todos lados añadir la mezcla licuada previamente, mezclar y dejar cocinar a temperatura media por 10 minutos, evitar que se queme, luego retirar el cerdo y reservar el líquido

## Procedimiento recado

- Agregar la porción de masa previamente separada y agregar al líquido de cocción del cerdo, cocinar de 5 a 8 minutos a temperatura media y sin dejar de mover para formar el recado. Reservar

## Procedimiento de armado

- Extender las hojas de plátano limpias, luego disponer una olla media con agua a hervir, una vez el agua este hirviendo pasar por el vapor las hojas de plátano, asegurándonos de abarcar toda la hoja lo mejor posible
- Una vez listas colocar 2 hojas en forma de cruz sobre la mesa o tabla, colocar en el centro 2 cucharadas grandes de masa, en el centro la carne de cerdo, arroz, zanahoria, papa y recado y sellar con una cucharada de masa
- Envolver con ayuda de las hojas de plátano, dando la característica forma del tamal, empezar con la hoja del centro y luego con la externa a modo de tener un paquetito firme
- Con ayuda del cañamo amarrar el tamal dejándolo firme y seguro
- En una olla colocar hojas de plátano en el fondo, agregar los tamales y tapar con más hojas de plátano, añadir agua hasta casi la mitad de la olla

- Tapar y dejar hervir de 60 a 80 minutos a temperatura media
- Retirar de la olla, dejar reposar de 5 a 10 minutos y servir





# Papas Salteadas



**Dificultad baja**



**6 Porciones**



**45 Minutos**

## Ingredientes

- 2 libras de papas enanas
- 4 ramas de romero
- 2 ramas de tomillo
- 2 cucharadas de ajo molido
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 3 cucharadas de Nectar de Manzana SULA

## Procedimiento

- Lavar muy bien todas las papas dejándolas con su cascara, hacer incisiones profundas, en diagonal y continuos por toda la superficie de la papa sin llegar a cortar o dividir la papa, procurar que se mantengan todas enteras
- Disponer todas las papas previamente cortadas en una cacerola, agregar 2 tazas de agua y el Néctar de Manzana SULA, tapar y cocinar por 15 minutos a temperatura alta
- Retirar de la cacerola, eliminar el exceso de agua y disponer las papas en un bol, agregar el ajo molido, la Mantequilla Amarilla SULA, aceite de oliva, romero y tomillo picados finamente, sal y pimienta al gusto
- Mezclar con cuidado para no romper las papas y procurar que todas las papas queden bien cubiertas de la mezcla
- Disponer las papas en una bandeja para horno, colocar todas con los cortes hacia arriba y bañar con el excedente de la mezcla con la que se sazonaron
- Hornear a 350° F por 20 minutos, y luego a 400° F de 5 a 8 minutos para que tomen color. Servir





# Gratín de Maíz y Tocino



**Dificultad baja**



**6 - 8 Porciones**



**45 Minutos**

## Ingredientes

- 4 tazas de maíz amarillo desgranado
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- 1 taza de Queso Parmesano SULA
- 1 taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- 1 ½ taza de harina
- 2 huevos
- 1 taza de crema dulce
- 2 cucharadas de Crema SULA
- ¼ taza de Leche Entera SULA
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta

## Procedimiento

- Con ayuda de un procesador de alimentos triturar el maíz amarillo, de no contar con uno se puede licuar añadiendo lo mínimo de agua y no dejando que se deshaga el maíz por completo.
- Verter la mezcla en un bol y agregar, Jugo de Piña SULA, la mitad de Queso Parmesano SULA, la mitad de Queso Mozzarella SULA, harina, huevo, crema dulce, Crema SULA, Leche Entera SULA, azúcar, sal y pimienta
- Con ayuda de una espátula mezclar todo hasta integrar por completo
- Disponer la preparación en un molde o refractario para horno, cubrir con el resto del Queso Parmesano SULA y Queso Mozzarella SULA
- Tapar el molde con papel aluminio y llevar a hornear por 30 minutos a 375° F
- Pasado el tiempo, retirar el papel aluminio y dejar dorar por 5 minutos más a 400° F





# Arroz Salvaje



Dificultad baja



8 - 10 Porciones



45 Minutos

## Ingredientes

- ½ Libra de arroz salvaje
- 1 libra de arroz blanco cocido
- ¼ taza de pasas
- ½ taza de pecanas
- ½ taza de almendras laminadas
- ¼ taza de cranberries
- ½ taza de perejil picado
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de chile morrón rojo picado finamente
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 4 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 4 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

## Procedimiento

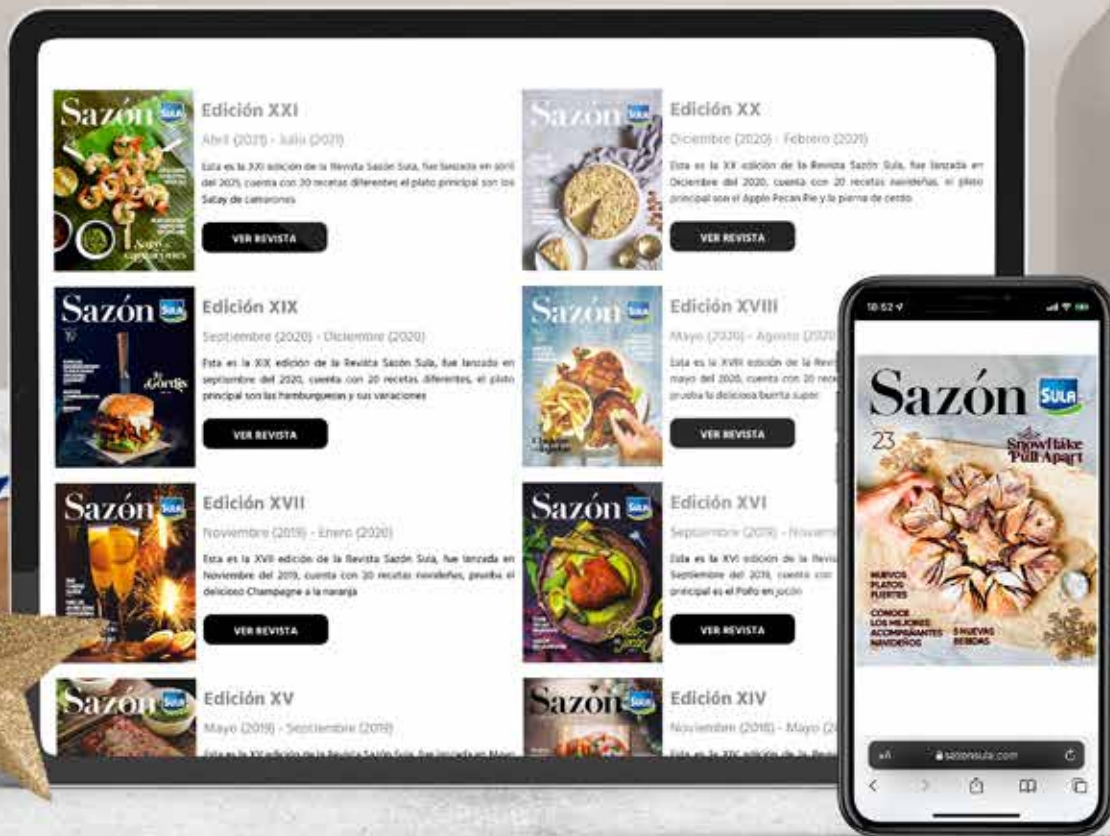
- En una olla mediana con 3 tazas de agua cocinar el arroz salvaje, cocinar a temperatura alta y mover de cuando en cuando para evitar que se pegue en el fondo, después de 10 minutos agregar el Néctar de Pera SULA y el Néctar de Melocotón SULA, dejar cocinar por 15 minutos más siempre a temperatura alta, una vez pasado este tiempo escurrir el arroz salvaje y reservar
- En un bol mezclar las pasas, pecanas, almendras laminadas y cranberries, disponer en una sartén y añadir Mantequilla Amarilla SULA, cocinar por 10 minutos a temperatura media, mover constantemente para evitar que se quemen y reservar
- En un bol o cacerola grande mezclar el arroz blanco cocido, el arroz salvaje y todos los frutos secos, agregar también el chile morrón rojo y perejil, integrar por completo y sazonar al gusto con sal y pimienta



# Sazón

Ingresa a [sazonsula.com](https://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](https://sazonsula.com)



Sazón Sula



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



## **PLATOS FUERTES**

**PECHUGA DE PAVO  
RELLENA**

**RES AL VINO TINTO**

**PORK BELLY RELLENA**

**JAMÓN DE CERDO  
CON BACON**

**POLLO HORNEADO**

# PECHUGA DE PAVO RELLENA



**Dificultad media**



**6 - 8 Porciones**



**2 Horas**

## Ingredientes

- 1 pechuga de pavo entera deshuesada
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika
- 1 Limón
- Papel film o papel plástico de cocina
- Papel Aluminio

## Ingredientes para el relleno

- ½ taza de chile morrón rojo picado
- ½ taza de chile verde picado
- 1 taza de berenjena picada
- 1 taza de zucchini picado
- 1 taza de cebolla picada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de ajo molido
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 cucharadas de aceite de oliva

## Procedimiento para la pechuga

- Extender la pechuga en una tabla, abrir con un cuchillo por la mitad a lo ancho (corte mariposa) presionando ligeramente con una mano encima de la pechuga, cortando de tal forma que se abra sin separarse del todo
- Sazonar ligeramente la pechuga con sal, pimienta, paprika y jugo de limón, colocar la pechuga sobre papel film y cubrir con otro papel film, con ayuda de un martillo de cocina, golpearla ligeramente para poder extenderla dándole una forma más uniforme, no golpear muy fuerte para no romper o dañar la pechuga, colocar la pechuga extendida en una bandeja, refrigerar y no quitar del papel film

## Procedimiento para el relleno

- En una cacerola o sartén grande disponer la Mantequilla Amarilla SULA y aceite de oliva, agregar el ajo cebolla, chile morrón, chile verde, berenjena, zucchini y Jugo de Naranja y Jugo de Piña SULA, mezclar y cocinar a temperatura media moviendo cada tanto, cocinar de 15 a 20 minutos
- Terminar añadiendo el perejil picado, sazonando con sal y pimienta al gusto

## Procedimiento para rellenar la pechuga

- Retirar el papel film superior de la pechuga estirada y colocar el relleno casi en el centro extendiéndolo a lo largo, luego, con ayuda del papel film inferior comenzar a enrollar haciendo presión para que la pechuga quede lo más compacta posible y el relleno no se salga
- Una vez se ha logrado enrollar todo, con el mismo papel film envolver y apoyarse con un poco más de papel film para asegurar por completo la pechuga enrollada, esta debe quedar como un tuvo compacto, amarrar los extremos para evitar que se desarme la pieza

- Ahora envolver la pieza con papel aluminio y disponer en una bandeja para horno alta, agregar 2 tazas de agua a la bandeja y cubrir con aluminio, llegar a cocinar a 350° F por 1 hora





- Retirar la pieza ya cocida, quitar del aluminio y del papel film con cuidado
- Colocar en otra bandeja para horno y bañar con Mantequilla Amarilla SULA derretida
- Llevar al horno a 375° F de 15 a 20 minutos más para dorar
- Retirar del horno, dejar reposar 15 minutos
- Cortar, servir y acompañar con papas salteadas y hongos



# RES al VINO Tinto



## Ingredientes

- 2 ½ libras de lomo de res
- ¼ taza de Néctar de Manzana SULA
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de romero Picado
- 1 cucharada de ajo molido

## Ingredientes salsa de vino

- 6 dientes de ajo
- 1 taza de cebolla picada en cubos grandes
- 1 taza de zanahoria picada en cubos grandes
- 2 cucharadas de harina
- 2 tazas de vino
- 3 cucharadas de azúcar
- ½ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA

## Procedimiento

- Sazonar el lomo de res con sal y pimienta al gusto, añadir Néctar de Manzana SULA, aceite de oliva, romero picado y ajo molido, dejar reposar unos 20 minutos
- Calentar una olla mediana y sellar el lomo de res por todos sus lados, agregando aceite de oliva, una vez esté bien sellado disponer en una bandeja para horno y llevar a cocinar de 20 a 25 minutos al horno a 375° F

## Procedimiento para la salsa de vino

- En la misma sartén donde se selló el lomo de res, agregar dientes de ajo, cebolla y zanahoria, cocinar a temperatura baja y agregar una pizca de sal para ayudar a que recuperar todo el sabor que dejó la res en la olla,
- Después de 5 minutos agregar las cucharadas de harina y mezclar con todos los ingredientes, subir la temperatura a media y dejar cocinar por 5 minutos, agregar las tazas de vino y el Jugo de Ponche de Frutas SULA, mezclar y dejar cocinar de 10 a 15 minutos, moviendo y cuidando de que la preparación no se quemé esta obtendrá una textura ligeramente espesa, añadir azúcar mezclar y luego sazonar con una pizca de sal y pimienta
- Cortar el lomo en lascas gruesas, servir acompañado de la salsa y acompañado con ensalada verde



Dificultad media



4 Porciones



1 Hora

# PORK BELLY RELLENA





### Ingredientes para el relleno

- 1 libra de carne de res molida
- 2 cucharadas de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 tazas de champiñones picados
- 1 taza de cebolla picada
- 2 cucharadas de ajo molido
- Sal y pimienta al gusto

### Procedimiento para el relleno

- En una cacerola mediana o grande, calentar a temperatura media y agregar aceite de oliva, añadir el ajo, cebolla y champiñones picados, cocinar por 8 minutos y luego agregar la carne de res molida y el Jugo de Naranja SULA, mezclar y dejar cocinar por 15 minutos a temperatura media, terminar agregando el Queso Parmesano SULA, sal y pimienta al gusto. Integrar y reservar

### Procedimiento para la panceta

- Pinchar toda la superficie de la piel con ayuda de un cuchillo pequeño, sazonar por el lado interno (donde está la carne)
- Frotar bien por todo lo interno con 1 cucharada de sal, pimienta, romero picado y achiote
- Luego por la parte externa frotar toda la piel con la sal restante, voltear la pieza nuevamente con el lado de la carne hacia arriba y colocar el relleno en el centro
- Cortar el cáñamo en tiras largas (de 10 a 15) y colocarlas por debajo de la pieza, separadas a igual distancia una de la otra
- Luego empezar a cerrar o enrollar la pieza desde un extremo con ayuda de los cáñamos amarrando uno a uno hasta formar un rollo compacto firme
- Colocar en una bandeja para horno con el lado de la unión hacia abajo, llevar a cocinar a 300° F por 2 horas y 30 minutos a 300° F
- Pasado este tiempo subir la temperatura a 400° F y cocinar la panceta de 10 a 20 minutos o hasta que la piel se dore y se ponga crujiente
- Retirar del horno, dejar reposar por 15 minutos, retirar los cáñamos y servir



**Dificultad alta**



**10 - 12 Porciones**



**3 Horas**

### Ingredientes

- 1 pieza de panceta de cerdo con piel y sin hueso (8 a 10 libras)
- 2 cucharadas de Sal
- 1 cucharada de pimienta
- 2 cucharadas de romero picado
- 1 cucharada de achiote molido
- Cáñamo para amarrar





# Jamón de cerdo con Bacon



Dificultad baja



10 - 12 Porciones



2 Horas

## Ingredientes

- 1 pieza de lomo de cerdo (5 a 6 libras)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 tazas de vino tinto
- ½ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- 2 ramas de romero
- ½ taza de cranberries
- ½ taza de cerezas picadas a la mitad
- 2 cucharadas de azúcar

## Procedimiento

- Sazonar la pieza de lomo de cerdo con sal y pimienta al gusto
- Llevar la pieza en una sartén grande, agregar aceite de oliva a temperatura alta, sellar la pieza por todos lados
- Retirar la pieza y disponer en una bandeja alta para horno, agregar 1 taza de vino a la sartén donde se doró el cerdo para rescatar todo el sabor, luego colocar esto sobre la pieza de cerdo
- Agregar a la bandeja el resto del vino, el Jugo de Ponche de Frutas SULA, Jugo de Piña SULA y romero
- Cubrir la bandeja con papel aluminio y llevar a cocinar el lomo de cerdo al horno a 300° F por 2 horas
- Pasado este tiempo retirar la pieza del horno, rescatar todo el jugo de la cocción y colocar la pieza nuevamente en el horno y dorar a 400° F de 15 a 25 minutos
- En una sartén, saltear con Mantequilla Amarilla SULA, los cranberries y las cerezas, agregar azúcar y el jugo de cocción del cerdo, mezclar y dejar reducir hasta integrar
- Retirar la pieza de cerdo del horno y bañar con la salsa preparada



# POLO HORNEADO



**Dificultad baja**



**8 - 10 Porciones**



**2 Horas**

## Ingredientes chicharrón

- 1 Pollo entero limpio de 3.5 - 4 libras
- 2 limones amarillos
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 1 cucharada de romero fresco picado
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas de pimienta negra molida
- 1 cucharada de paprika molida
- 2 cucharadas de miel
- ¼ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA
- 1 cucharada de ajo molido

## Procedimiento

- En un bol preparar el marinado del pollo, agregando, jugo de limón amarillo, tomillo, romero, sal, pimienta negra, paprika, miel, Mantequilla Amarilla SULA derretida, Néctar de Pera SULA, Queso Parmesano SULA y ajo molido, mezclar bien todos los ingredientes
- Bañar y con las manos "frotar" todo el marinado por el pollo, por encima y debajo de la piel, así como en las partes internas, asegurarse de agregar todo el marinado
- Se puede dejar el pollo marinando una noche antes para mejorar el sabor
- Disponer el pollo en una bandeja para horno y cocinar por 90 minutos a 300° F, bañar cada tanto el pollo con el propio jugo que comienza a brotar por la cocción
- Una vez pasado este tiempo subir la temperatura a 400° F y dorar de 5 a 10 minutos, cuidar de que no se queme. Servir







MARKET

EST. 2015

*Sabor y variedad  
para compartir*



Llámanos:  
**9839-2354**





# **POSTRES**

**PEPPERMINT CHEESECAKE**

**GINGER CAKE**

**CHOCOLATE CRINKLE COOKIES**

**SNOWFLAKE PULL-APART**

**DONAS DE ROMPOPO**



# PEPPERMINT CHEESECAKE



**Dificultad media**



**8 - 10 Porciones**



**3 Horas**

## Ingredientes

- 2 tazas de cream cheese
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- 1 taza de crema dulce
- ¼ taza de Néctar de Pera SULA
- 2 sobres de gelatina sin sabor (7gr c/u)
- ½ taza de azúcar glas
- 2 tazas de caramelos de menta (peppermint candy's) triturados
- 4 tazas de galletas de chocolate trituradas
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- Crema chantilly para decorar

## Procedimiento

- En un bol mezclar las galletas de chocolate trituradas, añadir la Mantequilla Amarilla SULA derretida y el Néctar de Manzana SULA, mezclar hasta formar una especie de masa
- Cubrir con la masa preparada anteriormente el molde donde se preparará el cheesecake, cubrir la base y los bordes

## Procedimiento para el relleno

- En un bol colocar el cream cheese, Malteada VainiSULA, crema dulce, Néctar de Pera SULA y azúcar glas, con un batidor mezclar hasta integrar todo y obtener una masa homogénea



- En un recipiente pequeño aparte colocar los 2 sobres de gelatina sin sabor y añadir  $\frac{1}{3}$  de taza de agua, mezclar y dejar reposar, luego colocar en microondas por 30 segundos para derretir y volver a integrar (repetir el proceso con cuidado si así se requiere)
- Batir nuevamente a velocidad media la mezcla de cheesecake para integrar con la gelatina sin sabor ya derretida, agregar poco a poco y mezclar rápidamente hasta integrar toda la preparación por completo
- Colocar la mezcla de cheesecake ya lista dentro del molde y llevar a refrigerar, de preferencia una noche antes para que esta tome la textura correcta
- Para terminar cubrir con los caramelos triturados y decorar con la crema chantilly



# Ginger Cake





**Dificultad baja**



**10 - 12 Porciones**



**3 Horas**



### Ingredientes

- 2 tazas de frutas cristalizadas
- ½ taza de ron
- ½ taza de Jugo de Naranja SULA
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- ½ cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de vainilla
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de cardamomo (opcional)
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ taza de nueces picadas
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 2 huevos

### Ingredientes para el glaseado

- ½ taza de azúcar glas
- 1 cucharada de yogurt
- 1 cucharada de Malteada VainiSULA

### Procedimiento

- Dejar las frutas cristalizadas remojando en ron con Jugo de Naranja SULA 1 o 2 días antes
- En una sartén, derretir a temperatura baja la Mantequilla Amarilla SULA, agregar las frutas remojadas, ralladura de naranja, limón y el azúcar, mezclar e integrar
- Colocar esta mezcla en un bol y agregar la vainilla, harina, canela, cardamomo, nuez moscada, nueces, polvo de hornear y huevos, mezclar hasta formar la masa
- Precalentar el horno a 360° F, engrasar el molde donde se horneara, colocar la masa en el molde y cocinar de 40 a 50 minutos, revisar con un palillo al final para asegurar la cocción

### Procedimiento glaseado

- Preparar el glaseado mezclando el azúcar glas con el yogurt y la Malteada Vainisula
- Dejar enfriar unas horas y luego agregar el glaseado, dejar enfriar toda la noche a temperatura ambiente

# CHOCOLATE CRINKLE COOKIES



**Dificultad media**



**15 - 20 Porciones**



**1 Hora**

## Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1 taza de cacao en polvo (sin azúcar)
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ½ cucharadita de sal
- 2 tazas de azúcar
- 5 huevos
- 1 taza de chips de chocolate
- 8 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza de azúcar glas
- 2 cucharadas de Néctar de Manzana SULA





---

#### **Procedimiento**

- Precalentar el horno a 320° F
- En un bol mezclar la harina, el cacao, polvo de hornear, bicarbonato y sal
- En un bol aparte mezclar los huevos, las 2 tazas de azúcar y el Néctar de Manzana SULA, mezclar hasta integrar
- En otro bol agregar la Mantequilla Amarilla SULA y los chips de chocolate, derretir e integrar
- Agregar la mezcla de chocolate con Mantequilla Amarilla SULA a los huevos, integrar bien y luego agregar todo esto a la mezcla de ingredientes secos, mezclar todo hasta que quede bien integrado, dejar reposar a temperatura ambiente por 20 minutos
- Formar bolitas medianas o grandes (dependiendo de su gusto), apoyarse de una cuchara para hacer esto
- Pasar las bolitas por el azúcar glas hasta que queden bien cubiertas
- Colocar las bolitas ya formadas en una bandeja para horno, si es posible sobre papel mantequilla o mat de silicón
- Llevar al horno a 320° F de 12 a 15 minutos
- Luego colocar en una rejilla para dejar enfriar

# Snowflake Pull-Apart



Dificultad alta



6 - 8 Porciones



4 Horas

## Ingredientes para la masa

- 1 libra de harina de trigo
- $\frac{3}{4}$  taza de Leche Entera SULA
- 3 cucharadas de azúcar
- $\frac{1}{2}$  barra de Mantequilla Amarilla SULA derretida
- 2 huevos
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura seca

## Ingredientes para el relleno

- 1 taza de nutella
- $\frac{1}{4}$  taza de Malteada ChocoSULA
- 2 cucharadas de azúcar glas





#### **Procedimiento para la masa**

- En un bol mezclar la Leche Entera SULA con la levadura y el azúcar, integrar y dejar reposar de 10 a 15 minutos para que la levadura se active
- En bol para batidora, agregar la harina y sal, mezclar y luego añadir los huevos y la mezcla de levadura, empezar a batir con paleta para masa a velocidad media de 5 a 8 minutos, la masa se debe desprender de los bordes del bol sin ningún problema
- Engrasar ligeramente un bol y colocar la masa preparada, cubrir con papel film y dejar reposar en un lugar tibio hasta que esta doble su volumen (1 - 2 horas). Una vez doble su volumen volcar sobre la mesa de trabajo, aplanar ligeramente y luego volver a darle forma de bola, dividir en cruz en 4 partes iguales y dar forma de bola a cada una de las partes obtenidas
- Estirar todas las masas dándoles una forma redonda y dejándolas lo más parejas posible de alto, se debe estirar como mínimo en un diámetro de 30 centímetros

#### **Procedimiento para el armado**

- Preparar el relleno mezclando la nutella con Malteada ChocoSULA, mezclar hasta que la nutella se torne ligera
- Cubrir con nutella una primera masa, esparcir por toda la superficie, cubrir con otra masa y repetir el proceso 1 vez más, colocar la última masa para tapar y no colocar más nutella
- Con ayuda de un cortador o molde que tenga un diámetro de 30cm marcar la masa por encima y cortar los bordes marcados con ayuda de un cuchillo. Marcar con ayuda de un vaso el centro de la masa y marcar con un cuchillo en cruz, luego marcar divisiones en 8 y luego en 16, todo esto sin retirar el vaso
- Tomar en pares cada pieza dividida y empujando por debajo girar la parte interna hacia el exterior sin romper la preparación, repetir con cada par obtenido para lograr forma de estrella
- Cubrir con un una bolsa ligeramente engrasada y dejar reposar por 1 hora para que vuelva a crecer
- Precalentar horno a 360° F, descubrir el pull-apart y llevar a hornear de 20 a 25 minutos, dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas

# Donas de Rompopo



**Dificultad alta**



**10 - 12 Porciones**



**12 Horas**

## Ingredientes para la masa

- 1 taza de Rompopo SULA
- ¼ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura seca instantánea
- 2 huevos
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- 4 tazas de harina
- 1 pizca de sal
- 1 olla mediana con aceite a la mitad de su capacidad para freír

## Ingredientes para el glaseado

- 1 taza de azúcar glas
- 2 cucharadas de Rompopo SULA
- 1 cucharadita de Néctar de Pera SULA

## Procedimiento para la masa

- Calentar la leche y colocar en un recipiente, agregar la azúcar y con ayuda de una batidora mezclar hasta disolver, agregar la levadura y mezclar, dejar reposar de 5 - 10 minutos para que la levadura pueda activarse correctamente
- Agregar los huevos batidos y la Mantequilla Amarilla SULA derretida
- Agregar la harina y seguir batiendo hasta que la masa se una por completo, dejar reposar la masa por 15 minutos





- Engrasar un bol ligeramente y colocar la masa, cubrir con papel film y dejar refrigerar por 8 horas como mínimo
- Enharinar la superficie de trabajo y estirar la masa dejándola ligeramente gruesa
- Con un cortador para donas dividir la masa en todas las donas posibles, se puede unir y volver a estirar la masa para obtener más donas
- Colocar las masas en una bandeja engrasada y dejar reposar 1 hora para que esta doble su volumen
- Calentar el aceite y freír cada dona, cuidando que no se doren demasiado y volteándola para que ambos lados se frían parejos. El proceso por dona no debe de tardar más de 2 minutos
- Retirar del aceite y dejar escurrir en papel absorbente
- Dejar las donas enfriando en una rejilla

#### **Procedimiento para el glaseado**

- Mezclar bien el rompopo, azúcar glas y Néctar de Pera SULA hasta obtener un glaseado muy espeso, luego bañar ligeramente las donas



# CAMBIAMOS DE IMAGEN



EMPAQUE  
+ ERGONÓMICO  
MEJOR  
SERVIDA  
PRÁCTICO  
Y SEGURO

#Deja que  
lo bueno  
te cambie

Otro producto calidad



LACTHOSA





# **BEBIDAS**

**FRAPPE DE DULCE  
DE LECHE Y ROMPOPO**

**CÓCTEL DE PIÑA  
Y NARANJA**

**CÓCTEL NAVIDEÑO**

**MARGARITA FROZEN**

**MARTINI DE MENTA  
Y CHOCOLATE**

**Frappe  
de Dulce de Leche  
y Rompopo**





**Dificultad baja**



**4 Vasos**



**15 Minutos**

**Ingredientes**

- 3 tazas de Rompopo SULA
- 4 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA
- ½ taza de dulce de leche
- 4 cucharadas de Leche Entera SULA
- 1 taza de crema chantilly o chantilly en lata
- Pirulines para decorar
- 2 tazas de hielo

**Procedimiento**

- En una licuadora disponer el Rompopo SULA, Néctar de Melocotón SULA, ¼ de taza de dulce de leche y 2 tazas de hielo
- Licuar hasta obtener una mezcla homogénea
- Diluir el dulce de leche restante con la Leche Entera SULA y decorar los vasos a usar por dentro añadiendo el dulce de leche diluido por los bordes superiores y dejándolo caer hacia el centro
- Servir el frappe de dulce de leche y rompopo, coronar con chantilly, más dulce de leche y pirulines

# Cóctel de Piña y Naranja



Dificultad baja



4 Vasos



15 Minutos



---

#### Ingredientes

- 1.5 taza de Jugo de Naranja SULA
- 1.5 taza de Jugo de Piña SULA
- 4 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 2 onzas de ron blanco
- 4 tazas de hielo
- 1 Naranja
- ½ taza de azúcar
- Rajas de canela
- Ramas de romero

---

#### Procedimiento

- Cortar en rodajas delgadas y parejas la naranja
- Pasar la naranja por azúcar por ambos lados y disponer en una bandeja para horno
- Cocinar a 300°F de 20 a 30 minutos, vigilar que no se queme y dar vuelta a cada rodaja después de 10 o 15 minutos de haber iniciado
- Una vez pasado el tiempo, retirar del horno y dejar enfriar
- En una jarra disponer el Jugo de Naranja SULA, Jugo de Piña SULA, Néctar de Pera SULA y ron blanco, mezclar y servir en cada vaso
- Decorar con rodajas de naranja, ramas de romero y rajas de canela

# Cóctel Navideño



**Dificultad baja**



**4 Vasos**



**30 Minutos**

## Ingredientes

- 2 tazas de Ponche de Frutas SULA
- ¼ taza de jugo de cranberry
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- 2 cucharadas de Néctar de Manzana SULA
- 4 onzas de vodka
- 1 toronja fresca
- 12 unidades de cerezas
- ¼ taza de cranberries secos
- Ramas de romero

## Procedimiento cubos de hielo (1 día antes)

- Hidratar los cranberries en el vodka por 20 minutos, luego escurrir, reservar el vodka y conservar los cranberries hidratados
- En un molde para cubos de hielo, disponer los cranberries hidratados, añadir cortes de rodajas de toronja, cerezas y ramas de romero
- Añadir agua y dejar congelar toda la noche

## Procedimiento cóctel

- Disponer el Jugo de Ponche de Frutas, jugo de cranberry, Jugo de Naranja SULA, Néctar de Manzana SULA y el vodka en un bol o jarra
- Mezclar con ayuda de una cuchara hasta integrar todo
- Servir en 4 vasos roqueros los cubos de hielo previamente preparados, agregar el cóctel en cada uno de los vasos y decorar con más cerezas, cranberries, rodajas de toronja y romero (sólo de ser necesario)



# MARGARITA *frozen*



**Dificultad baja**



**4 Vasos**



**30 Minutos**

## Ingredientes

- 2 taza de Jugo de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- 4 cucharadas de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de cranberry
- ¼ taza de moras frescas
- ¼ taza de fresas frescas
- ¼ taza de blue berries
- 4 onzas de tequila
- ¼ taza de azúcar
- Ramas de romero
- 2 cucharadas de sal
- 1 limón
- 3 tazas de hielo





---

#### **Procedimiento**

- Embeber los cranberries en el tequila durante 20 minutos, luego escurrir y reservar por separado los cranberries hidratados y el tequila
- Mezclar los cranberries escurridos con azúcar y dejar reposar en la misma
- Disponer el Jugo de Manzana SULA, Jugo de Piña SULA, Jugo de Naranja SULA moras, fresas, blueberries y tequila en una licuadora, agregar de 2 a 3 tazas de hielo y procesar hasta obtener una mezcla homogénea
- Escarchar los vasos frotando los bordes por limón y luego pasándolos por sal
- Servir la preparación en los vasos escarchados y luego terminar decorando con cranberries azucarados y romero

# Martini de Menta y Chocolate



Dificultad baja



4 Vasos



15 Minutos





---

**Ingredientes**

- ½ taza de licor de crema de menta
- 2 tazas de Malteada VainiSULA
- 4 cucharadas de Néctar de Manzana SULA
- 1 taza de hielo
- 1 Barra de chocolate oscuro

---

**Procedimiento**

- En una licuadora disponer el licor de crema de menta, Malteada VainiSULA, Néctar de Manzana SULA y hielo
- Licuar hasta obtener una mezcla homogénea
- Rallar la barra de chocolate oscuro, de no tener un rallador también puede usarse un cuchillo, "picar" finamente el chocolate
- Decorar cada vaso en los bordes con chocolate rallado y servir
- Terminar con más chocolate rallado

# El sabor perfecto

PARA COMPARTIR  
EN NAVIDAD

