**Albóndigas con spaghetti**

**Ingredientes:**

* Albóndigas Sopraval.
* 320 gr. de spaghetti.
* 400 gr. de salsa de tomates.
* 4 litros de agua (para cocer la pasta).
* 1 hoja de laurel.

**Preparación:**

Hierve agua y añade 3 cucharadas pequeñas de sal, la hoja de laurel y el spaghetti. Deja hervir hasta que la pasta esté en su punto.

Cuando queden al dente, sácalos del agua y añádelos a la cacerola donde está la salsa de tomates y las albóndigas. Mezcla bien y si consideras que la salsa está muy espesa, añade un poco de agua.

**Albóndigas con salsa de tomates y puré**

**Ingredientes:**

* Albóndigas Sopraval.
* 400 gr. de salsa de tomates.
* 1 kg. de papas.
* 1 cda. de mantequilla.
* 1 taza de leche caliente.
* Sal al gusto.

**Preparación:**

Pela las papas y hiérvelas en abundante agua. Luego escúrrelas y colócalas en una fuente para comenzar a aplastarlas con la mantequilla hasta obtener la consistencia de un puré.

Añade la leche caliente y mezcla hasta que los ingredientes se integren completamente y el puré quede cremoso. Luego, vierte el puré en un plato con las albóndigas de Sopraval ya preparadas bañadas en salsa de tomates y estará listo para servir.

**Brochetas de chorizo de pavo**

**Ingredientes:**

* Chorizo de pavo Sopraval.
* Pavo trozado Sopraval.
* 3 pimentones grandes.
* 3 cebollas grandes.
* Aceite de oliva.
* Sal al gusto.
* Pinchos para brocheta.

**Preparación:**

Pica la cebolla y el pimentón en trozos relativamente pequeños y cuadrados. Añádelos en un sartén con un poco de aceite de oliva y sofríe hasta que se doren. Luego, prepara el chorizo y el pavo a la parrilla.

Una vez que estén listos los chorizos, el pavo trozado y la cebolla con el pimentón, toma los pinchos y comienza a poner todos los ingredientes en el orden que desees. Si te recomendamos alternar el pimentón o cebolla entre el chorizo y el pavo.

**Cazuela de tutitos de pava**

**Ingredientes:**

* 4 alas de pavo sin piel.
* Aceite de oliva.
* 3 dientes de ajo picados.
* ¼ de zapallo.
* 1 cebolla mediana.
* 1 taza de zanahorias en rodajas.
* 1 pimiento rojo cortado en cubitos.
* 7 tazas de caldo de pavo sin sal.
* Hojas de laurel.
* 2 choclos.
* 4 papas peladas.
* Orégano.
* Sal al gusto.
* Pimienta.

**Preparación:**

Calienta una olla a temperatura media con aceite, luego sofríe la cebolla, el ajo y las alas de pavo juntos. Una vez que se doren, agrega las zanahorias, el pimiento rojo, las hojas de laurel y deja cocinar durante 3 minutos.

Agrega las papas, el zapallo y llena de agua integrando el caldo de pavo. Luego añade el choclo junto con el orégano, la sal y la pimienta. Deja hervir hasta que el agua llegue a su punto de ebullición y verifica que los tutos están blandos. Cocer unos 5 ó 10 minutos más. Sirve caliente.

**Costillas sureñas a la parrilla**

**Ingredientes:**

* Costillas sureñas Sopraval.
* Sal entrefina.
* Limón.

**Preparación:**

Coloca por el lado de los huesos las costillas sureñas con fuego fuerte, agrega bastante sal y báñalas en jugo de limón. Seguidamente coloca los limones exprimido sobre las costillas.

Deja cocinar unos 30 minutos, hasta que esté bien dorado por el lado del hueso. Dalo vuelta y deja cocinar por el otro lado, repitiendo el procedimiento una vez más, agregando sal y jugo de limón. Coloca los limones exprimidos sobre las costillas y cuando esté bien dorado, saca las costillas y córtalas una a una a lo largo del hueso. ¡Ya está listo para servir!

**Ensalada de pechuga ahumada con espinaca y granada**

**Ingredientes:**

* Pechuga ahumada Sopraval.
* 500 gr. de espinacas.
* 1 granada.
* Sal.
* Aceite de oliva.

**Preparación:**

Cocina la pechuga ahumada a la plancha con sal al gusto y una vez que esté bien cocida por ambos lados, resérvala a un lado. Procede a sacarle los granitos a la granada y échala en un bol con las espinacas previamente lavadas y secadas.

Corta la pechuga en tiras y añade al bol donde están las espinacas y granada. Añade un aliño casero o simplemente aliña con sal, aceite de oliva y si es de tu gusto, con un poco de limón. ¡Y listo!.

**Hamburguesa con tomate, queso, rúcula y cebolla**

**Ingredientes:**

* Hamburguesas de pavo Sopraval.
* 2 cebollas.
* Pan de hamburguesa.
* Queso light.
* 2 tomates.
* Rúcula.
* Aceite de oliva.
* Sal.
* Orégano.

**Preparación:**

Pica las cebollas y pon a sofreír en un sartén con de aceite de oliva hasta que se doren un poco. Seguidamente coloca en un bol la rúcula y el tomate previamente picado en rodajas, y aliña con sal, aceite y orégano.

Prepara las hamburguesas a fuego lento hasta que queden bien cocinadas. Una vez listas, prepara tus hamburguesas con pan, queso, cebolla y la rúcula con tomate.

**Huevos con jamón ahumado**

**Ingredientes:**

* Jamón ahumado Sopraval.
* 6 huevos.
* Sal.
* Aceite de oliva.
* Pimienta.

**Preparación:**

Bate los huevos con una pizca de sal y pimienta, pica el jamón en cuadritos y agrégalo al queso batido revolviendo bien. Coloca un poco de aceite de oliva al sartén.

Agrega la mezcla al sartén con fuego medio y deja cocinar mientras vas revolviendo. Una vez que esté listo y bien cocinado, apaga el sartén y si lo deseas, puedes agregar un poco de sal y estará listo para servir.

**Pechuga deshuesada rellena con ciruelas**

**Ingredientes:**

* Pechuga deshuesada Sopraval.
* 50 grs. de ciruelas.
* 50 grs. de manteca.
* Pimienta negra molida.
* Sal.

**Preparación:**

Corta la pechuga a la mitad con un poco de sal y pimienta a gusto. Con palo de amasar, aplasta la pechuga para estirarla y dejarla de un centímetro de espesor, luego agrega las ciruelas en un bol.

Añade un par de cucharadas de ciruelas en el centro del pavo y enróllalo firmemente. Introduce los extremos hacia adentro para que no salga nada y repite el procedimiento con cada filete de pavo.

Unta con bastante manteca una fuente para horno y ubica las pechugas rellenas allí. Coloca algunos trocitos de manteca por encima y agrega sal y pimienta a gusto. Seguidamente introduce al horno con una temperatura de 180°C y déjalo cocinar por unos 25 minutos, para luego servir.

**Rollito de pechuga asada**

**Ingredientes:**

* Pechuga asada Sopraval.
* 2 pimientos.
* Rúcula.
* Aceite de oliva.

**Preparación:**

Pica los pimientos en tiras no muy largas y sofríe un poco con aceite de oliva. Lava la rúcula y sepárala en pedazos relativamente pequeños. Una vez que los ingredientes estén listos, toma la pechuga asada y enróllala con los pimientos y la rúcula. Continúa así sucesivamente con todas las láminas.

**Tuto clásico a la parrilla**

**Ingredientes:**

* Tuto clásico Sopraval.
* Cebollín.
* Jengibre.
* Salsa de soya.
* Azúcar.

**Preparación:**

Pica el cebollín muy fino y colócalo en un recipiente junto con el jengibre, la salsa de soya y el azúcar. Revuélvelo hasta que el azúcar se deshaga completamente, agregando los tutos al recipiente tapándolos con papel plástico. Deja refrigerar durante dos horas.

Luego, sácalas y coloca el tuto en la parrilla bañándolo nuevamente con la marinada hecha. Deja que se cocine y una vez que se dore, estará listo para servir.

**Tutos cortos de pavo a la naranja**

**Ingredientes:**

* Tutos de pavo.
* Aceite de oliva.
* 1 naranja.
* 1 cebolla.
* Ajo.
* Jengibre.
* Sal.
* Pimienta.

**Preparación:**

En una olla coloca aceite a fuego alto y calienta los tutos hasta que estén bien dorados, luego sofríe la cebolla junto con el ajo y el jengibre en la misma olla. Agrega nuevamente los tutos junto con el jugo de naranja (previamente exprimido de la naranja).

Añade sal y pimienta a gusto y deja hervir durante unos 10 ó 15 minutos. Luego, retira y estará listo para disfrutar. Puedes añadir el jugo de cocción al momento de servir para dar más sabor.