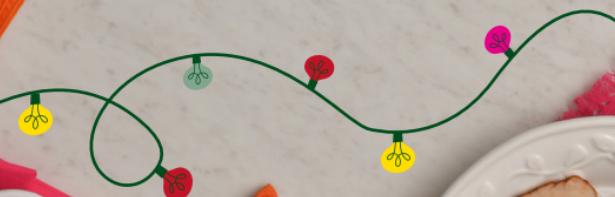


*Sabrosario*  
EDICIÓN  
*Navideña*  
— 2023 —



# \* Pasión por la comida ... y la Navidad \*

En esta época de celebración sabemos lo importante que es **compartir en familia** y que mejor que hacerlo con **deliciosos platillos**.

Es por eso que traemos para ti esta **Primera Edición** Navideña del Sabrosario, un recetario donde encontrarás el paso a paso de ocho recetas deliciosas para preparar y disfrutar en familia en esta **cena tan especial**.

En esta *época navideña*  
te compartimos estos consejos para que no olvides nada:



**Contempla la cantidad de invitados**, te ayudará a saber cuántos ingredientes comprar.

**No olvides a los más pequeños**, seguro tendrás que pensar en un platillo para ellos.

**Recuerda tus platillos de la Navidad pasada**, así este 2023 los sorprenderás con nuevas recetas.

**Busca platillos salados y dulces**, para más variedad en el menú.

No olvides lo más importante que es **disfrutar la comida en familia**.

**Gracias por dejarnos ser parte de cada momento especial,**

pero sobre todo en esta temporada navideña **donde nuestra puerta y nuestros brazos siempre están abiertos**, porque la familia llena la mesa y nos llena de alegría, y porque en Sabrosano

**NOS ENCANTA COMER**

**¡Felices Fiestas!**

# CREMA DE Brócoli





# CREMA DE Brócoli

Porciones:  
**4**

Preparación:  
**40 minutos**

Dificultad:  
**Fácil**

## INGREDIENTES

- 2 calabacitas.
- 1 chile poblano.
- ¼ de cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 2 cucharadas de aceite **Sabrosano Mantequilla®**.
- ½ cabeza de brócoli.
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo.
- 1 taza de crema.
- 2 tazas de queso cheddar rallado.
- 1 litro de leche.
- Sal y pimienta.

### Para los croutones:

- 1 baguette en rebanadas delgadas.
- ½ taza de aceite **Sabrosano Mantequilla®**.



## PREPARACIÓN \*

1. En una olla con suficiente agua cuece las calabacitas con el brócoli hasta que se suavicen. Adicional asa y limpia el chile para después cortar en cuadritos.
2. En una olla calienta dos cucharadas de aceite **Sabrosano Mantequilla®** y fríe la cebolla junto con el ajo hasta que estén transparentes, añade el chile poblano cortado en cuadritos.
3. Una vez cocidas las calabacitas y el brócoli, licúa con la crema. Sazona con la sal y el consomé de pollo.

4. Vierte la leche en una olla y agrega la mitad del queso rallado, deja que hierva por unos minutos y rectifica la sazón, sirve al momento.

### Para los croutones:

5. Para los croutones calienta el aceite **Sabrosano Mantequilla®** en una sartén y fríe hasta que estén bien dorados por ambos lados, escurre y sirve con la sopa, añade el queso cheddar restante en cada plato.



# ★ ROSCA DE MINI Banderillas



# ROSCA DE MINI Banderillas

Porciones:  
**40**

Preparación:  
**1 hora**

Dificultad:  
**Fácil**

## INGREDIENTES

- ½ lata de leche evaporada.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- ½ taza de harina de trigo.
- 40 piezas de salchichas de pavo para cocktail.
- 1 taza de aceite **Sabrosano Rinde+®**.
- Palillos.

### Para el aderezo:

- 100 g de queso azul.
- 150 g de queso crema.
- ½ taza de crema.





## PREPARACIÓN

1. Mezcla la leche evaporada con el huevo, el polvo para hornear y la harina hasta formar una masa espesa. Una vez lista sumerge las salchichas una por una.
  2. Coloca en una sartén el aceite **Sabrosano Rinde+**® y deja que se caliente bien.
  3. Fríe las banderillas por tandas para evitar que se peguen.
  4. Deja escurrir en papel absorbente y sírvelas insertándolas en los palitos.
  5. Acomoda las mini banderillas en un plató dando forma de corona y sirve el aderezo al centro.
- Para el aderezo:**
6. Licúa todos los ingredientes y sirve con las banderillas.



# RELENDO de Pavo



# RELLENO de Pavo



Porciones:  
**8**

Preparación:  
**1 hora**

Dificultad:  
**Media**

## INGREDIENTES

- ¼ de taza de aceite **Sabrosano Mantequilla®**.
- 1 k de carne molida.
- ½ k de carne de res.
- ½ k de carne de cerdo.
- 150 g de tocino picado.
- 150 g de jamón picado.
- 2 varitas de apio.
- ½ cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 taza de almendras picadas y peladas.
- 1 taza de nuez picada gruesa.
- ½ taza de pasitas picadas.
- 4 salchichas viena picadas.
- 1 taza de aceitunas rellenas.
- ½ taza de chiles serranos en vinagre enteros.
- ¼ de taza de cilantro picado.
- ¾ de taza de chícharos.
- 1 baguette cortada en cubos.
- 1 cucharadita de sal.
- ½ cucharadita de pimienta.
- 1 pizca de comino.
- 2 ramitas de tomillo.
- 2 ramitas de mejorana.



## PREPARACIÓN



1. Fríe el pan con el aceite **Sabrosano Mantequilla®** hasta que te quede dorado, retira de la sartén y remoja en el vino blanco. Reserva el aceite.
2. En una olla grande fríe el tocino, una vez dorado retira. En esta misma olla agrega 4 cuchardas de aceite **Sabrosano Mantequilla®** que utilizaste para freír el pan y fríe la cebolla junto con el ajo, cuando estén transparentes añade el apio, cocina un minuto y agrega las nueces y almendras. Pasados unos minutos agrega las carnes que previamente habrás sazonado con sal y pimienta, agrega las salchichas, jamón, tocino y cocina hasta que la carne este casi cocida.

3. Añade ahora las pasitas, aceitunas, chícharos, cilantro, tomillo, y mejorana y el pan baguette. Por último agrega el pan y cocina unos minutos antes de servir.





# PASTA CON Jitomate y Pollo





# PASTA CON Jitomate y Pollo

Porciones:  
**5**

Preparación:  
**1 hora**

Dificultad:  
**Fácil**

## INGREDIENTES

- 250 g de pasta.
- 2 cucharadas de aceite **Sabrosano Rinde+®** para cocer la pasta.
- 125 g de jitomates deshidratados escurridos.
- 3 dientes de ajo picados.
- 3 cucharadas de aceite **Sabrosano Rinde+®**.
- 500 g de pechuga de pollo en fajitas.
- ¼ cucharadita de sal.
- ½ cucharadita de pimentón dulce.
- 120 ml crema.
- 1 cucharada de condimento italiano.
- 1 taza de queso rallado parmesano.





## PREPARACIÓN



1. En una olla grande hierva agua y cocina la pasta siguiendo las instrucciones del paquete. Una vez cocida, guarda una taza con agua de la cocción y escurre el resto. Reserva la pasta a un lado.
2. Mientras la pasta se cuece, en una tabla pica finamente los tomates secos y sazona el pollo con la sal y el pimentón dulce.
3. En una sartén a fuego medio calienta el aceite **Sabrosano Rinde+**® y saltea el pollo hasta que esté dorado de ambos lados y cocido en el centro.
4. En la misma sartén agrega el tomate seco picado, el ajo y saltea durante un minuto más.

Añade la crema en la sartén revolviendo para que se integre, mezcla de manera constante para que el líquido y el tomate se integren, una vez que se formó una salsa espesa añade el condimento italiano y revuelve.

5. Coloca la pasta cocida en la sartén y añade la salsa. Vierte la media taza del agua de pasta que habías reservado y mezcla para diluir la salsa, si está demasiado espesa, añade el resto del agua y revuelve para integrar.
6. Sirve y espolvorea con queso parmesano y hojuelas de pimiento rojo al gusto.

# PIERNA Adobada





# PIERNA *Adobada*

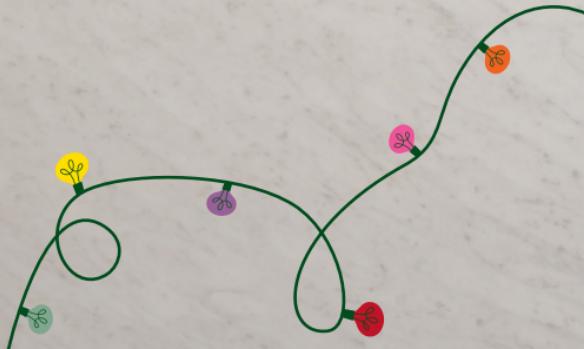


Porciones:  
8-10

Preparación:  
4 horas

Dificultad:  
Media

## INGREDIENTES

- 1 pierna de cerdo sin hueso de 4 kilos.
  - 1 taza de almendras.
  - 1 taza de nueces.
  - 4 chiles anchos.
  - 4 chiles huajillos.
  - 1 rama de canela.
  - 3 dientes de ajo.
  - ½ cebolla grande.
  - 1 cucharadita de clavos de olor.
  - 3 cucharadas de consomé de pollo en polvo.
  - ¼ taza de vinagre de manzana o vinagre blanco.
  - 4 cucharadas de aceite **Sabrosano Mantequilla®**.
- 





## PREPARACIÓN

- 1 Enjuaga la pierna de cerdo con abundante agua y escurre. Retira la grasa con un cuchillo y haz orificios por toda la pierna, rellena estos orificios con las nueces y las almendras. Sazona por completo la pierna con sal y pimienta. Una vez hecho esto toma un cordón de cocina y ata la pierna lo más compacta posible.
- 2 En una olla grande calienta el aceite **Sabrosano Mantequilla®**. Una vez este lo suficientemente caliente coloca la pierna en la olla y deja que se fría muy bien, cuando esto suceda dale la vuelta y fríe por el otro lado, haz esto hasta que toda la pierna esté bien doradita. Despues retira del fuego y deja que se enfrié.

- 3 Mientras tanto asa los chiles sin semillas en un comal y colócalos en agua hirviendo hasta que estén suaves. En la licuadora coloca los chiles, la canela, el clavo, la cebolla, los ajos, el vinagre y el consomé de pollo con un poco de agua, una vez licuados cuela la salsa.
- 4 Baña la pierna en esta salsa, para adobarla por completo y deja reposar un par de horas. Precalienta el horno a 180° C, coloca en una charola para hornear y tápala con papel aluminio. Hornea al menos 3 horas, bañando la pierna con los jugos que vaya soltando de vez en cuando y vuelve a tapar. Sabrás que la pierna está bien cocida cuando al picarla los jugos que suelte se vean completamente claros.
- 5 Retira del horno, rebana y sirve de inmediato.

# MEDALLONES de Pavo





# MEDALLONES de Pavo

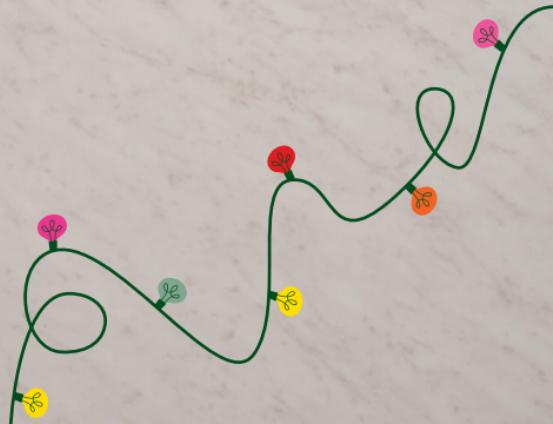
Porciones:  
**4**

Preparación:  
**40 minutos**

Dificultad:  
**Fácil**

## INGREDIENTES

- 4 medallones de pechuga de pavo.
- 1 queso de cabra.
- ½ taza de nueces.
- ½ taza de arándanos.
- Sal y pimienta.
- 1 taza de harina.
- 2 huevos batidos.
- 2 tazas de panko.
- 1 cucharadita de paprika.
- 1 taza de aceite **Sabrosano Rinde+**.





## PREPARACIÓN

1. Salpimienta los medallones de pavo, una vez hecho esto, ábrelos por la mitad y coloca en medio un poco de queso de cabra, nueces y arándanos.
2. Pasa los medallones por la harina, huevo y el panko mezclado con la paprika. Si es necesario y no se empanizan por completo, pasa nuevamente los medallones por la mezcla.
3. En una sartén calienta suficiente aceite **Sabrosano Rinde+®** y coloca los medallones, deja que se frían hasta que estén completamente cocidos. Retira y coloca en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
4. Sirve y acompaña con ensalada o puré.





# BROWNIES Tortuga





# BROWNIES Tortuga

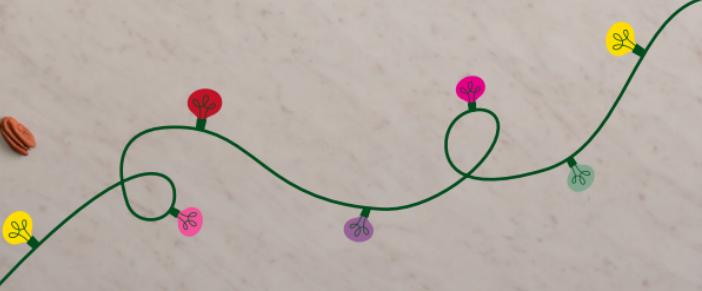
Porciones:  
**12**

Preparación:  
**1 hora y media**

Dificultad:  
**Media**

## INGREDIENTES

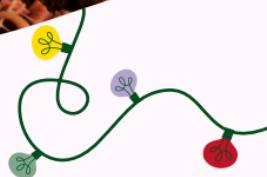
- $\frac{1}{2}$  taza de aceite **Sabrosano Mantequilla®**.
- 225 g de chocolate semi amargo.
- 1 taza azúcar.
- 3 huevos.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 1 cucharadita de café en polvo.
- $\frac{3}{4}$  taza de harina.
- 3 cucharadas de cocoa en polvo.
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal.
- $\frac{1}{2}$  taza de chispas de chocolate.
- $\frac{1}{4}$  taza de nuez picada o en mitades.
- 2 cucharadas de nuez finamente picada.
- 12 caramelos separados, (5 picados en cuartos y 7 para derretir encima).





## PREPARACIÓN \*

1. En un bowl grande derrite el aceite **Sabrosano Mantequilla®** junto con el chocolate a baño maría y deja enfriar ligeramente.
2. Agrega la azúcar, los huevos y mezcla.
3. Añade vainilla, café, sal, cacao y mezcla bien. Al último agrega la harina y mezcla sólo hasta integrar.
4. Acomoda la mitad de la masa en un molde o refractario cuadrado de 8x8 cubierto de papel aluminio y enmantecillado. Espolvorea la mitad de las chispas de chocolate, la nuez en mitades y los caramelos picados.
5. Vierte el resto de la masa con cuidado y espolvorea las chispas de chocolate restantes junto con la nuez finamente picada.
6. Hornea a 175°C por 40 minutos o hasta que al insertar un palillo al centro salga completamente limpio.
7. Deja enfriar y mientras tanto, prepara el caramelo para la parte superior, derritiendo los cuadritos en intervalos en el microondas y agrega una o dos cucharaditas de agua para aligerar hasta que quede líquido. Con un tenedor o cuchara decora a manera de garabato por encima de los brownies.
8. Deja enfriar antes de cortar.



# PAY DE Manzana Frito



# PAY DE Manzana Frito



Porciones:  
**6**

Preparación:  
**1 hora**

Dificultad:  
**Fácil**

## INGREDIENTES

- 1 paquete de discos para empanadas.
- 1 taza de aceite **Sabrosano Rinde+®**.
- 3 manzanas verdes cortadas en cuadritos.
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar moscabada.
- $\frac{1}{4}$  de taza de agua.
- 3 cucharadas de fécula de maíz.
- 1 ramita de canela.
- 2 cucharaditas de vainilla.
- Helado de vainilla.
- 1 taza de azúcar.
- 1 cucharada de canela en polvo.





## PREPARACIÓN

- ① En una olla coloca la manzana con el azúcar y la vainilla a fuego medio, añade la canela y cocina hasta que se suavice la manzana.
- ② Disuelve la fécula de maíz en el agua y viertela en la manzana, sigue cocinando hasta que espese y agrega la vainilla, después retira del fuego.
- ③ En una sartén agrega el aceite **Sabrosano Rinde+®** y fríe los discos para empanada para formar una canasta con la ayuda de un utensilio de cocina. Cuando estén dorados retira del aceite y escurre.
- ④ Revuelca las canastas en el azúcar con canela.
- ⑤ Rellena con la manzana, añade la bola de helado de vainilla y sirve de inmediato.



**Sabro**  
**sano®**

Sabor  
Mantequilla

Para un toque adicional  
de **sabor**

**Sabro**  
**sano®**

Sabor  
Mantequilla



ACEITE  
COMESTIBLE  
Y CANOLA

**Sabro**  
**sano®**  
**Rinde+**

Rinde hasta **30% más**  
y no tiene sabor



[aceitesabrosano.com](http://aceitesabrosano.com)

ACEITE  
VEGETAL COMESTIBLE  
DE SOYA Y CANOLA