Sazón

SULA®

EDICIÓN
22

DESCUBRE 20 NUEVAS RECETAS
PÁG. 3

LOS MEJORES DESAYUNOS CATRACHOS
PÁG. 5

BEBIDAS TÍPICAS CON UN TWIST
PÁG. 42

PÁG. 38

Hojuelas

Sazón

EDICIÓN
22

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

DESAYUNOS CATRACHOS

PÁG. 6 SEMITAS SULA
PÁG. 8 LASAÑA DE PLÁTANO
PÁG. 10 TAMAL DE ARROZ
PÁG. 12 DESAYUNO TÍPICO
PÁG. 14 BURRITO CATRACHO

POSTRES

PÁG. 30 PAN DE BANANO Y CARAMELO
PÁG. 32 CHEESECAKE DE CAFÉ Y TUSTACAS
PÁG. 34 MARQUESOTE CHOCOSULA
PÁG. 36 PASTEL VOLTEADO DE PIÑA
PÁG. 38 HOJUELAS

PLATOS FUERTES

PÁG. 18 SOPA DE GALLINA
PÁG. 20 CHULETAS
PÁG. 22 SOPA DE CARACOL
PÁG. 24 POLLO ASADO AL CARBÓN
PÁG. 26 YUCA CON CHICHARRÓN

BEBIDAS

PÁG. 42 BEBIDA DE CACAO
PÁG. 44 PIÑA Y NANCE
PÁG. 46 JUGOS DE FRUTAS
PÁG. 48 GRANITA DE CAFÉ Y BANANO
PÁG. 50 PINOL

Nuestros sabores tradicionales

En cada edición de Sazón SULA
nuestros objetivos son incluir, recordar
y rescatar esos platos y sabores
tradicionales que nuestra cocina
tiene para ofrecer.

Y en esta edición quisimos expandir
aún más esa premisa, con una edición
completa de recetas y platillos
catrachos que nos recuerdan
ese sabor sincero a hogar,
esa tradición que es sinónimo
y recuerdo de cada familia.

Esperamos que disfrutes
y mejor aún realices cada receta
vde esta nueva Sazón SULA.

Desayunos Catrachos

SEMITAS SULA
LASAÑA DE PLÁTANO
TAMAL DE ARROZ
DESAYUNO TÍPICO
BURRITO CATRACHO

Semitas Sula

Dificultad media

8 - 12 Porciones

2 Horas

Ingredientes cubierta
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de harina
- 2 tazas de manteca
- 1 cucharada de cocoa en polvo

Ingredientes masa de VainiSULA
- ½ libra de harina
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de levadura instantánea
- ¼ taza de Malteada VainiSULA

Ingredientes masa de FresiSULA
- ½ libra de harina
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de levadura instantánea
- Colorante rojo
- ¼ taza de Malteada FresiSULA

Ingredientes masa de ChocoSULA
- ½ libra de harina
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 1 cucharada de levadura instantánea
- 1 cucharada de cocoa en polvo
- ¼ taza de MalteadaChocoSULA

Procedimiento cubierta
- Mezclar todos los ingredientes con ayuda de una cuchara, integrar bien hasta obtener una especie de pasta

Procedimiento masa
- Mezclar la harina, azúcar y levadura, añadir la Mantequilla Amarilla SULA y la yema, mezclar hasta obtener una masa
- Continuar amasando y añadir Malteada VainiSULA de a poco, luego continuar amasando hasta que la masa se despegue de las manos. Dividir la masa en porciones iguales (4 o 5 porciones) darle forma de pelotas luego aplastar siempre manteniendo la forma circular (como si fuese una tortilla gruesa)
- Repetir este proceso para cada tipo de masa, en el caso de la masa FresiSULA colocar una cantidad de colorante rojo a gusto y en el caso de la masa ChocoSULA, mezclar la cocoa junto con la harina

Procedimiento cubierta
- Una vez estiradas todas las masas, dividir en la pasta de la cubierta en 3 partes iguales, mezclar una parte con colorante rojo y otra parte con cocoa en polvo, mantener la última parte sin alterar

- Cubrir el centro de cada masa con una capa de pasta de cada color
- Poner cada masa de semita completa en una bandeja previamente engrasada y espolvorear un poco de azúcar blanca
- Reposar las semitas de 30 a 60 minutos. Hornear a 360°F de 25 a 30 minutos, luego dejar enfriar y servir

LASAÑA DE PLÁTANO

Dificultad baja

6 Porciones

1 Hora

Ingredientes
- 8 plátanos maduros
- 2 tazas de Queso Mozzarella SULA rallado
- 1 taza de Quesillo SULA rallado
- 1 taza de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA
- 2 tazas de frijoles molidos
- 2 tazas de carne molida
- 1 cucharada de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes salsa
- 1 taza de jalapeños frescos sin venas y semillas
- ¼ taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de perejil
- ¼ taza de aceite
- 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de mayonesa
- ¼ taza de agua

Procedimiento
- Cortar los plátanos en 4 láminas a lo largo, en una olla a temperatura media cocinar la carne molida, agregar ajo molido, sal y pimienta, dejar cocinar por 20 minutos a temperatura media y reservar
- Engrasar una bandeja o refractario para horno y colocar una base de los plátanos, agregar frijoles molidos, luego la carne preparada, terminar con Queso Parmesano, Quesillo y Queso Mozzarella SULA,
- Repetir estos pasos hasta llenar la bandeja y cubrir con una última capa de plátano y un poco de Queso Parmesano SULA
- Hornear a 350°F por 30 minutos, dejar enfriar un poco antes de desmoldar
- Para realizar la salsa, disponer todos los ingredientes en una licuadora y procesar hasta obtener una salsa homogénea
- Servir la lasaña de plátano con la salsa verde

Tamal de arroz

Dificultad media

2 Porciones

1 Hora

Ingredientes
- 2 tazas de arroz blanco cocido
- 4 hojas de plátano
- 1 huevo
- ½ taza de Queso Mozzarella SULA rallado
- ½ taza de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de semillas de marañon
- 4 dientes de ajo
- ¼ taza de hojas de culantro
- ¼ taza de hojas de perejil
- ¼ taza de albahaca
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de agua
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes relleno
- ½ libra de carne de cerdo para estofado
- 1 cucharada de achiote
- Sal, pimienta y comino al gusto
- ½ taza de cebolla picada
- 1 cucharada de ajo molido
- ¼ taza de chile verde picado
- 2 cucharadas de Jugo de Tamarindo SULA
- ½ taza de agua

Ingredientes ensalada
- 1 taza de rábano cortado en rodajas
- ¼ taza de cebollín picado
- 2 limones
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento
- Para el relleno, cortar la carne de cerdo en cubitos, sazonar con sal, pimienta y comino al gusto, añadir achiote y un chorrito de aceite y mezclar, en una olla pequeña o sartén a temperatura media alta, dorar la carne de cerdo, una vez lista agregar cebolla, chile y ajo, dejar sofreír unos 8 minutos. Luego agregar el Jugo de Tamarindo SULA y el agua, mezclar y dejar cocinar a temperatura media por 20 minutos cuidando que no se pegue o queme, reservar
- Para la masa del tamal, preparar una salsa tipo pesto con el culantro, perejil, albahaca, aceite de oliva, ajo, Queso Parmesano SULA, semillas de marañon y agua, licuar todos los ingredientes hasta obtener una salsa verde homogénea
- En un bol colocar las tazas de arroz blanco cocido (cocinarlo sin sal), agregar el Queso Mozzarella SULA rallado y la salsa tipo pesto poco a poco mezclando todo hasta que el arroz se tiña de la salsa (no debe quedar una preparación "aguada")
- Probar y sazonar al gusto con sal y pimienta de ser necesario
- Agregar el huevo a la mezcla e integrar

Procedimiento armado de tamal
- Disponer 2 hojas de plátano en forma de cruz dentro de un bol, añadir 1 taza de la masa preparada y colocar 2 cucharadas del relleno. Envolver dándole forma de "pelota" y asegurar con una cuerda para cocina, asegurar que la envoltura quede compacta y sin grietas
- Para cocinar el tamal, en una olla mediana colocar 5 cm de agua, colocar los tamales dentro y tapar. Cocinar a temperatura media por 25 minutos (cuidar que el agua no se evapore)

Procedimiento ensalada:
- Mezclar el rábano con el cebollín, sazonar con sal, pimienta, jugo de limón y aceite de oliva, reservar
- Para servir, retirar los tamales de las hojas y servir acompañando con la ensalada

Desayuno Típico

Dificultad baja

2 Porciones

30 Minutos

Ingredientes
- 2 tazas de frijoles cocidos en su caldo
- 4 huevos
- 2 cucharadas de Quesillo SULA rallado
- 2 aguacates
- 1 taza de jamón cortado en cubos
- 2 plátanos maduros
- ½ taza de Crema SULA
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes salsa de tomate y chile morrón
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 tomate picado en cuadritos
- 1 chile morrón picado en cuadritos
- 2 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA

Procedimiento salsa de tomate y chile morrón
- Saltear en una sartén, 2 dientes de ajo con un chorrito de aceite de oliva, añadir 1 tomate picado en cubos y 1 chile morrón rojo picado en cubos, cocinar a temperatura media por 5 minutos

Procedimiento

- En una olla calentar los frijoles, sazonar al gusto con sal y pimienta, y con ayuda de un tenedor aplastarlos ligeramente hasta que tomen una textura espesa
- En un bol batir los huevos y cocinarlos en una sartén, agregar Mantequilla Amarilla SULA, sazonar ligeramente con sal, pimienta y terminar agregando Queso Mozzarella SULA rallado, mezclar y reservar
- En una sartén agregar Mantequilla Amarilla SULA y sofreír los cubos de jamón hasta que estén dorados
- Cortar el plátano en sesgos de 1 o 2 dedos de grosor, disponer en una sartén con Mantequilla Amarilla SULA y Jugo de Piña SULA, cocinar a temperatura media hasta dorar
- Cortar el aguacate en rodajas y servir acompañado de Crema SULA

- Añadir 2 cucharadas de Néctar de Melocotón SULA y cocinar 3 minutos más
- Sazonar con sal y pimienta al gusto y llevar a licuar hasta obtener una salsa homogénea

Burrito Catracho

Dificultad baja

2 Porciones

30 Minutos

Ingredientes

- 4 tortillas de harina
- 3 huevos
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA
- 4 cortes de Queso Cheddar SULA
- ½ taza de frijoles refritos
- 6 cortes en bastones de Queso Crema SULA
- 4 hojas de lechuga escarola
- 4 cortes en bastones de jamón virginia (también puede ser chorizo)
- 1 aguacate

Procedimiento

- Juntar las tortillas de 2 en 2, una superpuesta a la otra sobre el borde (esto en caso de que la tortilla sea pequeña). Para unir, humedecer ligeramente el borde con un poco de agua para que las tortillas queden bien adheridas
- Batir los huevos para poder hacer huevos revueltos, derretir Mantequilla Amarilla SULA en una sartén y cocinar los huevos batidos, hacerlos revueltos y sazonar con sal y pimienta
- Disponer los ingredientes sobre las tortillas iniciando desde el borde inferior y colocando los mismos uno al lado del otro: Lechuga, huevo, frijoles refritos, Queso Crema SULA, jamón, aguacate y Queso Cheddar SULA
- Procurar que los ingredientes queden centrados, luego para envolver, primero llevar hacia el centro los extremos laterales de las tortillas, luego desde la parte inferior empezar a envolver para obtener la forma de burrito, para poder asegurar el burrito humedecer con un poco de agua la tortilla al final para asegurar la unión
- Llevar el burrito a una plancha o sartén y dejar dorar la tortilla sin aceite y a temperatura media empezando por el lado donde se cerró
- Cortar por la mitad cada burrito y servir

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

Platos Fuertes

SOPA DE GALLINA
CHULETAS
SOPA DE CARACOL
POLLO ASADO AL CARBÓN
YUCA CON CHICHARRÓN

Sopa de gallina

Dificultad media

4 Porciones

3 Horas

Ingredientes

- ½ gallina
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de Leche Entera SULA
- ½ taza de aceite
- ½ taza de chile morrón amarillo picado
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de tomate picado
- 3 litros de agua
- ½ taza de arroz de maíz
- 1 cucharada de culantro picado
- ¼ taza de zanahoria en rodajas

Procedimiento

- Partir la gallina en 4 piezas, sazonar con ajo, sal, pimienta y comino al gusto
- En una olla calentar aceite a temperatura media y dorar las piezas de gallina, agregar cebolla picada chile morrón y tomate, mezclar bien y añadir el agua, agregar el culantro picado, Jugo de Piña, Leche Entera y Queso Parmesano SULA, dejar cocinar en olla a presión a temperatura media por dos horas
- Una vez cocido verificar y rectificar el sabor agregando sal y pimienta de ser necesario
- Mantener a temperatura media y agregar el arroz de maíz, dejar cocinar por 30 minutos más
- Dos minutos antes de terminar agregar la zanahoria en rodajas
- Se puede servir el plato con las piezas de gallina entera o con la gallina desmenuzada

Chuletas

Dificultad baja

4 Porciones

2 Horas

Ingredientes
- 4 chuletas
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de Jugo de Tamarindo SULA
- 1 cucharadita de kétchup
- 1 cucharada de jugo de limón
- ½ cucharadita de orégano seco

Ingredientes para los frijoles
- 1 taza de frijoles blancos
- ½ taza de tocino picado
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharadita de orégano
- Sal, pimienta y comino al gusto
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA

Ingredientes para la ensalada
- 2 tazas de hojas de lechugas mixtas
- 1 taza de cebollín en julianas
- ½ taza de cebolla roja en julianas
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de miel
- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 tazas de arroz blanco cocido

Procedimiento chuletas
- Marinar todas las chuletas con sal, pimienta, Jugo de Tamarindo SULA, kétchup, jugo de limón y orégano, dejar reposar por 30 minutos y luego cocinar al grill. Reservar

Procedimiento frijoles
- Remojar los frijoles blancos 1 noche antes de cocerlos, luego, sofreír el tocino y añadir los frijoles, agregar la pasta de tomate y el orégano, llenar de agua a cubrir y dejar cocinar a temperatura media por 1 hora o hasta que los frijoles estén blandos, sazonar con sal, pimienta, comino y Jugo de Manzana SULA

Procedimiento ensalada
- Preparar la vinagreta licuando jugo de limón, miel y aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta. Mezclar la lechuga, cebollín y cebolla roja, mezclar con la vinagreta
- Servir las chuletas asadas con los frijoles, arroz blanco y ensalada

Sopa de Caracol

Dificultad baja

3 - 4 Porciones

1 Hora, 30 Minutos

Ingredientes
- 1 libra de caracol
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de chile verde picado
- 1 taza de tomate picado
- 2 cucharadas de ajo molido
- 1 libra de cabeza de pescado
- 2 tazas de leche de coco
- ¼ taza de Leche Deslactosada SULA
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- 1 taza de zanahoria en bastones
- 1 plátano verde
- ¼ taza de ajo picado
- ¼ taza de perejil picado
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 limón

Procedimiento
- En una olla, sofreír cebolla, chile verde, tomate y ajo molido, cocinar por 5 minutos y agregar la cabeza de pescado, dejar sofreír por 10 minutos más a temperatura media y añadir 4 litros de agua, dejar cocinar por un espacio de 30 minutos, colar la preparación (también se puede licuar y colar)
- Añadir al caldo obtenido la leche de coco, Leche Deslactosada SULA y Jugo de Naranja SULA, agregar la zanahoria y el plátano verde pelado y dejar cocinar a temperatura media por 15 minutos
- Limpiar el caracol y ablandarlo con un maso, cortar en fajitas y sazonar con sal y pimienta al gusto, agregar ajo picado, perejil picado, aceite de oliva y limón, dejar reposar por 15 minutos
- Retirar el plátano verde una vez cocido y aplastar hasta formar una masa
- Hacer 3 o 4 pelotas con la masa sazonándola al gusto para formar la machuca
- Cocinar el caracol en una sartén o parrilla hasta dorar
- Servir la sopa con la machuca y el caracol parrillado

POLLO ASADO, AL CARBÓN

Dificultad media

4 Porciones

2 Horas

Ingredientes
- 1 pollo entero

Ingredientes marinado
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharada de paprika
- Sal, pimienta y comino al gusto
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de romero picado
- ¼ taza de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de Jugo de Manzana SULA

Ingredientes chimichurri
- ½ taza de ajo picado
- ½ taza de perejil picado
- 1 cucharada de Queso Parmesano SULA

Ingredientes chimol de piña
- ½ taza de piña en cubos
- ¼ taza de cebolla picada
- ¼ taza de tomate picado
- ¼ taza de chile verde picado
- 1 cucharada de culantro picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 limones
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- En una licuadora disponer todos los ingredientes del marinado, excepto la sal, pimienta y comino, procesar y reservar. Sazonar bien el pollo con sal, pimienta y comino, luego bañar con el marinado y dejar reposar de ser posible desde 1 día antes
- Para cocinar el pollo y preparar la parrilla, distribuir el carbón encendido a los laterales de la parrilla, colocar el pollo marinado partido a la mitad en el centro y tapar, dejar cocinar cuidando que la brasa se mantenga y no sea muy fuerte, este proceso llevará de 45 minutos a 1 hora

Procedimiento chimichurri

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

Procedimiento chimol de piña

- Para el chimol, asar la piña en una plancha o en la parrilla, cortar en cubos y mezclar con la cebolla, tomate, chile verde, culantro, aceite de oliva y limón, sazonar con sal y pimienta al gusto

- Servir el pollo acompañado de tortillas, chimichurri y chimol de piña asada

Yuca con Chicharrón

Dificultad media

4 Porciones

3 Horas

Ingredientes chicharrón
- 4 libras de panceta de cerdo sin hueso y con piel
- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- 1 cucharada de ajo molido
- ½ cucharada de chile seco
- Sal y comino al gusto

Ingredientes para la yuca
- 2 libras de yuca limpia
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes ensalada de repollo
- 1 taza de repollo morado picado
- 2 cucharadas de jalapeño picado en rodajas
- ½ taza de tomate cherry
- ¼ de taza de vinagre blanco
- Sal y pimienta al gusto
- 2 limones

Procedimiento chicharrón
- Sazonar la panceta con todos los ingredientes y llevar a hornear a 350° durante 2 horas con la piel hacia arriba, luego subir la temperatura a 400°F y hornear por 30 minutos hasta que la piel se ponga crujiente

Procedimiento para la yuca
- Cocinar la yuca en agua cortada en bastones, una vez cocida, escurrir y saltear en Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento ensalada de repollo
- Mezclar todos los ingredientes y sazonar al gusto con sal y pimienta
- Para servir, disponer las yucas de base, cubrir con el chicharrón de panceta y luego bañar con la ensalada de repollo, acompañar con limón

SULA MARKET
EST. 2015

NUEVOS *Sabores,* *Deliciosas* OPCIONES

¡Renovamos nuestra tienda!

Prueba las nuevas bebidas calientes y frías para acompañar nuestras deliciosas comidas.

Lunes a Viernes
De 7:30 am a 6:00 pm

Sábados
De 8:00 am a 5:00 pm

Recuerda que puedes hacer tus pedidos en:

hugo

de 9:00 am a 4:00 pm

Postres

PAN DE BANANO Y CARAMELO
CHEESECAKE DE CAFÉ Y TUSTACAS
MARQUESOTE CHOCOSULA
PASTEL VOLTEADO DE PIÑA
HOJUELAS

Pan de Banano y Caramelo

Dificultad media

8 - 12 Porciones

2 Horas

Ingredientes para la masa
- 1 bolsa de pan molde (15 slices)
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de Leche Entera SULA
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- ¼ taza de Néctar de Pera SULA
- 3 huevos
- 4 bananos
- ½ cucharada de canela en polvo

Ingredientes caramelo
- 2 tazas de azúcar

Procedimiento

- En un bol disponer todos los ingredientes para la masa, con ayuda de un batidor de mano mezclar bien todos los ingredientes hasta integrar (si la masa queda relativamente grumosa no hay problema), reservar
- En una olla de fondo gruesa disponer las 2 tazas de azúcar, derretir a temperatura baja para hacer caramelo, no mover con cuchara, sólo mover la olla para que el azúcar se derrita parejo
- Tener un molde para pastel listo, puede ser rectangular, cuadrado o redondo, verter el azúcar derretida en el molde y dejar extender por toda la base
- Permitir que se enfrie por 10 minutos
- Precalentar horno a 375°F por 15 minutos, verter la masa en el molde y llevar a hornear por 45 minutos aproximadamente
- Introducir un palillo en el centro de la masa para comprobar que ya está correctamente cocida, si el palillo sale limpio, es momento de retirar el pan del horno
- Dejar enfriar toda una noche antes de desmoldar

Cheesecake de Café y Tustacas

Dificultad media

8 - 12 Porciones

3 Horas

Ingredientes
- 2 barras de cream cheese
- 4 cucharadas de café instantáneo
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- 1 taza de Malteada VainiSULA
- 1 ½ taza de Leche Deslactosada SULA
- ¾ taza de azúcar glace
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 sobres de gelatina sin sabor

Ingredientes galleta
- 4 tazas de tustacas molidas
- ½ taza de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida

Ingredientes topping
- 2 tazas de chantilly preparado
- 2 cucharadas de cocoa
- ½ cucharada de canela

Procedimiento galleta
- un bol mezclar las tustacas molidas, Jugo de Piña SULA, Mantequilla Amarilla SULA y con una cuchara revolver hasta integrar todo, disponer la mezcla en la base del molde a usarse para el cheesecake

Procedimiento

- En un bol disponer una de las barras de cream cheese previamente ablandadas, Néctar de Manzana SULA, ½ taza de Malteada VainiSULA, ½ taza de Leche Deslactosada SULA, mitad de azúcar glace y 1 cucharada de vainilla, mezclar bien con la batidora hasta integrar y obtener una "masa" homogénea
- En otro bol disponer la otra barra de cream cheese, ½ taza de Malteada VainiSULA, ½ taza de Leche Deslactosada SULA, mitad de azúcar glace y 1 cucharada de vainilla, agregar el café instantáneo diluido en 2 cucharadas de agua
- Diluir la gelatina sin sabor en ½ taza de agua tibia, una vez preparada añadir la mitad a cada mezcla batiendo para integrar lo más rápido posible
- Una vez lista la mezcla, llenar el molde con la primera mezcla y dejar reposar 1 hora, luego llenar con la otra mezcla y dejar enfriar toda la noche
- Decorar con chantilly, cocoa y canela en polvo

Marquesote Chocosula

Dificultad media

8 - 12 Porciones

2 Horas

Ingredientes
- 2 taza de harina
- 1 taza de azúcar blanca
- 5 huevos
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharada de Jugo de Naranja SULA
- 1 cucharada de Jugo de Manzana SULA
- 5 cucharadas de cocoa
- ¼ taza de Malteada ChocoSULA
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Ingredientes baño de chocolate
- 2 tazas de cobertura de chocolate
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento
- En un molde de 25 cm de diámetro, engrasar con Mantequilla Amarilla SULA, asegurar engrasar bien todo el interior del molde
- Precalentar horno a 350°F
- Para la masa separar las claras de las yemas en 2 recipientes diferentes. Batir las claras a punto nieve con ayuda de una batidora, añadir la mitad del azúcar cuando las claras ya hallan doblado su volumen sin dejar de batir, batir hasta integrar y llegar a punto nieve
- En otro bol batir el resto del azúcar con las yemas, agregar el Jugo de Naranja SULA y batir hasta integrar y doblar el volumen de las yemas, agregar poco a poco la harina con ayuda de un colador, mezclar hasta integrar
- Incorporar las claras a punto nieve a la mezcla anterior y mezclar con movimientos envolventes para conservar la textura correcta de la masa. Una vez integradas dividir la masa en 2 boles
- Mezclar una de las partes con la cocoa y la Malteada ChocoSULA hasta integrar bien
- Vierte la ambas masas en el molde intercalándolas para conseguir el efecto marmoleado
- Hornear el bizcocho por 30 minutos, antes de sacarlo del horno, verificar la cocción introduciendo un palillo en el centro de la masa
- Una vez listo desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla

- Para el baño de chocolate, derretir la cobertura en baño maría junto con la Mantequilla Amarilla SULA, una vez derretido e integrado, dejar enfriar hasta que la textura sea ligeramente densa, con esta preparación bañar la parte superior del bizcocho cuando ya esté frío

Pastel Volteado de Piña

Dificultad media

8 - 12 Porciones

2 Horas

Ingredientes
- 1 lata de piña en almíbar escurrida (rodajas)
- 2 tazas de harina
- 1 ½ cdta de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 barra de Mantequilla Amarilla SULA
- ¾ taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de Leche Entera SULA
- ¼ taza de Jugo de Piña SULA
- Cerezas
- 2 cucharadas de aceite

Ingredientes base de azúcar
- ½ taza de azúcar morena
- 2 Cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento para base

- En una sartén derretir la Mantequilla Amarilla SULA con el azúcar, una vez integrado verter la preparación al molde para pastel, 24 cm diámetro
- Agregar las rebanadas de piña ordenándolas como prefiera
- Colocar las cerezas en el centro de cada rodaja de piña y entre cada rodaja de piña
- Mezclar la harina, polvo de hornear y sal
- Batir la Mantequilla Amarilla SULA con el azúcar hasta que se integren, añadir la vainilla y los huevos de 1 en 1
- Añadir los ingredientes secos a los líquidos y mezclar hasta integrar todo y obtener una masa homogénea
- Verter la preparación en el molde con cuidado para no desacomodar las piñas, hornear a 375°C de 25 a 30 minutos
- Dejar enfriar antes de desmoldar

Hojuelas

Dificultad media

10 - 12 Porciones

1 Hora, 30 Minutos

Ingredientes para la masa
- ½ taza de Leche Descremada SULA
- 2 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 taza de harina
- Aceite para freír

Ingredientes para la miel
- 1 taza de rapadura rallada
- ½ taza de Néctar de Manzana SULA
- ½ taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA

Procedimiento
- En un bol mezclar el azúcar, sal y huevos, agregar la Leche Descremada SULA y batir hasta integrar
- Agregar poco a poco la harina con ayuda de un colador
- Mezclar hasta formar una masa homogénea
- Dividir la masa en porciones (10 o 12 aproximadamente) formar pelotitas con las porciones y dejar reposar por 1 hora
- Con ayuda de un rodillo estirar la masa de forma pareja hasta formar un disco delgado, tomar la masa con cuidado y freír en abundante aceite
- Para la miel, disponer todos los ingredientes en una olla y dejar cocinar hasta obtener una consistencia ligeramente espesa
- Bañar cada hojuela con la miel

CAMBIAMOS DE IMAGEN

EMPAQUE
+ ERGONÓMICO
MEJOR
SERVIDA
PRÁCTICO
Y SEGURO

#Deja que lo bueno te cambie

Otro producto calidad LACTHOSA

PROTEGE LO BUENO Tetra Pak

Bebidas

BEBIDA DE CACAO
PIÑA Y NANCE
JUGOS DE FRUTAS
GRANITA DE CAFÉ Y BANANO
PINOL

Bebida de
Cacao
SULA
Deslactosada
SULA
ChocoSula

Dificultad baja

2 Vasos

15 Minutos

Ingredientes

- 2 tazas Leche Deslactosada SULA
- ¼ taza de Malteada ChocoSULA
- 2 cucharadas de Néctar de Pera SULA
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- ½ taza de Jugo de Manzana SULA
- Hielo

Procedimiento

- En una olla, calentar a temperatura media por 5 minutos el Jugo de Manzana SULA con una cucharada de azúcar y cacao en polvo, calentar sin dejar hervir durante 5 minutos y mezclar hasta integrar. Dejar enfriar la preparación
- En un recipiente a parte mezclar la Leche Deslactosada, Néctar de Pera y Malteada ChocoSULA
- Servir en vasos la preparación con cacao y agregar hielo y la mezcla de la leche e integrar

Piña y Nance

Dificultad baja

2 Vasos

15 Minutos

Ingredientes
- 2 tazas de Jugo de Piña SULA
- ½ taza de jugo de nance
- 2 cucharadas de Jugo de Manzana SULA
- 2 vasos de hielo
- ¼ taza de vodka
- 2 cucharadas de tajin
- 1 limón

Procedimiento
- Pasar el borde de los vasos por jugo de limón y luego pasarlos por tajín para escarcharlos
- Llenar cada vaso con hielo
- En un recipiente o jarra aparte mezclar el Jugo de Piña SULA, jugo de nance, Jugo de Manzana SULA, vodka y gotas de jugo de limón
- Servir la preparación en cada vaso y decorar

Jugos de Frutas

Dificultad baja

2 Vasos

20 Minutos

Ingredientes jugo de naranja
- 1 taza de Jugo de Naranja SULA
- 2 piezas de anís estrella
- 1 cucharada de jugo de limón
- Hielo

Ingredientes jugo mix
- 1 taza de Jugo de Ponche de Frutas SULA
- 1 cucharada de puré de mango
- 2 cortes de mango
- Hojas de menta
- Hielo

Ingredientes jugo de manzana
- 1 taza de Jugo de Manzana SULA
- 1 cucharada de Néctar de Melocotón SULA
- 1 rama de romero
- 2 rodajas de manzana
- Hielo

Procedimiento jugo de naranja
- En una olla pequeña colocar el Jugo de Naranja SULA y las 2 piezas de anís estrella, calentar a temperatura media por 5 minutos, sin dejar que rompa hervor. Dejar enfriar y colar
- Llenar un vaso con hielo y servir la preparación, agregar jugo de limón y decorar con rodaja de naranja y anís estrella

Procedimiento jugo mix
- En un shaker disponer el Jugo de Ponche de Frutas SULA, puré de mango y hojas de menta, mezclar hasta integrar y colar
- Disponer un vaso lleno de hielo y servir la preparación, decorar con hojas de menta y cortes de mango maduro

Procedimiento jugo de manzana
- En una olla colocar el Jugo de Manzana SULA, agregar el Néctar de Melocotón SULA y romero, calentar a temperatura media por 5 minutos sin dejar hervir. Colar y dejar enfriar
- Llenar un vaso con hielo y servir la preparación, decorar con la rama de romero y rodajas de manzana

Granita de Café y Banano

Dificultad baja

2 Vasos

15 Minutos

Ingredientes
- 2 tazas de Malteada ChocoSULA
- ½ taza de Néctar de Pera SULA
- ½ taza de Leche Entera SULA
- 2 bananos
- 2 cucharadas de chocolate líquido
- 2 shots de café o 1 cucharada de café instantáneo
- 2 vasos de hielo

Procedimiento
- Colocar todos los ingredientes en una licuadora y procesar hasta integrar todo
- Servir y decorar con café molido y rodajas de banano

Pinol

Dificultad baja

4 Vasos

15 Minutos

Ingredientes

- 2 cucharadas de polvo de pinol
- 2 tazas de Leche Entera SULA
- ¼ taza de Malteada ChocoSULA
- 2 cucharadas de Néctar de Manzana SULA
- 2 cucharaditas de cocoa en polvo

Procedimiento

- Diluir el polvo de pinol en la Leche Entera SULA y llevar a calentar en una olla por 5 minutos a temperatura media
- Una vez listos mezclar nuevamente con ayuda de un batidor hasta generar espuma, añadir el Néctar de Manzana y Malteada ChocoSULA
- Mezclar y servir, decorar con cocoa en polvo

CAMBIAMOS DE IMAGEN

CREMOSA

EMPAQUE
+ ERGONÓMICO
MEJOR
SERVIDA
PRÁCTICO
Y SEGURO

#Deja que lo bueno te cambie

Otro producto calidad LACTHOSA

PROTEGE LO BUENO Tetra Pak