



❖ Sabrosario ❖

EDICIÓN
Navideña
— 2024 —

*Sabro
sano*

Una Navidad muy

**Sabro
sano**

A los **mexicanos nos gusta hacer de cada comida algo memorable**, desde la elección de los ingredientes, la preparación, hasta el gran **momento de disfrutar la comida en familia** y para lograr esto **Sabrosano®**, es el mejor aliado en la cocina ofreciendo dos aceites:



Sabrosano Mantequilla®
para preparar recetas
MUY sabrosas.



Sabrosano Rinde+® para
los que buscan preparar
platos **MUY rendidores.**

Esta Navidad te traemos un recetario del **Sabrosario** donde
encontrarás recetas **MUY sabrosas** y **MUY rendidoras**
Porque en Sabrosano® **Nos Encanta Comer.**

¡Felices Fiestas!

¿Qué es lo que hace **MUY especial** a la Navidad?



**Pasarla
MUY
en familia**



**Decorar el
árbol de
Navidad juntos**



**Comidas y postres
MUY especiales
deliciosos**



**Abrir los
regalos**



Papas Gratinadas

Papas Gratinadas



Entrada

Ingredientes:



Porciones:
5



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Media

- Aceite **Sabrosano Mantequilla**®.
- 3 rebanadas de tocino previamente picado y cocido.
- 6 papas, medianas, sin pelar y rebanadas en rodajas finas.
- 3 cucharadas de harina para todo uso.
- ½ cdta. de sal.
- ¼ de cdta. de pimienta negra molida.
- 1 taza y media de leche evaporada.
- 1 taza de agua.
- 2 tazas de queso manchego rallado.
- 2 cebollitas cambray rebanadas hasta el tallo.



Toque extra de sabor a
Mantequilla



Preparación:

1. Calienta Aceite **Sabrosano** **Mantequilla**® en una cacerola mediana a fuego medio. Añade la harina, la sal y la pimienta, mezclando bien.
2. Gradualmente, incorpora la leche evaporada, el agua y $\frac{1}{3}$ de taza de tocino. Cocina durante 8 a 10 minutos, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla hierva y espese.
3. Retira la cacerola del fuego y añade 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de queso rallado y las cebollitas de cambray. Revuelve hasta que el queso se derrita por completo.
4. Rebana las papas con cáscara usando una mandolina o un cuchillo, cortándolas en láminas muy finas.
5. Engrasa un molde apto para hornear con aceite. Coloca la mitad de las papas en capas dentro del molde y vierte la mitad de la salsa sobre ellas, cubriéndolas de manera uniforme.
6. Coloca las papas restantes en una segunda capa y vierte el resto de la salsa por encima. Espolvorea la $\frac{1}{2}$ taza de queso restante junto con el tocino.
7. Hornea a 180°C hasta que el queso se gratine y la superficie esté dorada, aproximadamente 25-30 minutos.





Croquetas de Queso
y Espinaca

Croquetas de Queso y Espinaca



Entrada

Ingredientes:

- Aceite **Sabroso Rinde+®**
- 2 atados de espinacas.
- 3 huevos.
- 100 gr de queso manchego rallado.
- 1 cebolla pequeña finamente picada.
- 1 diente de ajo.
- 3 cdas. de harina.
- 2 tazas de pan molido.



Porciones:
5



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Media



Rinde al menos
30% más*

*Comparado contra Sabroso sabor Mantequilla®

Preparación:

1. Lava bien la espinaca y hiérvela en una olla con un poco de agua y sal gruesa.
2. Mientras la espinaca se cocina, pica la cebolla y el ajo. Sofríelos en una cucharada de Aceite **Sabrosano Rinde+®** a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente.
3. En un tazón, coloca la cebolla sofrita. Agrega los huevos, la espinaca bien escurrida y picada, mezcla bien. Incorpora la harina y el queso cortado en cubos pequeños, y mezcla nuevamente.
4. Calienta abundante Aceite **Sabrosano Rinde+®** en una sartén para freír las croquetas. Toma porciones de la mezcla de espinaca, y empanízalas pasándolas dos veces por pan molido para que queden bien cubiertas, y fríelas en el aceite caliente.
5. Deja que las croquetas se doren por un lado antes de darles la vuelta. Colócalas sobre un plato con servilletas de papel absorbente.





Filete en Salsa de Nuez

Filete en Salsa de Nuez



Porciones:
5



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Media

Ingredientes:

- Aceite **Sabroso Mantequilla**®.
- 5 filetes de res.
- ½ cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- ½ taza de nueces.
- ½ taza de agua.
- ½ taza de caldo de pollo.
- ¼ cdta. de pimienta.
- ½ taza de leche evaporada.



Toque extra de sabor a
Mantequilla



Preparación:

1. En una licuadora, mezcla las nueces con el agua y el caldo de pollo. Condimenta con sal y pimienta al gusto, y licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Calienta Aceite **Sabrosano Mantequilla**® en una sartén a fuego medio y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
3. Incorpora la mezcla de nueces y añade la leche evaporada. Cocina a fuego bajo, removiendo constantemente, hasta que la salsa adquiera una textura cremosa.
4. Sazona los filetes de res con sal y pimienta. En una sartén aparte, agrega un poco de Aceite **Sabrosano Mantequilla**® y cocina los filetes, volteándolos para que queden dorados y bien cocidos por ambos lados.
5. Sirve los filetes de res bañados con la salsa de nuez cremosa y acompaña con puré de papa.





Lasaña Poblana

Lasaña Poblana




Plato Fuerte

Ingredientes:



Porciones:
6



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Media

- Aceite **Sabroso Mantequilla**®.
- ½ cebolla fileteada.
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada.
- 2 calabazas.
- 1 taza de granos de elote.
- 1 cda. de epazote picado.
- Sal y pimienta al gusto.
- 4 chiles poblanos sin piel y semillas.
- 1 taza crema.
- ½ taza Leche.
- 1 diente de ajo.
- 1 paquete de láminas de lasaña.
- 200gr. de queso manchego rallado.



Toque extra de sabor a
Mantequilla



Preparación:

1. Para hacer el relleno, en un sartén agrega Aceite **Sabrosano** **Mantequilla**® y sofríe la cebolla, enseguida añade las calabazas previamente cortadas y los granos de elote.
2. Una vez que las verduras se empiecen a dorar, agrega el pollo y sazona a tu gusto con sal y pimienta. Enseguida añade el epazote, cocina por 5 minutos y reserva.
3. Para la preparación de la salsa licua los chiles poblanos, la crema, la leche, el ajo y salpimienta.
4. Precalienta el horno a 180°C antes de iniciar el armado de tu lasaña. Engrasa un molde apto para hornear con Aceite **Sabrosano** **Mantequilla**® y coloca un poco de salsa en la base de tu molde, acomoda una primera capa de láminas de lasaña y rellena con el pollo, añade más salsa y queso.
5. Continúa formando más capas de láminas de pasta, pollo, salsa y queso hasta llenar tu refractario. Lleva al horno y hornea por 30 minutos o hasta que el queso se gratiné y tomé un color más doradito.





Canelones Rellenos

Canelones Rellenos



Ingredientes:



Porciones:
4



Preparación:
30 minutos



Dificultad:
Fácil

- Aceite **Sabroso Mantequilla**®.
- 20 rollos de pasta para canelones.
- 190 gr de queso crema.
- 100 gr de queso ricota.
- Media taza de crema.
- 1 taza de jamón picado finamente.
- 1 taza de leche.
- 4 cdas. de crema.
- 2 pimientos de lata escurridos.
- $\frac{1}{4}$ de cebolla.
- 1 cda. de consomé de pollo en polvo.
- 6 rebanadas de queso manchego.
- Sal y pimienta.



Toque extra de sabor a
Mantequilla

Preparación:

1. En un tazón, mezcla el queso crema, el queso ricotta, la crema y el jamón picado. Incorpora bien todos los ingredientes y sazona con sal y pimienta. Utiliza esta mezcla para rellenar los canelones.
2. Coloca los canelones rellenos en un refractario para horno previamente engrasado con Aceite **Sabroso Mantequilla**®.
3. Prepara la salsa licuando la taza de leche, la crema, los pimientos enlatados (previamente escurridos), y la cebolla. Sazona con consomé de pollo en polvo al gusto.
4. Baña los canelones con la salsa de pimientos, cubre con queso rallado y hornea a 180°C durante 25 minutos, o hasta que estén bien gratinados.





Lomo Relleno de Pera

Lomo Relleno de Pera




Plato Fuerte

Ingredientes:

- Aceite **Sabrosano Mantequilla**®.
- 1½ kilos de lomo de cerdo abierto.
- 2 cebollas finamente rebanadas.
- 2 peras peladas y cortadas en gajos.
- 1 taza de consomé de res.
- 1½ tazas de agua.
- 3 ramas de romero.
- ½ taza de arándanos.
- Sal y pimienta.
- 1 cordón o hilo cáñamo.



Porciones:
5



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Media



Toque extra de sabor a
Mantequilla

Preparación:

1. Al momento de comprar el lomo pide al carnicero que abra el lomo para poder rellenarlo adecuadamente.
2. Calienta Aceite **Sabrosano** **Mantequilla**® en una cacerola a fuego medio. Agrega la cebolla y fríela hasta que esté suave y dorada.
3. Extiende el lomo y distribuye de manera uniforme la cebolla frita, los gajos de pera y los arándanos sobre la carne. Salpimienta tanto el interior como el exterior del lomo.
4. Enrolla el lomo con cuidado y átaló con cordón de cocina, asegurando también unas ramas de romero para evitar que se abra durante la cocción y darle más sabor.
5. Calienta Aceite **Sabrosano** **Mantequilla**® restante en una cacerola y sella el lomo por todos los lados hasta que esté completamente dorado.
6. Añade el consomé y el agua. Tapa la cacerola y cocina a fuego lento durante 40 minutos o hasta que la carne esté completamente cocida. Retira del fuego, rebana el lomo y sirve caliente.





Salsa Macha

— RECETA BONUS —



Ingredientes:

- 1 y $\frac{1}{4}$ taza de Aceite
- **Sabrosano Mantequilla**®
- 50 gr chiles de árbol.
- 1 chile ancho.
- 1 chile guajillo.
- 10 dientes de ajo.
- $\frac{1}{4}$ taza de ajonjolí.
- $\frac{1}{4}$ taza de cacahuates.
- Sal y pimienta al gusto.



Toque extra de sabor a
Mantequilla



Preparación:

1. Dora el ajonjolí y los cacahuates en una sartén, sin aceite, hasta que estén dorados. Ten cuidado de no quemarlos.
2. Corta los ajos en rebanadas delgadas. En media taza de Aceite **Sabrosano Mantequilla**®, fríe los ajos hasta que estén dorados. Retira y reserva.
3. En el mismo aceite, dora los chiles anchos y guajillos hasta que adquieran un tono dorado. Retira y reserva. Añade un poco más de Aceite **Sabrosano Mantequilla**® y dora los chiles de árbol hasta que se inflen y estén dorados, cuidando que no se quemen. Retira y reserva.
4. Deja enfriar el aceite de la sartén junto con los ajos y los chiles. Luego, coloca todos los ingredientes en la licuadora, agrega el resto del aceite, sazona con sal y licúa hasta obtener una salsa homogénea.
5. Sirve la salsa y úsala como acompañamiento para el lomo.





Panque de Frutos Secos

Panque de Frutos Secos



Ingredientes:



Porciones:
7



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Fácil

- Aceite **Sabroso Mantequilla**®.
- 2 tazas de harina.
- 1 cdta. de bicarbonato.
- ½ cdta. de sal.
- 3 plátanos muy maduros.
- ½ cdta. de canela.
- 2 huevos.
- 1 taza de azúcar.
- 1 cdta. de vainilla.
- 1 taza de nueces
- 1 taza de arándanos.
- 1 taza de pasitas.
- 1 taza de naranja cristalizada.
- ¼ de taza de leche.
- 2 cdas. de leche.



Toque extra de sabor a
Mantequilla



Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde para panqué con Aceite **Sabrosano Mantequilla**®.
2. En un tazón, mezcla los ingredientes secos; la harina, el bicarbonato, la sal y la canela.
3. En otro tazón, tritura los plátanos y añade los huevos, Aceite **Sabrosano Mantequilla**®, el azúcar, la vainilla y la leche. Mezcla bien, luego incorpora la harina poco a poco, batiendo hasta obtener una masa homogénea.
5. Espolvorea una cucharada de harina sobre los frutos secos y agrégalos a la masa. Mezcla para distribuirlos de manera uniforme.
6. Vierte la masa en el molde engrasado y hornea durante 45 minutos o hasta que el centro esté bien cocido y firme al tacto.





Buñuelos

Buñuelos



Porciones:
50 piezas



Preparación:
1 hora



Dificultad:
Fácil

Ingredientes:

- Aceite **Sabroso Rinde+®**.
- 7 huevos.
- ¼ taza de jerez.
- 2 ½ tazas de harina.
- 1 ¼ tazas de leche.
- 1 taza de azúcar.
- 2 cdas. de canela en polvo.
- 1 molde para buñuelos.



Rinde al menos
30% más*



*Comparado contra Sabroso sabor Mantequilla®

Preparación:

1. En una licuadora, mezcla la harina, los huevos, el jerez y la leche hasta obtener una masa suave. Vierte la mezcla en un recipiente y refrigérala durante 20 minutos.
2. En otro recipiente, mezcla la canela con el azúcar. Mientras tanto, calienta Aceite **Sabrosano Rinde+[®]** en una cacerola a fuego medio.
3. Retira la masa del refrigerador. Sumerge el molde para buñuelos en Aceite **Sabrosano Rinde+[®]** caliente por unos segundos, luego introdúcelo en la masa, asegurándote de que se adhiera bien.
4. Inmediatamente, sumerge el molde con la masa en Aceite **Sabrosano Rinde+[®]** caliente durante unos 2 segundos. Con la ayuda de un cuchillo, desprende la masa del molde y deja que se fría hasta que el buñuelo esté dorado. Coloca el buñuelo sobre papel absorbente.
5. Repite este proceso con el resto de la masa hasta obtener la cantidad deseada de buñuelos. Antes de que los buñuelos se enfríen, pásalos por la mezcla de azúcar y canela, cubriéndolos por completo.



COCINA CON LOS MUY-MUY



PLATILLOS MUY
RENDIDORES

RECETAS MUY
SABROSAS



aceitesabrosano.com