

Sazón



EDICIÓN

19

**ESPECIAL
HAMBURGUESAS:
10 DELICIOSAS
OPCIONES
GOURMET**

PÁG. 4

**NUEVOS
COMPLEMENTOS**

PÁG. 27

BEBIDAS

PÁG. 39

La
Gordis

PÁG. 20



Sazón

EDICIÓN

19



SAZONSULA.COM



SAZÓN SULA



SAZONSULAHN

STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA

LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA

VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA

STEPHANY RIVERA

CHEF

ISAAC ARBAÑIL

FOTÓGRAFO

DANIEL MENDOZA

DIRECTOR DE ARTE

OSCAR ARDÓN

ÍNDICE

SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS

PÁG. 6 POLLO CHUKO
PÁG. 8 MORAZÁN
PÁG. 10 LA FRESA
PÁG. 12 CARIBEÑA
PÁG. 14 PICKY

PÁG. 16 TÍPICA
PÁG. 18 LA COSTEÑA
PÁG. 20 LA GORDIS
PÁG. 22 AGRIDULCE
PÁG. 24 FIT



COMPLEMENTOS

PÁG. 28 CAMOTE FRIES
PÁG. 30 LOADED FRIES
PÁG. 32 MOZZARELLA BITES
PÁG. 34 PAPAS JALAPEÑAS
PÁG. 36 ENSALADA FUSILLI

BEBIDAS

PÁG. 40 DALGONA COFFEE
PÁG. 42 CÓCTEL DE MANZANA
PÁG. 44 GINGER PEAR COCKTAIL
PÁG. 46 DIRTY HORCHATA
PÁG. 48 COCKTAIL DE MELOCOTÓN

LA SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS

El origen de la hamburguesa al igual que muchos alimentos actuales, continua siendo incierto pero todo apunta a que en Hamburgo, Alemania fue donde se comenzó a combinar carne entre dos rebanadas de pan.

La hamburguesa en la actualidad representa una parte histórica de nuestra evolución culinaria del Siglo XX, posiblemente todo un icono que pasó a ser un alimento mundial por su forma práctica y sencilla de comprender y realizar.

Justamente en esta edición de Sazón Sula queremos darte nuevas opciones de cómo disfrutarlas de una manera práctica, sencilla y sobre todo saludable. Como hondureños somos afortunados de contar con diversas fuentes de sabor y en esta ocasión queremos llevarte a través de un recorrido de opciones que combinan nuestra tradición con este ícono culinario mundial.



SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS
SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS
SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS
SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS
SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS
SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS
SAZÓN DE LAS HAMBURGUESAS

- POLLO CHUKO**
- MORAZÁN**
- LA FRESA**
- CARIBEÑA**
- PICKY**
- TÍPICA**
- LA COSTEÑA**
- LA GORDIS**
- AGRIDULCE**
- FIT**



Dificultad media



4 Porciones



45 Minutos

Ingredientes

- 4 panes para hamburguesa
- 4 muslos de pollo deshuesado
- 1 cucharada de ajo molido
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharaditas de mostaza
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 huevos batidos
- ½ litro de aceite para freír
- 2 tazas de tajadas de plátano o mínimo verde
- ½ taza de jugo de Limón
- 2 chiles jalapeños
- Sal, pimienta y comino al gusto

Ingredientes salsa rosada

- ½ taza de mayonesa
- 2 cucharadas de ketchup
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de Crema SULA

Ingredientes ensalada coleslaw

- 1 taza de repollo morado picado finamente
- 1 taza de repollo blanco picado finamente
- ½ taza de zanahoria rallada
- 2 cucharadas de apio picado finamente
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA

Pollo Chucho





Procedimiento

- Limpiar los muslos de pollo deshuesados (retirar el pequeño cartilago en el centro)
- Sazonar con ajo molido, jugo de limón, Jugo de Piña SULA, mostaza, sal, pimienta y comino
- Dejar marinar en refrigeración por 1 hora. *Se puede dejar marinar desde una noche anterior para que el sabor mejore
- Cortar los jalapeños en rodajas, sazonarlos con sal y pimienta y agregar ½ taza de jugo de limón, conservar refrigerado

Procedimiento salsa rosada

- En un recipiente mezclar la mayonesa, ketchup, Jugo de Naranja SULA, Crema SULA y una pizca de sal
- Mezclar hasta integrar bien y reservar en refrigeración

Procedimiento coleslaw

- Mezclar el repollo y agregar 2 tazas de agua caliente, dejar reposar por 5 minutos y escurrir, aún caliente añadir el azúcar, una pizca de sal y mezclar
- Dejar enfriar y añadir la mayonesa, Jugo de Naranja SULA, apio, zanahoria e integrar todo. Reservar en frío

Procedimiento pollo

- Una vez ya está marinado el pollo escurrir y pasar el pollo por harina, luego por huevo batido y nuevamente por harina, repetir este proceso con todas las piezas de pollo, una vez listo disponer una olla o sartén con aceite caliente, freír a temperatura media hasta que el pollo este cocido y dorado (de 10 a 15 minutos)

Procedimiento

- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna, disponer en el pan una base de coleslaw
- Luego agregar tajadas de plátano, agregar salsa rosada, luego el pollo frito, agregar más salsa rosada sobre el pollo y el encurtido de repollo, terminar con jalapeños y servir

Morazán



Dificultad media



4 Porciones



40 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 4 chuletas de cerdo sin hueso
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 2 cucharadas de Jugo de Piña SULA
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal, pimienta y comino al gusto
- ½ libra de Queso Crema SULA
- 4 hojas de lechuga escarola verde
- 8 rodajas de tomate

Ingredientes salsa jalapeña

- ½ taza de jalapeño picado
- 1 taza de chile verde picado
- 2 cucharadas de culantro picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de mayonesa
- 2 cucharadas de Crema SULA
- 4 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes encurtido de zanahoria

- 1 taza de zanahoria rallada
- ½ taza de cebolla picada
- 1 cucharada de culantro picado
- 1 diente de ajo
- ¼ taza de vinagre
- ¼ taza de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto





Procedimiento chuleta de cerdo

- Sazonar con ajo, jengibre, Jugo de Piña SULA, jugo de limón, sal, pimienta y comino al gusto
- Reservar en refrigeración

Procedimiento salsa jalapeña

- Disponer el jalapeño, chile verde, culantro, perejil y ajo en una sartén con un chorrito de aceite, soasar por 10 minutos
- Licuar la preparación, agregar mayonesa, Crema SULA, jugo de limón, sal y pimienta al gusto

Procedimiento encurtido de zanahoria

- En un recipiente disponer la zanahoria rallada, cebolla, culantro picado, el diente de ajo aplastado, vinagre, jugo de limón y mezclar
- Sazonar con sal y pimienta al gusto, reservar en frío

Procedimiento

- Cortar en 4 láminas el Queso Crema SULA asar en una sartén por ambos lados
- Cocinar la chuleta de cerdo en una sartén a temperatura alta por 15 minutos
- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Disponer en la base salsa de jalapeño, luego la lechuga y el tomate, agregar la chuleta de cerdo, Queso Crema SULA asado y encurtido de zanahoria





La fresca



Dificultad media



4 Porciones



45 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 4 tortas de res (seguir receta de hamburguesa Típica)
- 8 lascas de tocino
- 2 tomates
- 1 taza de hojas de espinaca
- 1 taza de Queso Mozzarella SULA rallado

Ingredientes cebolla caramelizada

- 2 tazas de cebolla amarilla picada en julianas
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- 1 cucharada de zúcar blanca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pizca de Sal



Ingredientes chimichurri de menta

- ½ taza de ajo picado finamente
- ¼ taza de perejil picado finamente
- ¼ taza de menta picada finamente
- ½ taza de aceite vegetal

Procedimiento cebolla caramelizada

- En una sartén disponer todos los ingredientes, cocinar a temperatura media de 20 a 30 minutos cuidando que la cebolla no se queme

Procedimiento chimichurri de menta

- En un recipiente mezclar todos los ingredientes y sazonar ligeramente con sal y pimienta

Procedimiento

- Cortar los tomates en 4 rodajas cada uno, sazonar con sal, pimienta y aceite de oliva y en una sartén muy caliente dorar 30 segundos por lado
- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Dorar el tocino en una sartén a temperatura media, mezclar las espinacas con el chimichurri y disponer en el pan base
- Agregar los tomates asados, la torta de hamburguesa, cebolla caramelizada, Queso Mozzarella SULA rallado y tocino dorado



CARIBEÑA





Dificultad media



4 Porciones



50 Minutos

Ingredientes

- 1 libra de camarón limpio
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 2 tazas de tajadas de plátano verde frito
- 4 tortas de hamburguesa
- 2 aguacates
- 2 tazas de repollo blanco
- 2 unidades de rabanito picado en rodajas
- 1 jalapeño en rodajas
- 4 rodajas de Queso Mozzarella SULA

Ingredientes mayonesa de chile cabro

- 2 cucharadas de Crema SULA
- 2 chiles cabro
- ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de jugo de limón

Procedimiento ensalada de repollo

- Mezclar el repollo previamente picado, el rabanito y el chile jalapeño
- Sazonar con sal y pimienta al gusto y gotas de limón

Procedimiento mayonesa de chile cabro

- En una licuadora disponer el chile cabro entero, mayonesa, Crema SULA y jugo de limón, licuar hasta integrar bien todo, sazonar con sal y pimienta al gusto

Procedimiento camarones al ajillo

- En una sartén caliente, saltear los camarones con la Mantequilla Amarilla SULA, jugo de un limón, sal y pimienta al gusto, saltear hasta que los camarones estén dorados y reservar

Picky



Dificultad media



4 Porciones



50 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 4 tortas de carne (seguir receta de hamburguesa Típica)
- 1 taza de Queso Edam SULA rallado
- 1 taza de Queso Gouda SULA rallado
- 1 taza de champiñones
- 1 cucharada de ajo picado
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza de cebollas en juliana
- 3 tomates en rodajas



Procedimiento

- Mezclar la carne con el Queso Edam SULA y Queso Gouda SULA rallados, dividir en 4 y formar las tortas, reservar en frío
- En una sartén caliente disponer los champiñones, Mantequilla Amarilla SULA y ajo picado, saltear por 5 minutos, sazonar con sal y pimienta al gusto
- En una sartén caliente disponer las cebollas en juliana, una pizca de sal y un chorrito de aceite de oliva, saltear por 5 minutos
- En una sartén cocinar las tortas de carne de 10 a 15 minutos a temperatura media alta
- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Disponer sobre el pan base la torta de carne, seguido del Queso Edam SULA, los tomates y finalmente agregar los champiñones

Típica



Dificultad media



4 Porciones



45 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 4 huevos
- 1 plátano maduro grande o 2 medianos
- 1 aguacate mexicano
- 1 libra de Quesillo SULA

Ingredientes torta de carne

- 2 libras de carne de res molida
- 2 huevos
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de cebolla licuada
- 1 cucharada de perejil picado finamente
- ½ taza de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes mantequilla de chipotle

- ½ taza de Crema SULA
- 1 cucharada de chile chipotle
- 2 cucharadas de Jugo de Guavapiña SULA
- Sal y pimienta al gusto





Procedimiento torta de carne

- En un recipiente disponer la carne de res molida, 2 huevos, mostaza, ajo, molido, cebolla licuada, perejil picado, aceite vegetal, sal, pimienta y comino al gusto, mezclar bien hasta integrar bien todos los ingredientes
- Para probar el nivel de sazón puede disponer una cucharadita de la mezcla y cocinarlo para poder probarlo correctamente
- Una vez lista dividir en 4 partes iguales, darle forma de torta de hamburguesa y reservar en refrigeración. Si esto se hace un día antes ayuda mucho a la consistencia de la torta

Procedimiento mantequilla de chipotle

- Licuar Crema SULA, chile chipotle, Jugo de Guavapiña SULA, sal y pimienta al gusto, licuar hasta integrar por completo y reservar en frío

Procedimiento

- Cortar el plátano en 8 láminas, freír y reservar
- Freír los huevos por separado, dejarlos al gusto (suaves o bien cocidos)
- Cortar el aguacate en 4
- Cocinar las tortas de hamburguesa en una sartén iniciando a temperatura alta por 2 minutos cada lado y luego a temperatura media por 5 minutos por lado para dejar bien cocido
- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Disponer sobre el pan base el plátano maduro, aguacate y mantequilla de chipotle, luego la torta de hamburguesa, el chorizo y un huevo frito
- Dividir el Quesillo SULA en 4 partes y en una sartén antiadherente disponer cada parte a temperatura alta hasta que se derrita, terminar la cubriendo con el Quesillo SULA derretido y servir



La Costeña



Dificultad media



4 Porciones



35 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 2 libras de filete de pescado limpio y sin espinas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- ½ de Queso Crema SULA
- 1 cucharada de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ cucharada de jalapeño picado finamente
- ½ cucharadita de jengibre picado finamente
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de harina
- 2 huevos batidos
- 2 aguacates
- 1 taza de mix de lechugas

Ingredientes mayonesa de chimichurri

- 1 taza de mayonesa
- 3 dientes de ajo
- ½ taza de hojas de perejil
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Ingredientes salsa criolla

- 2 tomates en julianas y sin semillas
- 1 cebolla morada en julianas
- 1 cucharada de culantro picado finamente
- Jugo de 2 limones
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva





Procedimiento pescado rebozado

- Cortar él o los filetes de pescado para obtener 4 piezas, marinar con jugo de limón, Jugo de Naranja SULA, ajo molido, jalapeño, jengibre, perejil, sal y pimienta
- Una vez sazonado pasar el pescado por harina y luego por huevo batido y llevar a freír en abundante aceite de 5 a 8 minutos a temperatura media alta

Procedimiento salsa criolla

- Mezclar todos los ingredientes y sazonar al gusto con sal y pimienta

Procedimiento mayonesa de chimichurri

- En una licuadora disponer todos los ingredientes y procesar hasta obtener una salsa uniforme, reservar

Procedimiento

- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Disponer en el pan base, la mayonesa de chimichurri, las hojas de lechuga, el Queso Crema SULA en cuadros, luego el pescado rebozado y terminar con la salsa criolla



La Gordis





Dificultad media



4 Porciones



3 Horas, 30 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 1 taza de salsa BBQ
- ½ taza de Jugo de Tamarindo SULA
- ¼ taza de azúcar
- 1 cucharadita de jengibre picado
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA
- 2 aguacates

Ingredientes pulled pork

- 4 libras de pierna de cerdo entera
- 1 cebolla picada en trozos
- 1 cucharada de ajo licuado
- ½ cucharada de sal
- ½ cucharada de azúcar morena
- 1 cucharadita de paprika
- 2 taza de refresco de cola
- ¼ taza de vinagre de manzana

Ingredientes ensalada coleslaw

- 1 taza de repollo morado picado finamente
- 1 taza de repollo blanco picado finamente
- ½ taza de zanahoria rallada
- 2 cucharadas de apio picado finamente
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA

Procedimiento pulled pork

- En un recipiente mezclar azúcar ajo, sal, paprika y vinagre de manzana, integrar todo bien y reservar
- Usar la mezcla para marinar todo el cerdo, asegurarse de cubrir todo, luego envolverlo en forma de cilindro y ayudarse amarrándolo con hilo de bramante
- Disponer en una bandeja para horno, sobre las cebollas agregar el refresco de cola y cubrir la bandeja con papel aluminio de forma que quede hermético
- Cocinar por 3 horas en horno a 300°F
- Revisar cada hora y de ser necesario agregar más líquido. Una vez listo, retirar del horno y desmenuzar la pierna de cerdo

Procedimiento cebolla crujiente

- Pasar los aros de cebolla delgados por la harina y freír en abundante aceite a temperatura media hasta que queden bien dorados
- Dejar escurrir el exceso de aceite en papel toalla y reservar

Procedimiento coleslaw

- Mezclar el repollo y agregar 2 tazas de agua caliente, dejar reposar por 5 minutos y escurrir, aún caliente añadir el azúcar, una pizca de sal y mezclar
- Dejar enfriar y añadir la mayonesa, Jugo de Naranja SULA, apio, zanahoria e integrar todo. Reservar en frío

Procedimiento

- En una olla disponer la salsa BBQ, Jugo de Tamarindo SULA, azúcar y jengibre, cocinar por 10 minutos a temperatura media y reservar
- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Disponer en el pan base el medio aguacate mezclado con Queso Parmesano SULA, añadir el pulled pork, bañar con la salsa BBQ de tamarindo, y luego coleslaw

Agridulce



Dificultad media



4 Porciones



60 Minutos

Ingredientes

- 4 panes de hamburguesa
- 1 taza de encurtido de repollo (seguir receta de Pollo Chuko)

Ingredientes torta de pollo con queso

- 1½ libra de pechuga de pollo limpia
- ½ libra de Quesillo SULA
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 taza de empanizador panko

Ingredientes mantequilla de ajo

- ½ taza de Crema SULA
- 1 cucharada de Jugo de Manzana SULA
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado

Ingredientes chutney de chiles

- ½ taza de chile verde picado
- ½ taza de chile rojo picado
- ½ taza de jalapeño picado
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de vinagre

Procedimiento torta de pollo

- En un procesador de alimentos disponer el pollo, Quesillo SULA, ajo, perejil, sal y pimienta al gusto y procesar hasta obtener una mezcla homogénea
- Dividir en 6 partes iguales la preparación, dar forma de torta y empanizar, pasando por harina, huevo batido y empanizador panko, reservar en frío

Procedimiento mantequilla de ajo

- Disponer todos los ingredientes en la licuadora y procesar hasta obtener una mezcla homogénea, sazonar con una pizca de sal de ser necesario

Procedimiento chutney de chiles

- Disponer todos los ingredientes en una sartén u olla, a temperatura baja, cocinar por espacio de 30 a 40 minutos o hasta obtener una consistencia de "mermelada"
- Mover de cuando en cuando evitando que se haga un puré la preparación

Procedimiento

- Freír las tortas de hamburguesa en abundante aceite, a temperatura media de 10 a 15 minutos, cuidando que quede dorada y cocida por completo
- Calentar los panes de hamburguesa en una sartén sin aceite a temperatura media por unos minutos, se debe calentar por la parte externa e interna
- Disponer mantequilla de ajo en el pan base, chutney de chiles, torta de pollo y terminar con encurtido de repollo y servir



fit



Dificultad media



4 Porciones



60 Minutos

Ingredientes

- 6 hojas de lechuga escarola
- ½ taza de chismol (seguir receta de Pollo Chuko)
- 1 aguacate
- 6 rodajas de tomate

Ingredientes salsa de ajo

- ½ taza de yogurt natural
- ¼ taza de Néctar de Melocotón SULA
- ½ taza de Crema SULA
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de limón
- Sal, pimienta y comino al gusto

Ingredientes torta de lentejas

- 2 tazas de lentejas cocidas
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ taza de cebolla picada finamente
- 3 cucharadas de chile morrón rojo picado
- 3 cucharadas de chile verde picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Queso Parmesano SULA

Procedimiento salsa de ajo

- Disponer todos los ingredientes en una licuadora y sazonar al gusto con sal, pimienta y comino



Procedimiento torta de lentejas

- En un procesador de alimentos disponer todos los ingredientes, sazonar al gusto con sal y pimienta
- Procesar hasta que toda la mezcla quede bien integrada, dividir en 2 o 3 partes iguales, dar forma de torta de hamburguesa y reservar en frío

Procedimiento

- Dorar la torta de lentejas en una sartén a temperatura media 5 minutos por lado
- Disponer en la base 2 a 3 hojas de lechuga, sobre esta la torta de lentejas, 2 rodajas de tomate, chismol y salsa de ajo



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



COMPLEMENTOS



**CAMOTE FRIES
LOADED FRIES
MOZZARELLA BITES
PAPAS JALAPEÑAS
ENSALADA FUSILLI**

COMPLEMENTOS
COMPLEMENTOS
COMPLEMENTOS
COMPLEMENTOS

CAMOTE

Fries





Dificultad baja



4 Porciones



35 Minutos

Ingredientes

- 2 libras de camote naranja
- ½ taza de Queso Parmesano SULA
- 2 cucharadas de perejil picado
- 4 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes dip

- ¼ taza de Crema SULA
- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de ajo molido
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de Queso Parmesano SULA

Procedimiento dip

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea

Procedimiento

- Cortar los camotes en bastones con todo y cáscara; una vez cortados lavar en abundante agua, escurrir y mezclar con Mantequilla Amarilla SULA, llevar al horno y cocinar de 15 a 20 minutos a 350°F
- Una vez listos retirar del horno y agregar Queso Parmesano SULA, sal, pimienta y perejil picado, mezclar y servir



Loaded Fries



Dificultad baja



4 Porciones



35 Minutos

Ingredientes

- 2 tazas de papas para freír (papas fritas o papas en bastones)
- 1 taza de tocino picado
- ½ taza de Queso Cheddar SULA rallado
- 2 cucharadas de cebollín picado
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes mantequilla de chipotle

- ½ taza de Crema SULA
- 1 cucharada de chile chipotle
- 2 cucharadas de Jugo de Guavapiña SULA
- Pizca de sal y pimienta

Procedimiento

- Freír las papas en abundante aceite hasta que queden crujientes
- Disponerlas en un bol, sazonar con sal y pimienta, agregar la mitad de Queso Cheddar SULA rallado, 1 cucharada de cebollín y mezclar
- Dorar el tocino en una sartén sin aceite hasta que este se ponga crujiente
- Servir las papas preparadas, agregar el tocino, el resto del Queso Cheddar SULA y el cebollín
- Terminar con mantequilla de chipotle



Procedimiento mantequilla de chipotle

- Licuar Crema SULA, chile chipotle, Jugo de Guavapiña SULA, sal y pimienta al gusto, licuar hasta integrar por completo y reservar en frío

MOZZARELLA BITES



Dificultad media



4 Porciones



35 Minutos

Ingredientes

- 1 libra de Queso Mozzarella SULA
- 2 tazas de empanizador panko
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 huevos batidos
- 1 taza de harina

Ingredientes salsa pomodoro

- 1 taza de tomate licuado
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 taza de tomate picado en cubos
- ½ taza de cebolla picada
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 pizca de orégano
- 1 rama de albahaca
- 2 cucharadas de Jugo de Naranja SULA

Procedimiento salsa pomodoro

- En una sartén u olla disponer la Mantequilla Amarilla SULA y sofreír, cebolla, ajo picado y tomate picado por 5 minutos a temperatura media
- Añadir el tomate licuado y cocinar por espacio de 20 minutos a temperatura media, luego agregar Jugo de Naranja SULA y dejar cocinar por 10 minutos más
- Añadir para terminar una pizca de orégano y la rama de albahaca, sazonar con sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- Cortar en cubos el Queso Mozzarella SULA, de 10 a 12 cubos
- Empanizar los cubos sazonándolos primero con un poco de pimienta, pasándolos por harina, luego el huevo batido y terminando con empanizador panko, reservar en frío por 1 hora
- Freír en abundante aceite hasta que tomen un color dorado







Rapas Jalapeñas



Dificultad baja



4 Porciones



45 Minutos

Ingredientes

- 3 tazas de papa cocida picada en cubos
- 1 jalapeño mediano picado en rodajas
- ½ taza tocino picado
- ½ taza de Queso Cheddar SULA rallado
- ½ taza de Queso Gouda SULA rallado
- ¼ taza de mayonesa
- 1 cucharada de Crema SULA

Procedimiento

- En una sartén a temperatura media, disponer el tocino picado y sofreír por 5 minutos
- En un bol colocar los ingredientes, mezclar y sazonar con sal y pimienta al gusto, servir



Ensalada Fusilli



Dificultad baja



4 Porciones



40 Minutos

Ingredientes

- ½ taza de Queso Gouda SULA picado en cubos
- ½ taza de Queso Edam SULA picado en cubos
- ½ taza de Queso Crema SULA
- ½ taza de champiñones picados en láminas
- ½ taza de jamón virginia picado en cubos
- ½ taza de tomates cherry picados en cuartos
- ½ taza de tomatillos verdes picados en cuartos
- 1 cucharada de perejil picado finamente
- 4 tazas de pasta cocida tornillo tricolor
- Aceite de oliva al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- En una sartén saltear ligeramente los champiñones, jamón virginia, tomates cherry y tomatillos, hacerlo a temperatura alta con un chorrito de aceite de oliva y por 1 minuto como máximo para que los productos se mantengan frescos
- En un bol mezclar toda la ensalada y sazonar con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto





BEBIDAS



BEBIDAS
BEBIDAS
BEBIDAS
BEBIDAS
BEBIDAS



- DALGONA COFFEE**
- CÓCTEL DE MANZANA**
- GINGER PEAR COCKTAIL**
- DIRTY HORCHATA**
- COCKTAIL DE MELOCOTÓN**

Dalgona

COFFEE

Una bebida fácil y rápida de hacer de origen coreano que ha conquistado las redes sociales, especialmente TikTok e Instagram y se ha convertido en el café más popular durante esta cuarentena.

El nombre proviene de dalgona, una golosina de azúcar coreana, debido al parecido en gusto y aspecto.





Dificultad baja



2 Vasos



30 Minutos

Ingredientes

- 2 cucharadas de café instantáneo
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- ½ taza de Leche Descremada SULA
- 1 cucharada de cocoa en polvo

Procedimiento

- Disponer el azúcar y el café en un bol y con una batidora de mano, batir a velocidad máxima por 5 minutos o hasta que la mezcla aumente su volumen y forme picos como merengue
- En un vaso disponer la mezcla de Malteada VainuSULA y Leche Descremada SULA, agregar hielo y coronar con la preparación de café con azúcar
- Terminar espolvoreando un poco de cocoa en polvo



CÓCTEL DE MANZANA





Dificultad baja



4 Vasos



15 Minutos

Ingredientes

- 2 tazas de Jugo de Manzana SULA
- ¼ taza de Néctar de Melocotón SULA
- 1 lata de ginger ale
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 shots de vodka
- 4 rodajas de manzana
- 2 rajas de canela
- Hielo

Procedimiento

- En una coctelera o recipiente aparte mezclar el Jugo de Manzana SULA, Néctar de Melocotón SULA, ginger ale y vodka
- Decorar los bordes de los vasos con azúcar aplicando un poco de Jugo de Manzana SULA en los bordes y luego pasándolos por azúcar
- Llenar con hielo los vasos, agregar las rodajas de manzana y servir la mezcla, terminar con canela en raja





GINGER - PEAR - COCKTAIL



Dificultad baja



4 Vasos



15 Minutos

Ingredientes

- 1 pera fresca en rodajas
- Hielo
- 1 taza de cerveza clara
- 1 taza de gaseosa clara o blanca
- 1 limón
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 2 cucharadas de Jugo de Manzana SULA

Procedimiento

- Disponer en 2 vasos, hielo, luego las rodajas de pera (2 por vaso)
- Agregar el Néctar de Pera SULA, Jugo de Manzana SULA, cerveza y gaseosa
- Terminar con unas gotas de limón, remover y servir



Dirty Horchata





Dificultad baja



2 Vasos



15 Minutos

Ingredientes

- 2 cucharadas de horchata en polvo
- 2 tazas de Leche Entera SULA
- ¼ taza de Malteada VainiSULA
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharadas de chocolate líquido
- 2 cucharadas de azúcar
- Hielo

Procedimiento

- En una licuadora disponer la Leche Entera SULA, Malteada VainiSULA, horchata en polvo, ralladura de limón y azúcar, licuar hasta integrar
- En un vaso disponer hielo, el chocolate líquido y terminar añadiendo la horchata preparada



COCKTAIL DE MELOCOTÓN



Dificultad baja



2 Vasos



15 Minutos

Ingredientes

- 2 melocotones cortados en gajos
- 2 ramas de menta
- 1 taza de vino blanco chardonnay
- ¼ taza de Néctar de Melocotón SULA
- 4 cucharadas de Jugo de Manzana SULA
- 1 cucharada de azúcar
- Hielo

Procedimiento

- Disponer los gajos de melocotón fresco en un grill o sartén para dorarlos
- No añadir ninguna grasa y la sartén debe estar muy caliente, dorar 30 segundos por lado
- En una coctelera mezclar el vino blanco, Néctar de Melocotón SULA y azúcar
- Servir hielo en los vasos, añadir la mezcla de melocotón y terminar con una rama de menta



Selecta

NUEVO SABOR

PONCHE DE FRUTAS (1.75 ML)

