

PASIÓN Y SABOR

MAESTROS DE LA **PARRILLA**

Superama 



Recetario avalado por la Sociedad Mexicana de Parrilleros



**PONLE
SABOR A TU
PARRILLA CON
COCA-COLA®**

SABOR ORIGINAL
Coca-Cola

SIN AZÚCAR
Coca-Cola

Coca-Cola

HAZ DEPORTE. **HOLA** 01800 704 4400 Llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

COCA-COLA es una marca registrada de The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company 2017.

SIENTE EL SABOR



PASIÓN Y SABOR

Reunirse en torno a la parrilla es uno de los momentos más memorables en distintas zonas de nuestro país. Al disfrutar una parrillada promovemos y preservamos nuestras tradiciones gastronómicas y, lo mejor de todo, lo hacemos en familia o con amigos.

En este delicioso ritual, el protagonista es el parrillero, para quien está elaborado este recetario. De esta manera, ofrecerá con pasión el mejor sabor a todos los que se reúnen alrededor del fuego y el carbón.

El futuro “**Maestro de la Parrilla**” encontrará en estas páginas exquisitas preparaciones (salsas, entradas, cortes de carne, pescados, mariscos y postres) para disfrutar con los suyos y perfeccionar su técnica con las recomendaciones de los verdaderos expertos.

Parrillero: ¡hazlo tu guía! No dejes de practicar frente a las brasas porque todas las parrilladas son un buen pretexto para saborear tardes inolvidables.

Un verdadero Maestro de la Parrilla pone toda la carne en el asador.



CONTENIDO

TIPS PARRILLEROS

6

ENTRADAS Y GUARNICIONES

Papas asadas con rub de café y apio	22
Verduras salteadas	24
Pizza vegetariana de aguacate	26

CARNE DE RES

Costilla de Rib Eye zarandeado	32
Rib Eye con chutney de morrones de colores ahumados	34
Barbacoa de aguja norteña a la mantequilla sellado inverso	36
Burger donut de picaña	38
Picaña en salsa Búfalo®	40
Sándwich de arrachera kebab	42
Aguja norteña rellena de chutney de morrón asado con papas a la cerveza	44
Barbacoa de arrachera	46
Picaña brasilera	48
Quesadilla de pan árabe con aguja en salsa agridulce thai	50
Torta de barbacoa de costilla country	52
Tacos de barbacoa de arrachera	54
New York con relish de tomate	56
New York con BBQ de naranja y pepino	58
Tostada de New York con aguacate y salsa de tomate	60
Costillas cargadas de res botaneras	62
Rib Eye con espárragos	64
Sirloin de 1" con romero y queso Parmesano	66
Parrillada de arrachera con chorizos	68
Brochetas de costilla country con pimiento amarillo	70
Montaditos de aguja de res con relish de tomatillo y aguacate	72
Hamburguesa de sirloin rellena de queso Manchego	74
Hamburguesa de res con queso asadero y chutney de pimientos morrones	76
Hamburguesa de res con queso de cabra y salsa de habanero y pepino	78

CARNE DE CERDO

Rib Eye de cerdo en salsa de salvia	84
Brocheta de champiñones cremini con Pork Belly	86
Chuletas ahumadas con rub del norte y romero	88
Brocheta de pimiento y Rib Eye de cerdo	90
Torta de chicharrón en salsa verde con manteca de cerdo	92
Costillas baby back con BBQ de morrón y mango	94
Costillas St. Louis BBQ de chabacano y mezcal	96

AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Tostada de pulpo zarandeada	102
Camarones en tabla de cedro con rub de espresso	104
Atún sellado con mostaza Dijon y rub de la costa SMP	106
Filete de tilapia en salsa martajada	108
Salmón fresco sobre tabla de cedro y arándanos	110
Taco de pulpo a las brasas en salsa zarandeada	112
Aguachile de rábano y camarón	114
Chile poblano relleno de camarón	116
Salmón en manteca de cerdo con colsw	118
Filete de robalo asado sobre salsa fresca de aguacate con serrano	120
Taco de chile chilaca relleno de mojarra y chorizo	122
Brocheta de pulpo con adobo de chile ancho	124
Pollo en cruz adobada	126
Piernas de pollo doradas con redneck rub SMP y salvia	128

SALSAS

Salsa negra de habanero	134
Salsa BBQ de naranja	136
Salsa ranch SMP	138
Salsa de pimientos asados con manzana	140

POSTRES

Trenza de hojaldre asada con chocolate y ricota	144
Campechana dulce asada con helado de vainilla	146

Superama

—Te consiente—

SÍGUENOS

EN NUESTRAS REDES SOCIALES



Superama

REALIDAD AUMENTADA

Pensando en ti, hemos desarrollado una App de realidad aumentada con la que podrás disfrutar de contenidos exclusivos en este recetario.



Dominika Platko

Entérate de nuestros contenidos, infografías, promociones, recetas y saborea cada momento en compañía de Superama.



DESCARGA
LA APP



VISÍTANOS EN
Superama.com.mx



LLÁMANOS
5134 0034
01 800 367 8737

SÍGUENOS
f t p Y I F

1 Descarga nuestra App
Superama Realidad Aumentada
Disponible en el App Store ► Google play



2 Escanea las fotos
de recetas donde veas
el ícono de la App

3 Descubre las video-recetas
y hazlas fácilmente.

¡Disfruta nuestros contenidos!



Superama.com.mx | f t p Y I F

Recetario avalado por la Sociedad Mexicana de Parrilleros



Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

2 ZONAS



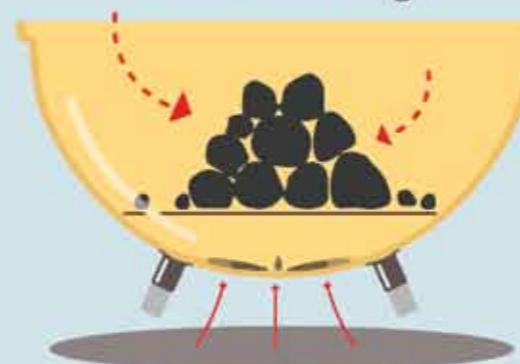
Tips parrilleros

CÓMO PRENDER CARBÓN

OPCIÓN #2

PASO 1 Haz un volcán

Deja entradas de aire en el volcán para alimentar el fuego



PASO 2 Prender ocote

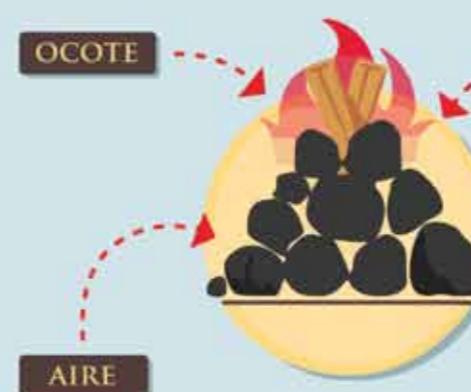


Prende una o dos varitas de ocote



Tiene mucha resina natural, huele rico

PASO 3 Volcán encendido



Puedes agregar pedazos pequeños de carbón

Combustión





Tips parrilleros

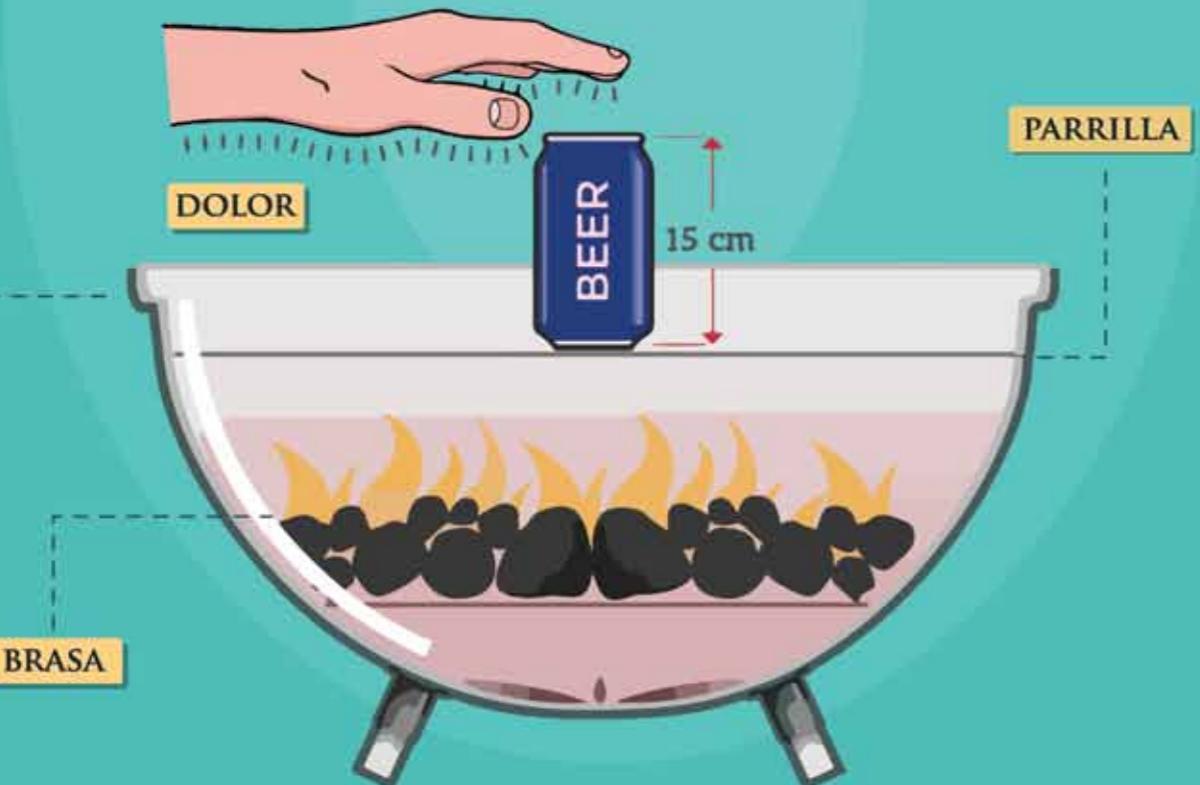
TEST DE LA MANO



Los segundos determinan la temperatura

Seg " = Temp °C

FUEGO	TIEMPO	TEMPERATURA
Alto	0 a 3"	550 a 650 °F / 287 a 343 °C
Medio alto	3 a 6"	450 a 550 °F / 232 a 287 °C
Medio	6 a 9"	350 a 450 °F / 176 a 232 °C
Medio bajo	9 a 12"	250 a 350 °F / 121 a 176 °C
Bajo	12 a 15"	150 a 250 °F / 65 a 121 °C



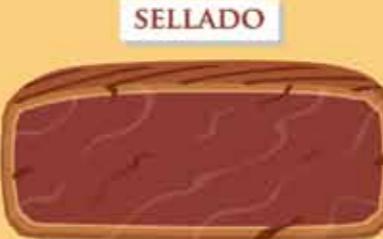
Tips parrilleros

TÉRMINOS DE COCCIÓN

DE LA CARNE



1
46 °C - 49 °C
115 °F - 120 °F



Sellada por fuera
cruda por dentro



Rosa



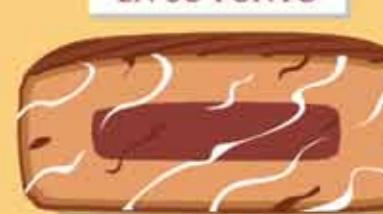
4
60 °C - 65 °C
140 °F - 150 °F



2
52 °C - 55 °C
125 °F - 130 °F



Mayormente roja



Mayormente café
con centro rosa



5
65 °C - 69 °C
150 °F - 155 °F



3
55 °C - 60 °C
130 °F - 140 °F



Mayormente rosa
con centro rojo



Café



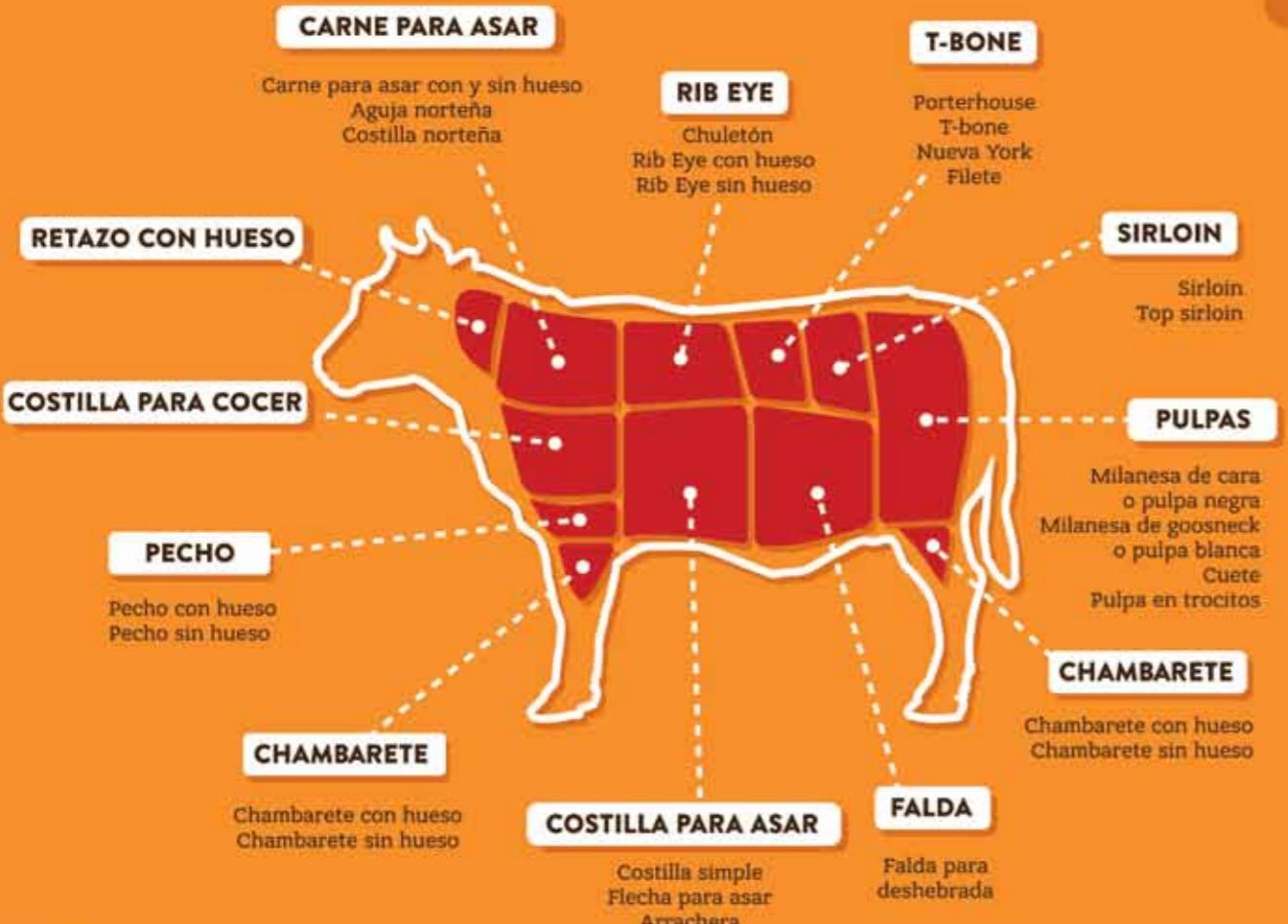
6
71 °C - 100 °C
160 °F - 212 °F



Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

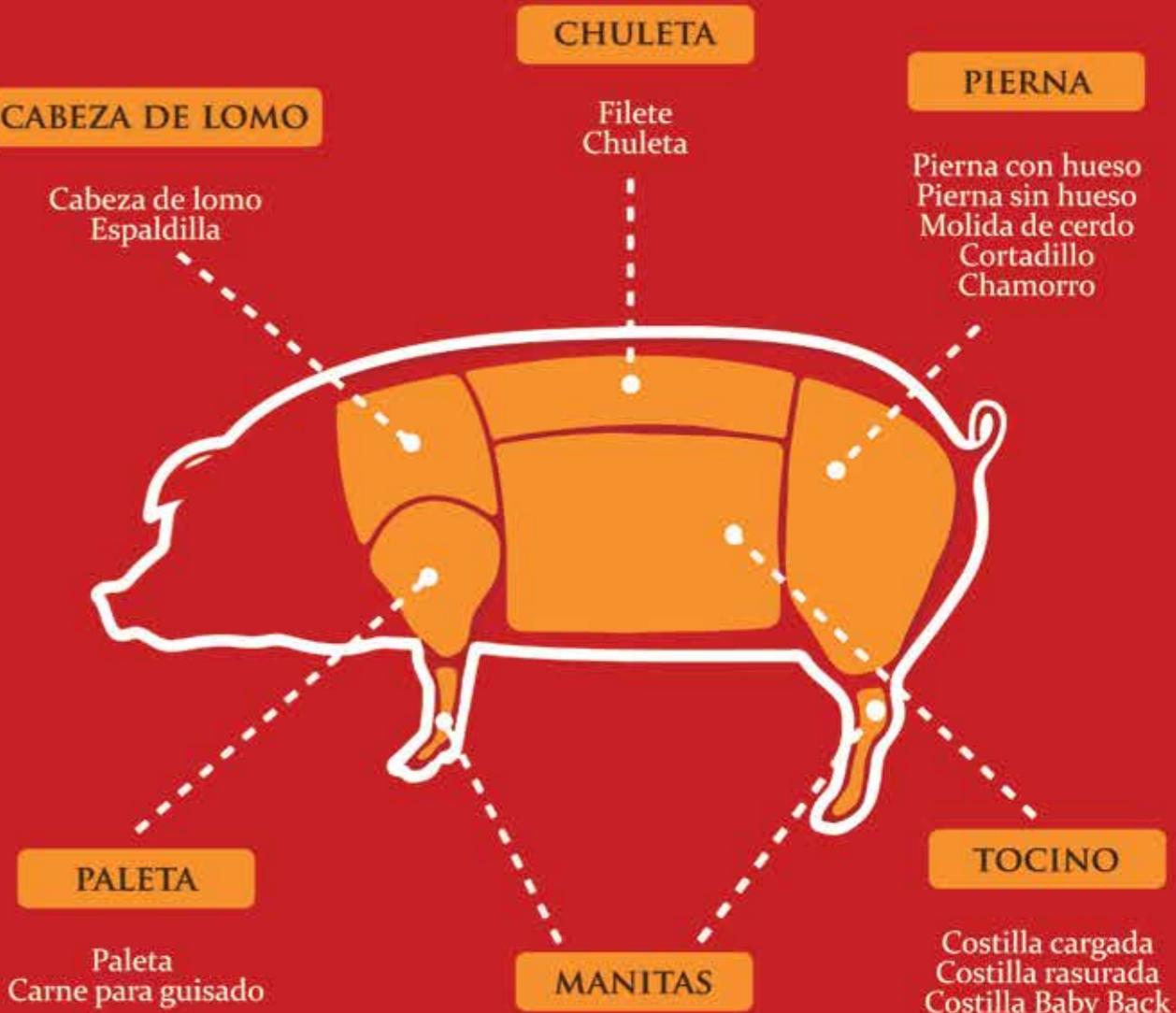
PARTES DE LA RES



Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

PARTES DEL CERDO



¿QUÉ ES UN RUB?

Rub es la traducción de frotar, es un sazonador que se hace mezclando diferentes especias, casi siempre en seco. Además de sabor, el rub hace una capa en la carne que cuando se combina con la temperatura, los azúcares naturales de la carne producen la costra.

¿CÓMO SE HACE UN RUB?

Hay muchas recetas para diferentes rubs: picosos, dulces, asiáticos, Memphis style, Texas style, etc. Se puede empezar con lo esencial: la sal y pimienta, después añadir paprika, ajo, cebolla, chile de árbol, laurel, etc. Se integran bien los ingredientes hasta obtener un polvo muy uniforme (en las hierbas aromáticas deben quedar pequeños trozos y hierbas molidas).

RUB CLÁSICO

- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta
- 1 cda. de ajo en polvo
- $\frac{1}{2}$ cda. de tomillo
- $\frac{1}{2}$ cda. de romero

RUB DE PAPRIKA

- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta
- 1 cda. de ajo en polvo
- 2 cdas. de paprika

HIERBAS AROMÁTICAS

- Laurel
- Tomillo
- Romero
- Albahaca
- Orégano

Ingredientes Esenciales

- Sal
- Pimienta



..... ¿QUE ES LA SAL AHUMADA?

Su uso siempre ha sido indispensable, con ella se conservaban los alimentos, esto permitió a las civilizaciones nacer y desarrollarse, sí, la sal también contribuyó a la aparición de la civilización, no sólo la agricultura. Hoy, en los mercados hay diferentes tipos de sal: refinada, baja en sodio, rosa, en piedra, y hay más, nosotros trataremos esta vez la **sal ahumada**.

Hemos encontrado “**el sabor ahumado**” desde siempre en los alimentos de forma natural, en fechas recientes, el ahumado comenzó a ser parte de refinados platillos e inició la aparición de diferentes sabores y olores a ahumado.

La **sal ahumada** tiene su razón aparte, veamos el porqué: generalmente, en la parrilla utilizamos carbón vegetal, este nos proporciona fuego-calor, pero como el carbón sólo tiene entre el 2 y 3 % de humedad, no percibimos sabor ni olor; la sal ahumada aporta el sabor de la leña, como si la usáramos cuando asamos la carne, con ella no sólo disfrutamos de los olores del asado, también de los sabores que le daría la leña.

¿Cómo se ahúma la sal?, como se oye, con humo, en este caso, con humo de leña de manzano, parece infantil, pero tiene su ciencia y sobre todo su paciencia, el proceso demora aproximadamente 12 días, dependiendo de factores del clima (aire, frío, humedad y otros), se coloca la sal en varios niveles en un contenedor de acero fabricado especialmente para el propósito y se prende la leña de manzano, el humo es conducido al interior hasta lograr que el humo se adhiera a las paredes de los granos, el ahumado debe de ser constante, es decir, no se debe dejar apagar la fuente de calor y con ello de humo, de hacerlo no se obtienen los olores y colores deseados.

Sugerencia: No poner sal a la pieza de carne que se va a asar antes de 10 minutos de ponerla al fuego.





REPOSA LA CARNE

El propósito es la estabilización de las moléculas que están dentro de la proteína y la redistribución de los jugos del centro hacia los lados, para evitar que la carne se desague durante el corte.

Retira la carne, ponla a reposar en una charola o recipiente en donde conserve los jugos que pueda soltar. Tápala con un trozo de **Papel Aluminio Reynolds®** y haz unos agujeros para que el vapor pueda salir, de otra manera se pierde el caramelizado. Reposa la carne de un 20 a 30% del tiempo de cocción.

Elementos Esenciales

- Papel Aluminio Reynolds®
- Charola o recipiente



LLEVA LA CALIDAD A CASA
pagando con tus Tarjetas de Crédito y Puntos

BBVA Bancomer

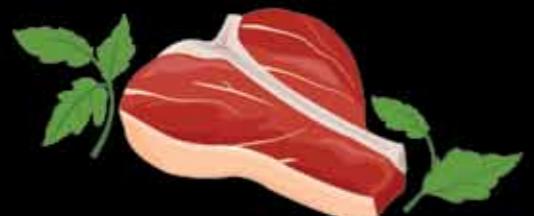
CONOCE NUESTRA
• VARIEDAD •

Superama



SONORA

Ganado joven



TAMAÑO

Rojo cereza brillante



CHOICE

Ganado adulto



COLOR

Rojo cereza claro

TEXTURA

Suave y muy jugosa

ORIGEN

Importación
Sello **USDA Choice**

MARMOLEO*

Muy abundante

*El marmoleo se define como aquellas pequeñas trazas de grasa blanca intercaladas en la carne.
¡El sabor está en la grasa!

Otras deliciosas ideas...

San Jacinto

www.sanjacinto.com.mx



Quesos que sorprenden.



Queso Cavero a la Plancha. (4 pers)



INGREDIENTES: 1pz Queso Cavero San Jacinto 400 g, 2pz Jitomate bola grandes, Aceite de Olivo, Orégano, Sal de grano y Pimienta.

PREPARACIÓN: Sobre una plancha o sartén poner una rebanada de 200g de Cavero San Jacinto con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta. Dorar ligeramente de cada lado. Al mismo tiempo una rodaja "grande" de jitomate dorar ligeramente en aceite de oliva, sal y pimienta. Montar sobre el jitomate cocinado la rebanada de Queso Cavero San Jacinto. Se sugiere comer con rebanadas delgadas de baguette artesanal.



Choriqueso (4 pers)



INGREDIENTES: 1pz Queso Asadero Ranchero San Jacinto 430 g, 200g Chorizo Tipo Español.

PREPARACIÓN: Tip: Picar con un tenedor las piezas de chorizo fresco y sumergir en cerveza durante 2 hrs. (esta técnica además de darle un mejor sabor al choriqueso, elimina grasa del chorizo y mejora su digestión). Despues de las 2 hrs, eliminar la cerveza, retirar la tripa del chorizo, picar y poner a freír. Una vez que el chorizo esta cocido (cuidar que no se queme) incorporar el Queso Asadero Ranchero San Jacinto en cubos y mover continuamente hasta que se derrita el queso y se incorporen homogéneamente. Retirar el exceso de grasa con una cuchara. Listo para preparar unos ricos tacos de choriqueso con tortilla de maiz o de harina.



Ensalada Caprese Al Pesto. (4 pers)



INGREDIENTES: 1pz Queso Mozzarella Fresco San Jacinto 430 g, 2pz Jitomate bola grandes, Hojas de albahaca fresca y Pesto.

PREPARACIÓN: Lavar y desinfectar los jitomates y las hojas de albahaca. Rebanar en rodajas el Queso Mozzarella Fresco San Jacinto. Rebanar en rodajas los jitomates. Montar alternando rodajas de queso y jitomate. Finalmente Bañar al gusto con Pesto.



Hongos Portobello al Carbón (4 pers)



INGREDIENTES:
1pz Requesón San Jacinto 500 g, 4pz de hongos portobello grandes, 2pz jitomates deshidratados, Aceite de Olivo, Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN: Lavar y desinfectar los hongos. Cortar en julianas delgadas el jitomate deshidratado (15 tiras) y poner a remojar en agua durante una hora. Una vez lavados y desinfectados los portobello, cortar el tallo lo mas pegado a la base. Mezclar el Requesón San Jacinto con un chorro de aceite (al gusto) y salpicar ligeramente. Rellenar los hongos portobello con el Requesón San Jacinto preparado y decorar con las tiras de jitomate. Poner a cocer en la parrilla y vigilar a que este bien cocido el hongo.





MAESTROS
DE LA
PARRILLA

Superama

ENTRADAS Y
GUARNICIONES



PAPAS ASADAS CON RUB DE CAFÉ Y APIO

INGREDIENTES

- 4 papas blancas chicas
- 2 ramas de apio
- Rub rojo SMP
- 1 cda. de mantequilla

PREPARACIÓN

1. Pela las papas y después corta el apio en cubos.
2. Mezcla todo en una sartén de peltre con la mantequilla, salpimienta, tapa con papel aluminio y coloca a fuego indirecto durante 45 minutos, a 175 °C.
3. Quita el papel aluminio después de los 45 minutos, y deja que las papas se doren.

#COMBINACIÓNPERFECTA

El vino ideal para este plato de verduras es un **blanco** dulce, afrutado con notas cítricas que armonizará bien con el rub amargo y el frescor que el apio dé a las papas.



VERDURAS SALTEADAS

INGREDIENTES

- ¼ de cebolla blanca
- 1 calabacita
- 1 portobello
- 1 pimiento morrón amarillo
- ½ pimiento morrón rojo
- 1 chile poblano
- Rub del norte SMP
- Aceite de oliva extra virgen

Extra Special®

- Salsa de ajo SMP

PREPARACIÓN

1. Corta todos los vegetales en cubos.
2. Pásalos a una sartén perforada, salpimienta y pon en el asador a temperatura alta por 10 minutos.
3. Rocía con aceite de oliva **Extra Special®** y rub del norte SMP.
4. Decora con salsa de ajo SMP.



#COMBINACIÓN PERFECTA

El aceite de Oliva Extra Virgen de **Extra Special®** es el aliado perfecto de las verduras por su aroma sutil y delicado.



PIZZA VEGETARIANA DE AGUACATE

INGREDIENTES

- 1 cda. de salsa de ajo SMP
- 50 g de queso Manchego
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada
- $\frac{1}{2}$ aguacate
- 20 g de arúgula
- 1 cda. de aceite de oliva

Para la masa:

- $1\frac{1}{2}$ tzs. de agua tibia
- 11 g de levadura
- $3\frac{1}{2}$ tzs. de harina
- 1 cda. de sal
- 3 cdas. de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Para la masa:

1. Vierte en un recipiente el agua tibia con la levadura y dejar reposar 5 minutos.
2. Coloca la harina y la sal en la batidora, revuelve hasta que esté todo mezclado.
3. Ya mezcladas la harina y sal, vacíales el agua con la levadura y el aceite y bate.
4. Es recomendable terminar de amasar con la mano.
5. Acomoda la masa en un recipiente hondo con aceite y cúbrelo con un trapo húmedo y déjalo reposar hasta que doble su tamaño (2 horas aproximadamente) y reserva.

Para la pizza:

1. Extiende la masa para pizza hasta tener un grosor de 2 tortillas de harina aproximadamente.
2. Pon directo a la parrilla, por los 2 lados, 1 minuto de cada lado aproximadamente a 150 °C.
3. Retira del asador, coloca la salsa de ajo SMP y el queso, agrega sobre la masa el queso, el aguacate y la cebolla, regresa al asador hasta que gratine el queso. Saca y agrega la arúgula y el aceite de oliva.

#COMBINACIÓN PERFECTA

Acompaña esta deliciosa pizza con una **cerveza lager** bien fría.



OBERTAL

MAESTROS DE LA PARRILLA Superama

Choripan con Chimichurri

4 Porciones Tiempo de preparación: 20 minutos

Ingredientes:

- 4 Chorizos Argentinos Obertal®
- 4 Panes baguette.

Preparación:

1. Se toma el chorizo y se coloca en la parrilla, se coce hasta que esté dorado y lo cortamos a lo largo.
2. Lo colocamos nuevamente en la parrilla.
3. Una vez que el chorizo esté totalmente cocido, se toma el pan baguette, se corta longitudinalmente por el medio y se coloca el chorizo.
4. Condimentar con chimichurri al gusto.
5. Una vez preparado, se sirve en un plato.

Ingredientes para el Chimichurri:

- 4 dientes de ajo.
- 1 rollo grande de perejil picado.
- 1/2 chile dulce.
- 2 cucharadas de orégano fresco.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1/4 de taza de vinagre.
- 1 taza de aceite de oliva.

Preparación:

1. Pique finamente el perejil junto con los ajos.
2. Agregue el chile dulce, el orégano, la sal y la pimienta.
3. Cubra con el vinagre y luego con aceite.
4. Mezcle bien y deje reposar unas horas antes de servir.

DELICATESSEN OBERTAL

Disfrútalos a la parrilla!

Chorizo Argentino
Chorizo Tipo Español
Chorizo Ranchero

SuKarne®

ARRACHERA A LA PARRILLA

Ingredientes:
1 Paquete de Arrachera Marinada de Res SuKarne

Procedimiento:
Solo es necesario colocarla a las brasas o un sartén si lo prefiere y listo, esta carne es deliciosa y puede acompañarla con lo que más te gusta.

Maridaje: Vino Tinto Cabernet Sovignon

HAMBURGUESAS SUKARNE

Ingredientes:
1 Paquete de carne para hamburguesa SuKarne.
Pan para hamburguesas.
Queso cheddar blanco. Alfalfa, tomate y cebolla caramelizada.

Procedimiento:
Asar las hamburguesas SuKarne a las brasas. Una vez que la carne esté bien cocida colocar el queso cheddar blanco por encima, hasta que se derrita bien, el queso cheddar combina a la perfección con la carne, en este caso vamos a usar un cheddar blanco que es más suave para saborear mejor cada ingrediente. Retira la hamburguesa y ponla sobre el pan, agrega la cebolla caramelizada, el tomate y la alfalfa. Puedes complementar tu hamburguesa con papitas cambray y especias, ahora si, listo para disfrutar.

Maridaje: Vino Tinto, Merlot

LO HICIMOS CON MAESTRÍA Y LOGRAMOS PERFECCIÓN.

ES DE MAESTROS.

**TEQUILA
MAESTRO DOBEL®**

www.alcoholinformate.org.mx CONOCER ES NO EXCEDERSE SSA: 163300201A2816



MAESTROS
DE LA
PARRILLA
Superama

CARNE DE RES



► CARNE DE RES



COSTILLA DE RIB EYE ZARANDEADO

INGREDIENTES

- 3 costillas de Rib Eye
calidad Choice
- 1 manojo de romero

Para la salsa:

- 3 cdas. de mayonesa
- 1 cda. de **Salsa Maggi®** de Soya
- 1 cda. de mostaza
- 4 cdas. de **Salsa Búfalo®**
- Sal ahumada SMP

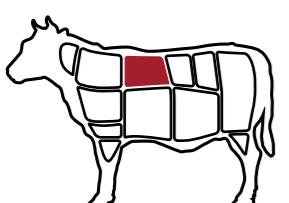
PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Mezcla todos los ingredientes en un tazón. Prueba y rectifica sazón.

Para las costillas:

1. Salpimienta las costillas y báñalas con la salsa por ambos lados.
2. Coloca una ramita de romero encima de cada costilla.
3. Acomoda las costillas en la zaranda o ponlas directo a la parrilla.
4. Pon a fuego directo de 120 °C a 150 °C por 2 horas, cuida que no se quemén volteándolas constantemente durante 7 minutos por lado para una cocción uniforme.



COSTILLA DE RIB EYE



#COMBINACIÓN PERFECTA

La **Salsa Maggi®** de soya aporta el gusto salado a la salsa sin necesidad de usar sal. Además otorga a estas costillas un toque oriental y saludable, pues no contiene grasas.



► CARNE DE RES



RIB EYE CON CHUTNEY DE MORRONES DE COLORES AHUMADOS

INGREDIENTES

- Rib Eye calidad Choice de 2"
- Sal ahumada SMP
- Perejil para decorar

Para el chutney:

- 4 pimientos morrones (colores de su preferencia)
- 1 diente de ajo
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- Sal ahumada SMP
- 2 cdas. de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Para el chutney:

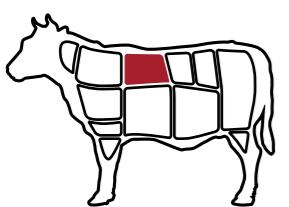
1. Ahuma los pimientos morrones a 175 °C con leña (de tu preferencia) durante 20 minutos.
2. Pásalos al molcajete junto con todos los ingredientes y haz el chutney.

Para el Rib Eye:

1. Sazona el Rib Eye con sal ahumada SMP por los dos lados.
2. Colócalo sobre la parrilla a fuego directo muy alto, de 300 °C a 400 °C, después de 5 minutos dale la vuelta y barniza con el chutney. Repite este proceso.
3. Da vuelta cada 3 minutos durante 20 minutos para obtener un término medio-rojo.

Para el montaje:

1. Forma una cama de chutney de morrón, rebana el Rib Eye y ponlo encima.



RIB EYE



#COMBINACIÓN PERFECTA

El maridaje ideal para este platillo es el vino tinto Cabernet Sauvignon **Carnivor®**. Sus aromas intensos a frutos negros y sus notas a café, moka y roble tostado combinan muy bien con el dulzor de los pimientos.





BARBACOA DE AGUJA NORTEÑA A LA MANTEQUILLA SELLADO INVERSO

INGREDIENTES

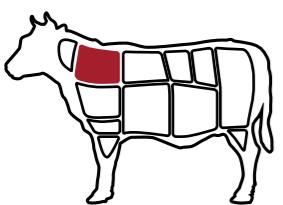
- 1 aguja norteña
- 1 barra de mantequilla
- 2 cdas. de rub de la costa SMP
- 1 ramita de romero
- 2 cdas. de aceite de oliva
- $\frac{1}{2}$ lata de cerveza clara
- $\frac{1}{2}$ aguacate
- Cebolla morada
- $\frac{1}{2}$ tomate guaje
- 100 g de queso Manchego Lala®
- Tortillas

PREPARACIÓN

1. Pon en una sartén la aguja norteña, mantequilla, aceite de oliva, rub de la costa SMP, la cerveza clara y la ramita de romero. Tapa con aluminio y pon a fuego directo a 150 °C por 2 horas y media.
2. Retira del fuego y deshebra.
3. Calienta tortillas y haz quesadillas.

Para el montaje:

1. Distribuye la barbacoa, el aguacate, un poco de cebolla morada y el jitomate guaje previamente asados dentro de la quesadilla.
2. Acompaña con la salsa que prefieras.



AGUJA NORTEÑA



#COMBINACIÓN PERFECTA

Para esta receta utiliza Queso Manchego Lala®, elaborado con leche de buena calidad, lo que le aporta textura, sabor y aroma que hará aún más delicioso este platillo.



► CARNE DE RES



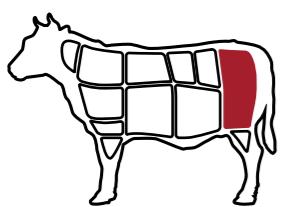
BURGER DONUT DE PICAÑA

INGREDIENTES

- Picaña
- 1 dona glaseada
- Mostaza Dijon de grano
- Aguacate
- Salsa de ajo SMP

PREPARACIÓN

1. Parte la dona por la mitad.
2. Corta 4 rebanadas delgadas de picaña.
3. Coloca la picaña en el asador por 30 segundos a fuego alto.
4. Unta mostaza en el interior de la dona, pon la carne sobre la dona y termina con salsa de ajo SMP y aguacate.



PICAÑA



#COMBINACIÓN PERFECTA

Un **Tequila 1800® Añejo** será el maridaje ideal para esta hamburguesa de picaña. Las notas a roble y vainilla contrastarán bien con el sabor de este corte típico brasileño.





PICAÑA EN SALSA BÚFALO

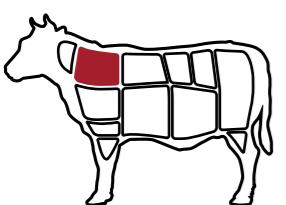
INGREDIENTES

- Picaña
- Sal ahumada SMP al gusto
- $\frac{1}{4}$ tz. de **Salsa Búfalo®**
- 1 barra de mantequilla
- 1 cdita. de rub rojo SMP

PREPARACIÓN

1. Sazona la picaña con sal ahumada SMP por los 2 lados.
2. Coloca a fuego directo y cocina hasta que la temperatura interna sea de 55 °C, no retires del fuego.
3. En un recipiente, coloca la **Salsa Búfalo®**, el rub rojo SMP y la mantequilla. Calienta sin que se llegue a derretir la mantequilla.
4. Retira la picaña del asador y sumerge en la **Salsa Búfalo®**.
5. Regresa al asador, por 5 segundos cada lado, repite este paso 5 veces.
6. Finalmente, retira la picaña del asador, pasa por la salsa y sirve.

Opcional: Acompaña con zanahoria, apio y ranch SMP.



COSTILLA NORTEÑA



#COMBINACIÓN PERFECTA

Acompaña este típico corte brasilerio con una copa de **vino tinto** crianza.





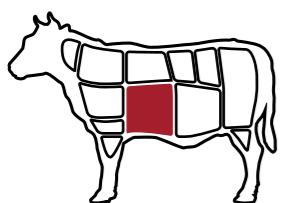
SÁNDWICH DE ARRACHERA KEBAB

INGREDIENTES

- 1 kg de arrachera SuKarne®
- 4 dientes de ajo picados
- ½ cda. de comino tostado
- 3 cdas. de hierbabuena picada
- 2 cdas. de salsa inglesa

Crosse & Blackwell®

- Jugo de 2 limones
- Sal ahumada SMP
- Pimienta
- Mostaza Dijon



ARRACHERA



#COMBINACIÓN PERFECTA

La salsa tipo inglesa **Crosse & Blackwell®**, con su sabor único, es el ingrediente ideal para tus recetas.



PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Mezcla todos los ingredientes, menos la carne.

Para la arrachera:

1. Coloca la arrachera kebab en forma de brocheta en una tabla y calienta directo a la parrilla a fuego medio hasta que la temperatura interna llegue a 65 °C.
2. Pon dentro de un pan francés y acompaña con la salsa.

Opcional: Acompaña con salsa de pepino, cebolla, tomate o la de tu preferencia.



SuKarne



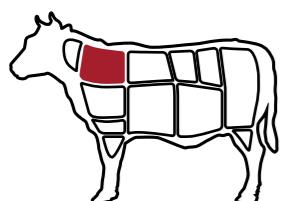
AGUJA NORTEÑA RELLENA DE CHUTNEY DE MORRÓN ASADO CON PAPAS A LA CERVEZA

INGREDIENTES

- 1 aguja norteña completa
- Sal ahumada SMP
- 1 cda. de ajo molido
- 1 cda. de pimienta
- 2 papas
- 2 cebollas
- 5 varas de apio
- 1 lata de cerveza

Para el chutney:

- 4 pimientos morrones
- 1 diente de ajo
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- Sal ahumada SMP
- 2 cdas. de aceite de oliva extra virgen **Extra Special®**



AGUJA NORTEÑA



PREPARACIÓN

Para el chutney:

1. Ahuma los pimientos morrones a 175 °C con leña (de tu preferencia) durante 20 minutos.
2. Pasa al molcajete junto con todos los ingredientes.

Para la carne:

1. Abre la aguja por en medio y en forma de mariposa sin atravesar el corte.
2. Sazona con la pimienta, sal y ajo.
3. Agrega 2 cucharadas de chutney por dentro.
4. Cierra y ata muy bien con hilo de cáñamo, coloca en una charola o refractario, agrega el apio, la cebolla y papas cortadas en trozos grandes. Vacía la cerveza.
5. Lleva al asador de tapa a fuego indirecto a 160 °C por 3 horas o hasta que llegue a 58 – 60 °C internamente.
6. Retira del refractario, sella a fuego muy alto 340 °C – 400 °C de 5 a 10 minutos o hasta que quede la pieza completamente caramelizada.
7. Deja reposar 30 minutos antes de cortar.



#COMBINACIÓN PERFECTA

Utiliza aceite de oliva extra virgen **Extra Special®**. Ayudará a la fusión y equilibrio de los sabores, así como a suavizar la textura de tu carne.





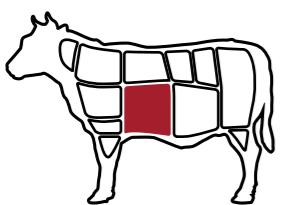
BARBACOA DE ARRACHERA

INGREDIENTES

- 2 kg de arrachera
Marketside® Choice
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo
- 6 cervezas claras
- Sal ahumada SMP
- Rub del norte SMP

PREPARACIÓN

1. Pon la arrachera en una olla de hierro vaciado.
2. Agrega cebolla y ajo. Acitrona.
3. Acomoda la carne pegada a las paredes de la olla de hierro vaciado para que selle con ese calor.
4. Añade sal ahumada y rub del norte SMP una vez sellada.
5. Vierte 6 cervezas claras y un refresco de manzana de 355 ml.
6. Tapa la olla y coloca encima 4 brasas de carbón grandes. Espera 4 horas aproximadamente.
7. Saca de la olla y desmenuza.



ARRACHERA



#COMBINACIÓN PERFECTA

La Arrachera **Marketside®** le dará a esta barbacoa sabor y suavidad incomparables.



► CARNE DE RES



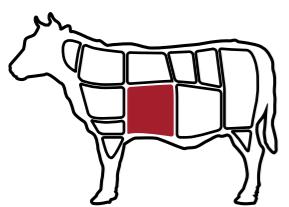
PICAÑA BRASILERA

INGREDIENTES

- 1 picaña calidad Choice
- Rub del norte

PREPARACIÓN

1. Salpimienta, pon rub del norte SMP y sella la picaña en el asador a fuego directo a 260 °C, 7 minutos por cada lado.
2. Pasa a fuego indirecto 1 hora.
3. Deja reposar por 20 minutos en una charola de aluminio para recuperar los jugos.



ARRACHERA



#COMBINACIÓN PERFECTA

Acompaña este delicioso platillo con **Coca-Cola®**, Original o Sin Azúcar.





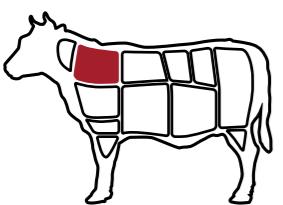
QUESADILLA DE PAN ÁRABE CON AGUJA EN SALSA AGRIDULCE THAI

INGREDIENTES

- 3 cdas. de salsa agridulce
- 4 tiras de aguja norteña
- 1 pan árabe
- 100 g de queso Manchego Lala®
- 1 puño de espinacas
- ¼ de aguacate

PREPARACIÓN

1. Marina la aguja norteña con la salsa agridulce.
2. Lleva al asador y deja a fuego directo de 5 a 7 minutos por lado.
3. Saca del asador y deja reposar por 3 minutos.
4. Coloca el pan árabe en el asador y pica la aguja norteña en trozos pequeños. Agrégalos al pan, pon espinacas, aguacate y cubre con la otra rebanada.



AGUJA NORTEÑA



#COMBINACIÓN PERFECTA

La textura, sabor y aroma del Queso Manchego Lala® son ideales para este platillo especiado.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA



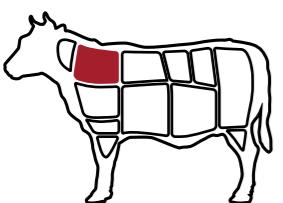
TORTA DE BARBACOA DE COSTILLA COUNTRY

INGREDIENTES

- Costilla Country
- 2 cebollas moradas
- 6 dientes de ajo
- 6 cervezas claras
- 1 refresco de manzana de 355 ml
- Sal ahumada SMP
- Rub del norte SMP
- 1 telera
- 1 cda. de mayonesa
- 4 rebanadas de tomate
- 1 puño de espinacas

PREPARACIÓN

1. Pon la costilla Country en una olla de hierro vaciado.
2. Agrega cebolla y ajo y acitrona.
3. Acomoda la carne pegada a las paredes de la olla de hierro vaciado para que con ese mismo calor selle la carne.
4. Espolvorea la sal ahumada y el rub del norte SMP.
5. Agrega las cervezas claras y un refresco de manzana de 355 ml.
6. Tapa la olla de hierro vaciado y coloca encima 4 brasas de carbón grandes. Espera aproximadamente 4 horas.
7. Saca del dutch oven y desmenuza.
8. Pon el pan a dorar, hasta que esté tostado. Saca del asador y cúbrelo con mayonesa.
9. Agrega la carne, el tomate, las espinacas y la cebolla.



COSTILLA COUNTRY



#COMBINACIÓNPERFECTA

Acompaña esta deliciosa torta con una **cerveza oscura artesanal**.





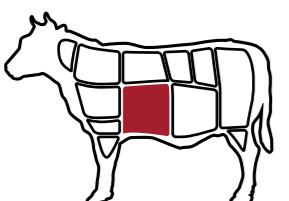
TACOS DE BARBACOA DE ARRACHERA

INGREDIENTES

- 2 kg de arrachera SuKarne®
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo
- 6 cervezas claras
- Sal ahumada SMP
- Rub del norte SMP
- 3 aguacates
- 3 tortillas de harina
- Salsa de su preferencia
- Berros al gusto

PREPARACIÓN

1. Pon la arrachera en una olla de hierro vaciado.
2. Agrega cebolla y ajo. Acitrona.
3. Coloca la carne pegada a las paredes de la olla para que selle con ese calor.
4. Añade sal ahumada y rub del norte SMP una vez sellada.
5. Agrega 6 cervezas claras y un refresco de manzana de 355 ml.
6. Tapa la olla y coloca encima 4 brasas de carbón grandes. Espera 4 horas aproximadamente.
7. Saca del dutch oven y desmenuza.
8. Lleva las tortillas al asador hasta que estén calientes.
9. Distribuye la barbacoa en las tortillas, agrega una laminita de aguacate a cada taco y la salsa que prefieras.
10. Adorna con berros.



ARRACHERA

#COMBINACIÓN PERFECTA

Acompaña estos ricos tacos con una **cerveza clara** bien fría. En general, las carnes de res hechas a las brasas maridan bien con cervezas rubias, ligeras y suaves.



SuKarne

► CARNE DE RES



NEW YORK CON RELISH DE TOMATE

INGREDIENTES

- 1 pza. de New York
- Rub rojo SMP
- 1 aguacate

Para la salsa de tomate:

- 1 cebolla morada
- 1 cebollín con rabo
- 5 tomates
- Jugo de 1 limón
- Chile piquín
- 1 chile jalapeño

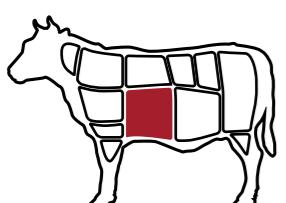
PREPARACIÓN

Para el relish:

1. Corta los tomates y la cebolla en cubos. Pica el cebollín.
2. Agrega jugo de limón y mezcla bien.

Para el New York:

1. Sazona la carne con rub rojo SMP y lleva al asador a fuego directo durante 5 minutos por lado y luego a fuego indirecto por 7 minutos cada lado o hasta lograr el término deseado.
2. Saca del asador y deja reposar durante 2 minutos en una charola de aluminio.
3. Corta en trozos pequeños el New York.
4. Agrega el relish y adorna con el aguacate en tiras.



NEW YORK



#COMBINACIÓN PERFECTA

Un **vino tinto** dulce, suave, con notas a cereza, ciruelas y herbales será el maridaje ideal de este corte de carne.



ESCANEAR LA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA



► CARNE DE RES



NEW YORK CON BBQ DE NARANJA Y PEPINO

INGREDIENTES

- 1 pza. de New York
- 1 cda. de rub clásico SMP
- 1 pepino

Para el BBQ de naranja:

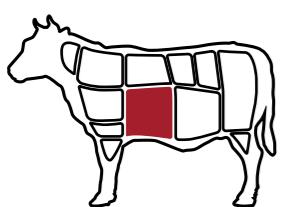
- ½ L de jugo de naranja
- Hierbas aromáticas SMP
- 2 cervezas claras
- 4 chiles habaneros
- 1 piña en trozos
- 3 pimientos naranjas
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- ½ tz. de miel
- 1 tz. de azúcar mascabado
- 1 tz. de vinagre de manzana

PREPARACIÓN

1. Marina el New York con el BBQ de naranja y deja reposar durante 20 minutos.
2. Agrega el rub clásico SMP para sazonar y lleva a fuego directo de 4 a 5 minutos a 260 °C.
3. Pasa a fuego indirecto durante 7 minutos por lado o hasta lograr el término deseado.
4. Saca el corte del asador y deja reposar en una charola de aluminio durante 3 minutos.
5. Rebana y sirve con pepino rebanado.

Para el BBQ de naranja:

1. Acitrona el ajo, la cebolla, el pimiento, los habaneros y la piña.
2. Agrega la miel y azúcar y deja caramelizar.
3. Vierte el vinagre, el jugo de naranja, las cervezas y las hierbas aromáticas SMP.
4. Deja reducir hasta que obtenga consistencia BBQ.



NEW YORK



#COMBINACIÓN PERFECTA

Una copa de **vino blanco** seco será el maridaje ideal de este platillo.





TOSTADA DE NEW YORK CON AGUACATE Y SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES

- 100 o 120 g de New York en rebanadas
- 1 tortilla
- ¼ de aguacate

Para la salsa de tomate:

- 2 dientes de ajo
- 5 tomates
- Jugo de 1 limón
- Chile piquín
- 2 hojas de salvia
- Sal ahumada SMP

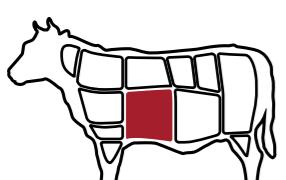
PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Acomoda los dientes de ajo finamente picados con 1 pizca de sal ahumada SMP en el molcajete y haz una pasta con ellos.
2. Asa los tomates hasta que estén suaves. Agrega al molcajete jugo de limón, los tomates, el chile piquín y muélelos.

Para la carne:

1. Sazona el New York con rub rojo SMP y lleva al asador a fuego directo por 5 minutos (cada lado) y luego a fuego indirecto por 7 minutos (por lado) o hasta lograr el término deseado.
2. Saca del asador y deja reposar 2 minutos en una charola de aluminio.
3. Agrega el aguacate sobre una tortilla tostada para cubrirla, integra el New York y añade la salsa tatemada.



NEW YORK



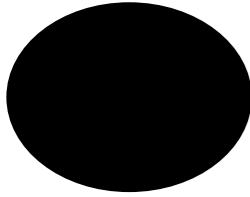
#COMBINACIÓN PERFECTA

El vino tinto Carnivor® Cabernet Sauvignon con su sabor sofisticado, audaz e intenso es el maridaje ideal para tus cortes de carne.



ESCANEA LA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA





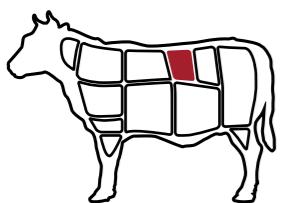
COSTILLAS CARGADAS DE RES BOTANERAS

INGREDIENTES

- 300 g de costilla cargada de res
- Rub del norte SMP
- 2 cebollines con rabo

PREPARACIÓN

1. Sazona las costillas con rub del norte SMP y coloca a fuego directo a 230 °C - 260 °C durante 4 minutos por lado.
2. Pasa a fuego indirecto durante 2 minutos por lado.
3. Sirve con cebollín.

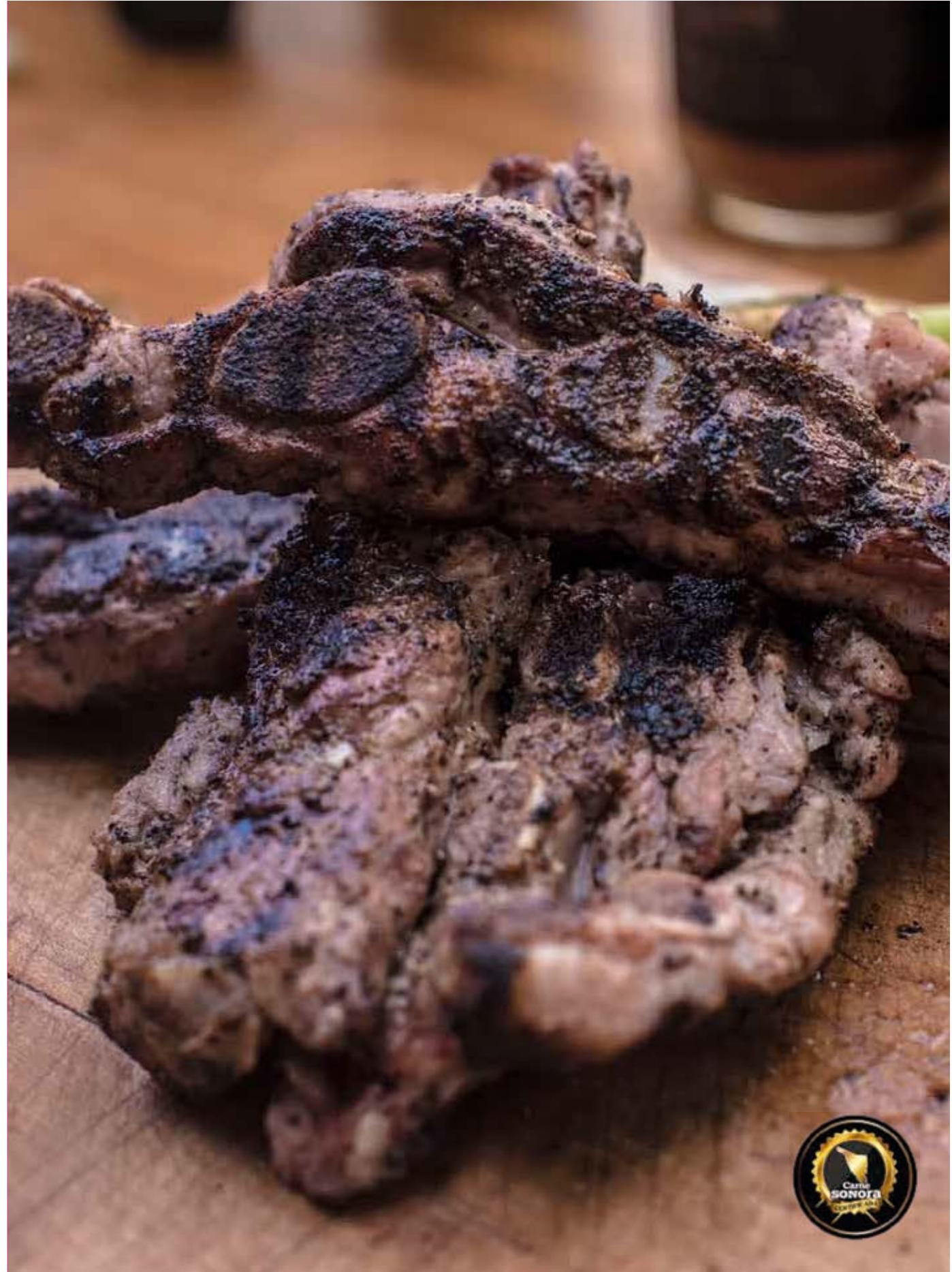


COSTILLA CARGADA DE RES



#COMBINACIÓN PERFECTA

Una copa de **vino tinto** reserva es la pareja ideal de estas ricas costillas.



► CARNE DE RES



RIBEYE CON ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

- Rib Eye de 1 ½”
- 10 espárragos
- 3 dientes de ajo
- Rub rojo SMP
- Hierbas aromáticas SMP
- Sal ahumada chipotle SMP

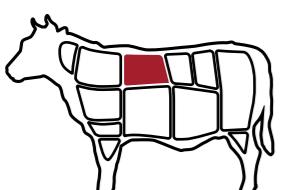
PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Sazona los espárragos con rub rojo SMP y hierbas aromáticas SMP.
2. Coloca en la parrilla a fuego directo a 200 °C y voltear constantemente durante 7 - 10 minutos.
3. Corta y coloca los ajos en una sartén con aceite de oliva. Pon en el asador a fuego directo durante 1 minuto.
4. Saca del fuego y sirve junto con el Rib Eye.

Para la carne:

1. Sazona el Rib Eye por los dos lados con sal ahumada chipotle SMP.
2. Sella a fuego directo muy alto a 340 °C durante 4 minutos por lado.
3. Pasa a fuego indirecto y deja cocinar entre 10 a 12 minutos a 200 °C.
4. Saca del asador y deja reposar durante 4 minutos en una charola de aluminio para recuperar los jugos.

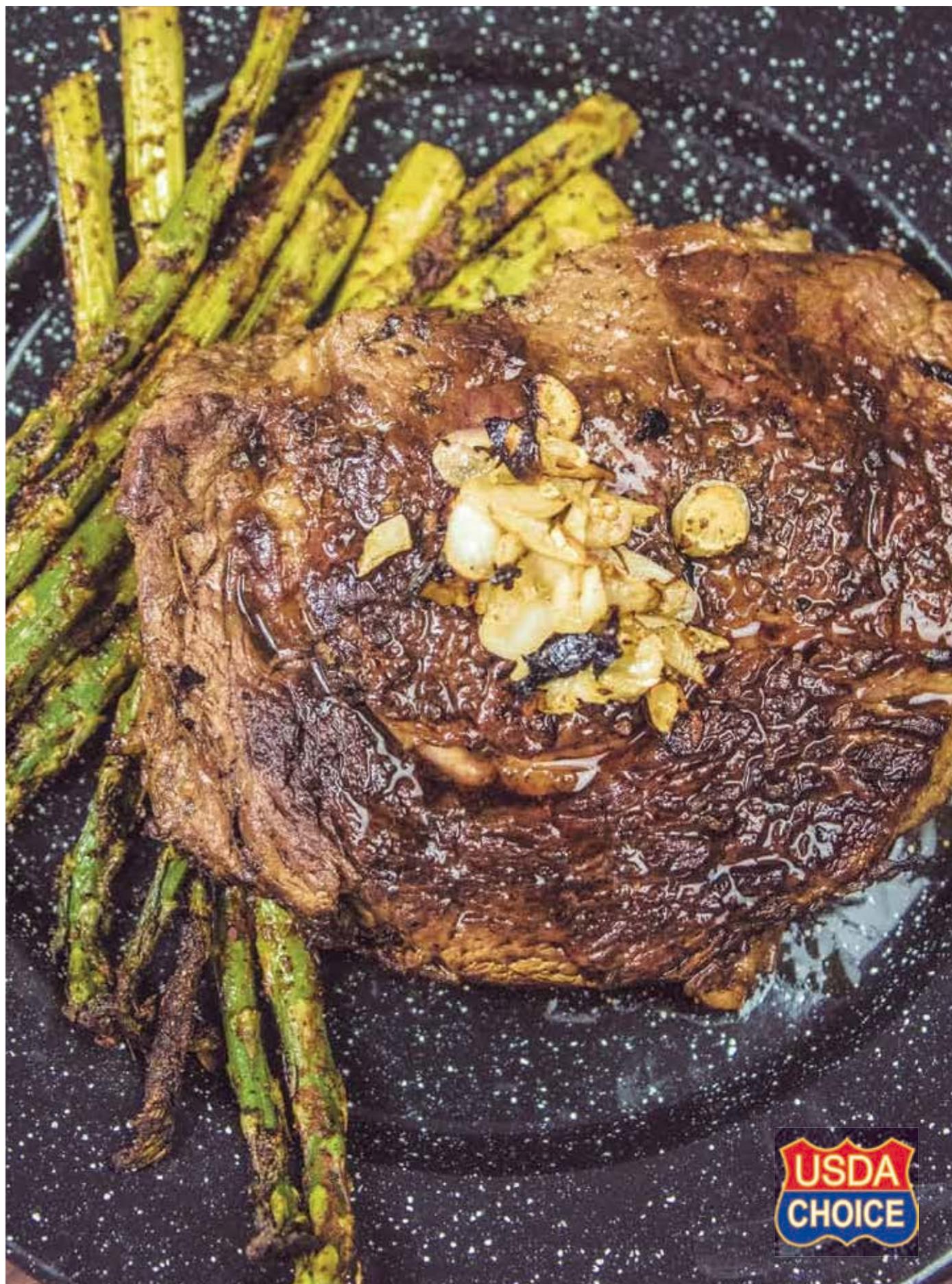


RIB EYE



#COMBINACIÓN PERFECTA

Un buen maridaje para este corte es el **Tequila Maestro Dobel®**. Envejecido en las mejores barricas de roble europeo y doble filtrado para producir un líquido cristalino con carácter, sedoso y suave.





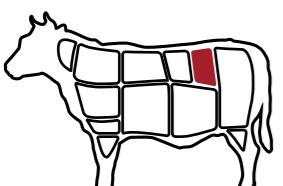
SIRLOIN DE 1" CON ROMERO Y QUESO PARMESANO

INGREDIENTES

- Sirloin de 1"
- 150 g de queso Parmesano
- 2 ramitas de romero
- Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN

1. Corta el romero finamente y mezcla con la sal ahumada SMP.
2. Sazona el sirloin con la mezcla por ambos lados.
3. Coloca a fuego directo muy alto (340 °C) para sellar durante 2 minutos por lado.
4. Pasa a fuego indirecto a 200 °C durante 7 minutos.
5. Agrega el queso Parmesano hasta que se gratine.
6. Saca del asador y deja reposar en una charola de aluminio durante 3 minutos para recuperar los jugos.



SIRLOIN



#COMBINACIÓNPERFECTA

También puedes probar esta receta con el queso Edam **Extra Special**®. Un queso fino con gran tradición por su sabor suave, puro y ligeramente salado. Además ya viene listo para usar en rebanadas.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA





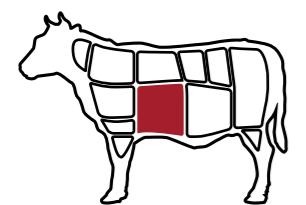
PARRILLADA DE ARRACHERA CON CHORIZOS

INGREDIENTES

- Chorizo español
- Chorizo argentino
- 350 g de arrachera Marketside®
- Sal ahumada SMP
- 1 ramita de romero

PREPARACIÓN

1. Coloca la arrachera a fuego directo y volteá constantemente durante 7 minutos.
2. Corta el chorizo español y el argentino y pon al asador a fuego directo durante 5 minutos.
3. Saca la arrachera y deja reposar en una charola de aluminio durante 2 minutos para recuperar los jugos.
4. Sirve con romero picado o entero.



ARRACHERA



#COMBINACIÓN PERFECTA

La Arrachera Marketside® es ideal para reuniones familiares. Debido a que viene marinada te ofrece sabor y suavidad al mismo tiempo.



► CARNE DE RES



BROCHETAS DE COSTILLA COUNTRY CON PIMIENTO AMARILLO

INGREDIENTES

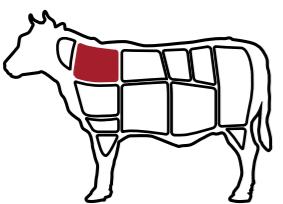
- 1 costilla country
- 1 pimiento amarillo
- Sal ahumada SMP
- 1 cebolla
- 1 ramita de romero
- Aceite de oliva con ajo

Extra Special®

- Rub del norte SMP

PREPARACIÓN

1. Corta la costilla country, la cebolla y el pimiento en cubitos.
2. Inserta los ingredientes en una ramita de romero, de la siguiente manera: carne, cebolla y pimiento para que la carne se emape con los jugos de las verduras.
3. Unta la brocheta con aceite de oliva por todos lados.
4. Agrega rub del norte SMP y sal ahumada SMP al gusto.
5. Coloca a fuego directo durante 12 minutos a 340 °C, a la vuelta y vuelta.



COSTILLA COUNTRY



#COMBINACIÓNPERFECTA

Dale más sabor y un toque aromático a estas brochetas con el aceite de oliva con ajo **Extra Special®**.



MONTADITOS DE AGUJA DE RES CON RELISH DE TOMATILLO Y AGUACATE

INGREDIENTES

- 120 g de aguja norteña
- 2 aguacates
- Sal ahumada SMP
- 2 pan baguette
- ½ barra de mantequilla

Para la salsa de tomate:

- 2 dientes de ajo
- 5 tomates
- Jugo de 1 limón
- Chile piquín
- 2 hoja de salvia
- Jugo de 1 limón

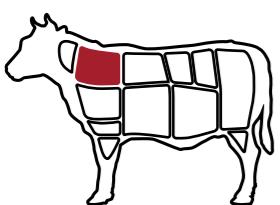
PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Pon los dientes de ajo finamente picados con 1 pizca de sal ahumada SMP en un molcajete y haz una pasta con estos.
2. Asa los tomates hasta que estén suaves. Agrega jugo de limón al molcajete, los tomates, el chile piquín y muele.

Para la carne:

1. Coloca la aguja norteña a fuego indirecto durante 7 minutos por lado o hasta que tenga el término deseado.
2. Unta la mantequilla en la baguette y pon en el asador hasta que quede bien tostado.
3. Saca la baguette, corta la carne y móntala sobre el pan.
4. Agrega aguacate, la salsa y sal ahumada SMP al gusto.



AGUJA NORTEÑA



#COMBINACIÓNPERFECTA

La tradición dicta acompañar los montaditos con una “caña” de cerveza clara bien fría. Caña es el nombre que le dan en España a la cerveza que se sirve en vaso.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA



HAMBURGUESA DE SIRLOIN RELLENA DE QUESO MANCHEGO

INGREDIENTES

- 200 g de carne molida de sirloin
- 20 g de queso Manchego **Lala®**
- Pan de hamburguesa
- Mostaza Dijon
- Lechuga
- 1 tomate
- ¼ de cebolla morada
- 5 cdas. de vinagre de arroz
- 2 cdas. de azúcar
- Sal ahumada SMP
- Rub del norte SMP

PREPARACIÓN

1. Corta el tomate y la cebolla en cubos medianos. Saltea, añade vinagre y azúcar. Reduce a la mitad y reserva.
2. Extiende la carne molida, sin manipularla de más, condiméntala con rub del norte SMP, introduce el queso en el centro, cierra y da forma de hamburguesa.
3. Condimenta nuevamente por fuera con el rub del norte SMP.
4. Coloca la carne en el asador hasta que la temperatura interna llegue a 65 °C.
5. Calienta el pan, adereza con mostaza Dijon, coloca la carne, la lechuga y cierra la hamburguesa.

#COMBINACIÓN PERFECTA

También puedes probar esta receta con las hamburguesas **American Beef®**.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

HAMBURGUESA DE RES CON QUESO ASADERO Y CHUTNEY DE PIMIENTOS MORRONES

INGREDIENTES

- 150 g de carne molida de res Angus Choice
- 50 g de queso asadero San Jacinto®
- 1 cda. de chutney* de pimientos morrones
- Pan para hamburguesa
- 2 cdas. de mostaza
- 50 g de chorizo tipo español
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada
- 1 cda. de rub rojo SMP
- Sal ahumada SMP

*Ver pág. 40



PREPARACIÓN

1. Mezcla la carne con el rub rojo SMP y una pizca de sal ahumada SMP.
2. Haz las hamburguesas y coloca la carne en el asador a fuego directo a 200 °C durante 1 minuto por lado.
3. Pasa a fuego indirecto y coloca el queso para que se derrita. Cocina otros 8 a 10 minutos a 175 °C.
4. Asa el chorizo durante 5 minutos volteando constantemente.
5. Unta el pan con mostaza y asa durante 1 minuto por lado para que se tueste un poco.

Para armar la hamburguesa:

1. Arma de abajo hacia arriba: pan, mostaza, chutney de morrones, carne con queso, chorizo, cebolla morada y mostaza.



#COMBINACIÓN PERFECTA

También puedes probar esta receta con las hamburguesas **American Beef®**.



HAMBURGUESA DE RES CON QUESO DE CABRA Y SALSA DE HABANERO Y PEPINO

INGREDIENTES

- 150 g de carne molida de res
- 50 g de queso de cabra
- 2 cdas. de salsa de habanero con pepino
- Pan para hamburguesa
- 2 cdas. de mayonesa
- 1 cda. de rub de la costa SMP
- 2 hojas de lechuga
- Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN

1. Mezcla la carne con el rub de la costa y una pizca de sal ahumada SMP.
2. Haz las hamburguesas y coloca la carne en el asador a fuego directo a 200 °C durante 1 minuto por lado.
3. Pasa a fuego indirecto y cocina de otros 8 a 10 minutos a 175 °C.
4. Unta el pan con mayonesa y asa durante 1 minuto por lado para que se tueste un poco.

Para armar la hamburguesa:

1. Arma de abajo hacia arriba: pan, queso de cabra, salsas de habanero con pepino, carne, lechuga y mayonesa.

#COMBINACIÓN PERFECTA

El Requesón **San Jacinto®** es ideal por su textura y consistencia para sustituir el queso de cabra en esta receta. Además es bajo en grasa, alto en proteína y aportará mucho sabor a tu hamburguesa.





PORTEBELLOS RELLENOS CON SALSA DE CILANTRO

Rendimiento 4 porciones / Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

Para la salsa
1 taza de cilantro, lavado y desinfectado
2 dientes de ajo
1/4 de taza de aceite de oliva
1/4 de taza de agua
1/2 taza de nueces tostadas
1/3 de taza de queso cotija, rallado
Una pizca de sal y pimienta negra molida

Para los hongos

1 rebanada gruesa de tocino de cerdo, en cubos chicos
2 cucharadas de aceite de oliva
4 hongos portobello medianos
4 carnes para hamburguesa AMERICAN BEEF® MARKETSIDE RIBEYE
227 g Una pizca de sal y pimienta negra molida 3/4 de taza de queso ricotta

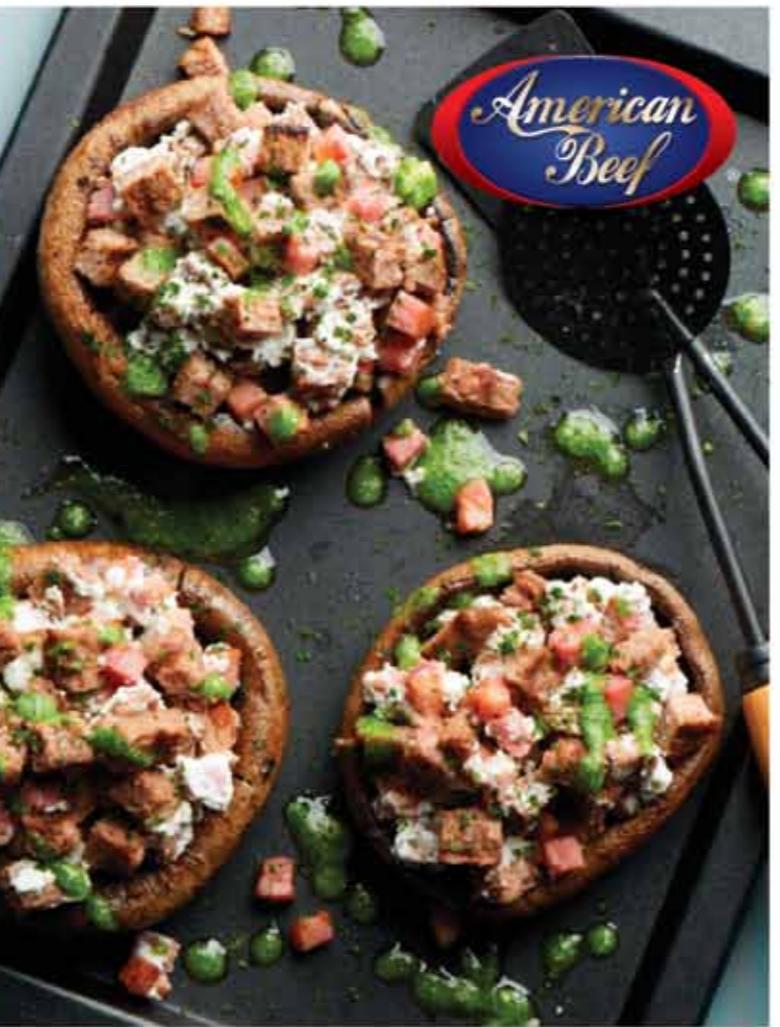
PREPARACIÓN

Para la salsa

Coloca todos los ingredientes en tu procesadora de alimentos o licuadora y procesa hasta obtener una salsa de textura burda y pesada; reserva.

Para los hongos

Calienta un sartén y saltea el tocino hasta que dore; reserva. Barniza los hongos con aceite de oliva y aumenta el sabor con sal y pimienta. Ásalos en tu parrilla caliente, junto con las carnes para hamburguesa AMERICAN BEEF® MARKETSIDE RIBEYE por un par de minutos de cada lado, o hasta que las líneas se marquen. Los hongos deben suavizar y las carnes estar bien cocidas; de 3 a 4 minutos por lado, aproximadamente. Corta la carne cocinada en cubos chicos y mezcla con el tocino y el queso. Rellena los hongos con esta preparación y sirve de inmediato junto con la salsa de cilantro.



American
Beef

BURRITOS DE RES CON SALSA BORRACHA



Rendimiento 4 porciones / Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

Para la salsa borracha
1 cucharada de aceite de canola
5 chiles pasilla, desvenados y sin semilla
2 dientes de ajo
1/4 de cebolla
1 taza de agua tibia
1/2 taza de pulque
Una pizca de sal y pimienta negra molida



Para los burritos

4 carnes para hamburguesa AMERICAN BEEF® MARKETSIDE HOME STYLE de 150 g
4 tortillas grandes de harina
1/2 taza de frijoles bayos, refritos
1 taza de queso chihuahua, rallado

PREPARACIÓN

Para la salsa borracha

Caliente el aceite en un sartén y frie los chiles, el ajo y la cebolla. Remoja los chiles en agua tibia por 5 minutos o hasta que suavicen. Pásalos a la licuadora, agrega los ingredientes restantes y procesa hasta lograr una salsa homogénea; reserva.

Para los burritos

Calienta un sartén y asa las carnes para hamburguesa AMERICAN BEEF® MARKETSIDE HOME STYLE hasta que doren y estén bien cocinadas; 4 minutos por lado, aproximadamente. Cortalas en tiras y reserva. Unta cada tortilla con una cucharada de frijoles, añade un poco de queso y reparte las tiras de carne. Para formar el burrito, dobla hacia adentro dos de los extremos de la tortilla y enrrolla. Calienta los burritos en un comal hasta que tuesten; sirve de inmediato y acompáñalos con la salsa.



American
Beef



LA ORIGINAL 22

4 porciones

Tipo de fuego:
medio directo
(400° a 500° F ó 204° a 260°C)

Tiempo de preparación:
10 minutos

Tiempo cocción:
De 10 a 15 minutos

4 rebanadas de Queso Monterrey Jack
8 piezas de Bollos para hamburguesas
1/2 pieza de Lechuga Italiana
2 piezas de Jitomate
Al gusto Salsa Cátup, Mayonesa y Mostaza

INGREDIENTES
750 gramos de Carne molida de res 80/20
4 cucharaditas de Sazonador Líquido MAGGI®
2 cucharaditas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
1/2 cucharadita de Ajo granulado
1/2 cucharadita de Cebolla en polvo

PREPARACIÓN:

- En un tazón combina la carne, el sazonador líquido MAGGI® y la salsa inglesa CROSSE & BLACKWELL® y deja reposar por 5 minutos
- Añade el ajo granulado y la cebolla en polvo a la mezcla de la carne y forma gentilmente, sin aplastar la carne, 4 hamburguesas de igual tamaño, cada una de 1.5 cm de grosor. Refrigerá las hamburguesas por 10 minutos.
- Prepara tu asador Weber para tener fuego medio indirecto (400° a 500° F ó 204° a 260°C) y deja precalentar por 15 minutos.
- Coloca tus hamburguesas sobre fuego medio indirecto con la tapa cerrada por 10 minutos, sin voltearlas. Después transfiere las hamburguesas a fuego medio directo y déjalas 4 minutos por cada lado (volteándolas una sola vez) o hasta que tu termómetro indique que la temperatura interna de tu carne está a término medio (160°F o 71°C).
- Faltando 1 minuto del tiempo de cocción, coloca una rebanada de queso en cada hamburguesa para que se derrita, y coloca los bollos con la parte cortada hacia abajo, sobre fuego directo durante 30 segundos.
- Unta la parte interior de los bollos con un poco de mayonesa y mostaza al gusto y coloca una hamburguesa en la parte inferior de un bollito. Coloca la parte de arriba del bollito, complementa con salsa cátup, lechuga y jitomate al gusto y presiona hacia abajo. Sirve tu hamburguesa inmediatamente.

COME BIEN. Marcas Registradas usadas bajo licencia Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



ARRACHERA | Marketside®



PASIÓN
Y SABOR

MAESTROS
DE LA
PARRILLA

Superama 

CARNE
DE CERDO



► CARNE DE CERDO



RIB EYE DE CERDO EN SALSA DE SALVIA

INGREDIENTES

- 250 g de Rib Eye de cerdo
- 1 pizca de sal ahumada

Para la salsa de salvia:

- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cda. de mostaza Dijon
- 4 pzas. de champiñón
- 2 varitas de salvia
- ¼ de cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 5 rebanadas de manzana picada

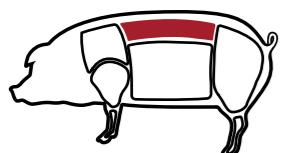
PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Acitrona en una sartén a fuego directo la salvia y la cebolla morada.
2. Incorpora el ajo picado, los champiñones y las manzanas.
3. Agrega la mostaza y flamea con el vino blanco.

Para la carne:

1. Lleva el Rib Eye al asador a fuego directo por 4 minutos de cada lado a una temperatura de 260 °C.
2. Pasa a fuego indirecto por 7 minutos de cada lado o hasta lograr el término deseado.
3. Saca del asador y deja reposar en una charola de aluminio durante 3 minutos.
4. Monta en el plato el Rib Eye, agrega sal ahumada SMP y baña con la salsa.



RIB EYE



#COMBINACIÓN PERFECTA

Un gin tonic con pepino será el maridaje ideal para esta carne de cerdo. La Ginebra **Hendrick's®** aporta notas a enebro y botánicos, debido a su elaboración artesanal.



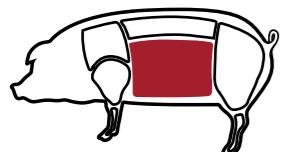
BROCHETA DE CHAMPIÑONES CREMINI CON PORK BELLY

INGREDIENTES

- 2 rebanadas de Pork Belly
- 2 ramitas de romero
- 1 tabla de cedro
- 4 champiñones
- Aceite de oliva
- Salsa de tu preferencia

PREPARACIÓN

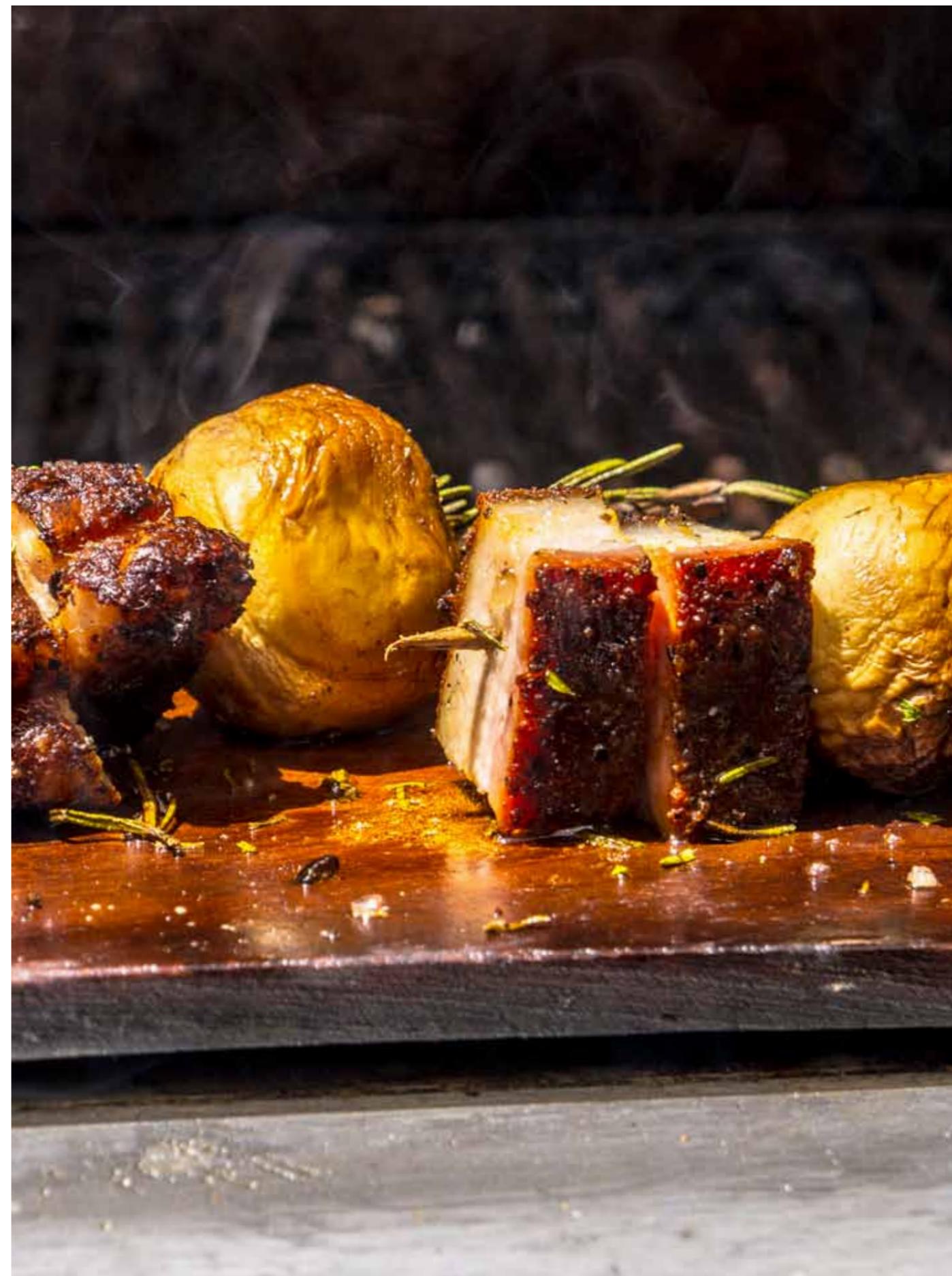
1. Ahuma el Pork Belly por 4 horas con pura sal, con leña de su elección, a 175 °C.
2. Corta el Pork Belly en cubos, cuando enfrie.
3. Usa la rama de romero como brocheta, ensarta un champiñón y un cubo de Pork Belly.
4. Humedece la tabla de cedro por 30 minutos, coloca a fuego directo de 3 a 5 minutos, da la vuelta y acomoda las brochetas, y añade un chorrito de aceite de oliva en el lado ahumado de la tabla por 15 minutos.
5. Por último, baña con la salsa de tu preferencia.



PANCETA / PORK BELLY

#COMBINACIÓNPERFECTA

El maridaje ideal de esta receta es una copa de **vino rosado**.





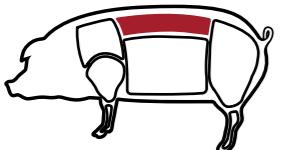
CHULETAS AHUMADAS CON RUB DEL NORTE Y ROMERO

INGREDIENTES

- 4 chuletas ahumadas de cerdo
- Rub del norte SMP
- $\frac{1}{2}$ tz. de aceite de oliva
- 1 ramita de romero

PREPARACIÓN

1. Sella las chuletas a fuego directo a 260 °C aproximadamente 4 minutos por lado y agrega aceite de oliva.
2. Espolvorea con rub del norte SMP.
3. Voltea y pon a fuego indirecto 5 minutos por lado.
4. Añade romero a las chuletas mientras están a fuego indirecto.



CHULETA

#COMBINACIÓNPERFECTA

Acompaña estas jugosas chuletas con una copa de **vino tinto** crianza.



► CARNE DE CERDO



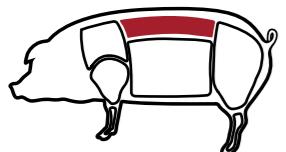
BROCHETA DE PIMIENTO Y RIB EYE DE CERDO

INGREDIENTES

- 1 Rib Eye de cerdo
- 1 rama de romero
- 1 pimiento rojo

PREPARACIÓN

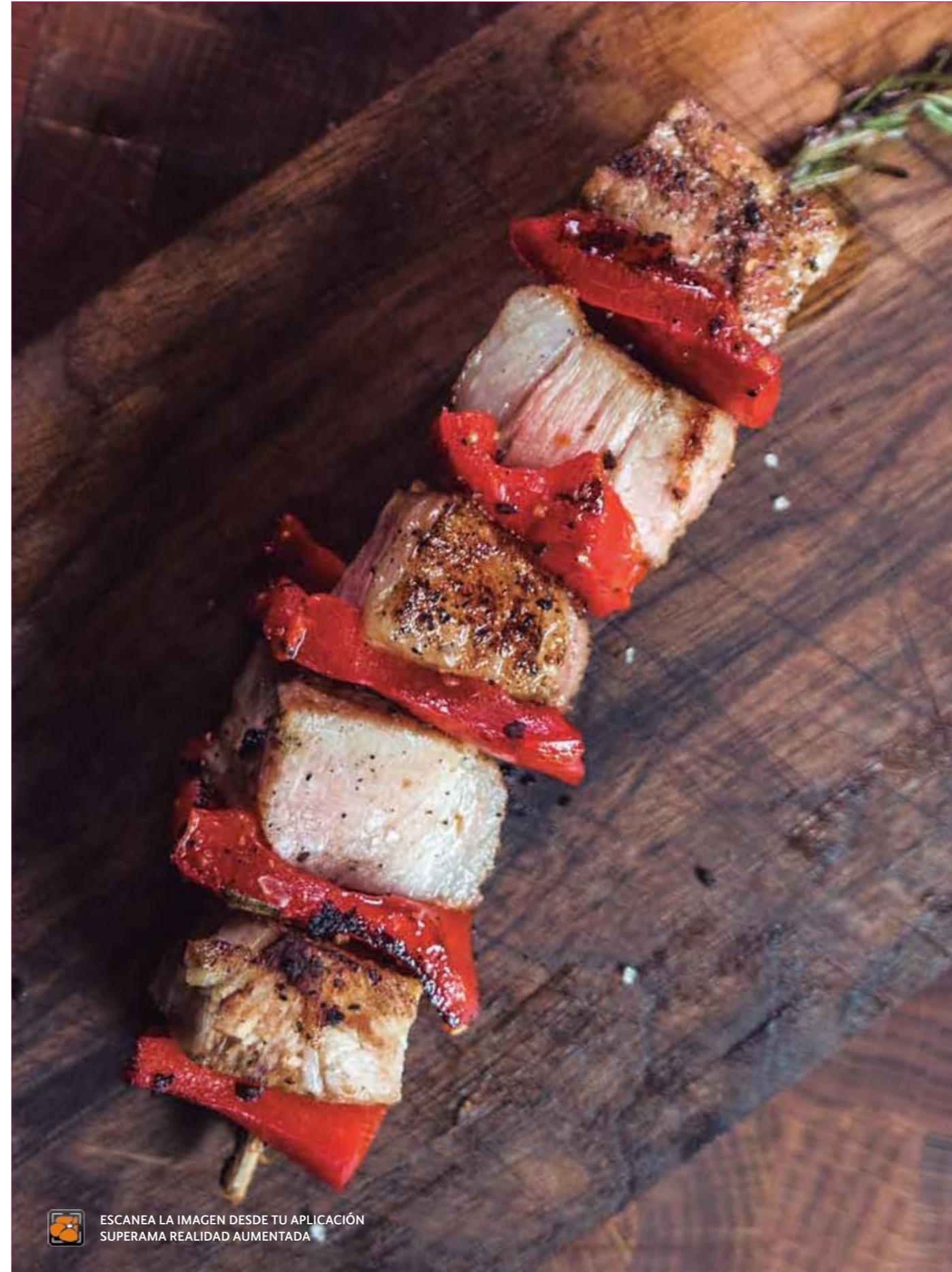
1. Limpia la ramita de romero.
2. Corta el Rib Eye y los pimientos en cubos.
3. Coloca en un palo de romero un cubo de Rib Eye seguido de una porción de pimiento rojo. Repite hasta tener 5 piezas en total.
4. Agrega aceite de oliva y pon al asador para sellar durante 3 minutos por lado a 150 °C.



RIB EYE

#COMBINACIÓN PERFECTA

Una copa de **vino tinto** dulce será el maridaje ideal para esta combinación de carne y pimiento.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

► CARNE DE CERDO



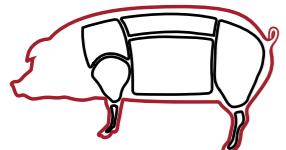
TORTA DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE CON MANTECA DE CERDO

INGREDIENTES

- 1 bolsa de chicharrones de cerdo
- 12 tomatillos verdes
- $\frac{1}{4}$ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles jalapeños
- 1 cda. de manteca de cerdo
- $\frac{1}{2}$ manojo de cilantro
- Sal ahumada SMP
- $\frac{1}{4}$ cdita. de rub del norte
- 1 bolillo

PREPARACIÓN

1. Vacia los ingredientes (excepto el chicharrón) en una sartén y pon al fuego a 175 °C.
2. Saca del fuego y vacía en un molcajete con el cilantro, muele.
3. Posteriormente, agrega el chicharrón y este se irá suavizando con la salsa.
4. Corta el pan por la mitad y agrega la salsa con el chicharrón.



CHICHARRÓN

#COMBINACIÓN PERFECTA

El maridaje ideal de esta rica torta es una **cerveza lager** bien fría.



► CARNE DE CERDO



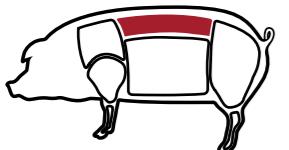
COSTILLAS BABY BACK CON BBQ DE MORRÓN Y MANGO

INGREDIENTES

- Costillas baby back ribs
- Aceite de oliva
- Classic rub SMP

Para la salsa BBQ:

- 1 pimiento morrón amarillo
- 1 pimiento morrón rojo
- 3 dientes de ajo
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada
- 2 chiles serranos
- 1 tz. de ketchup
- $\frac{1}{4}$ de tz. de vinagre de manzana
- 1 cda. de mostaza
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cda. de chile de árbol
- $\frac{1}{4}$ de tz. de azúcar moscabada
- $\frac{1}{4}$ de tz. de miel de agave
- 1 cdita. de sal ahumada SMP
- 1 cda. de rub rojo SMP



RIB EYE

PREPARACIÓN

1. Retira la membrana de las costillas con la ayuda de papel secante.
2. Agrega un chorrito de aceite de oliva y distribuye por toda la costilla.
3. Sazona con classic rub SMP por ambos lados.
4. Coloca a fuego indirecto a 175 °C entre 2 $\frac{1}{2}$ y 3 horas (se recomienda poner una charola de aluminio debajo de la costilla para recuperar la grasa).
5. Retira las costillas del asador, cortálas y báñalas con la salsa BBQ cada 20 minutos para obtener una costra mas caramelizada.

Para la salsa:

1. Agrega los ajos, morrones, cebolla y serranos finamente picados a una sartén precalentada, acitrona po 10 minutos.
2. Incorpora el resto de los ingredientes y deja reducir por 10 minutos.

#COMBINACIÓN PERFECTA

Un **vino tinto** de cuerpo medio con notas a frutos rojos, será el maridaje ideal de estas costillas



► CARNE DE CERDO



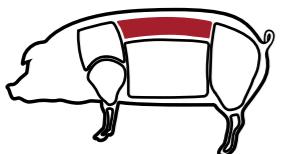
COSTILLAS ST. LOUIS BBQ DE CHABACANO Y MEZCAL

INGREDIENTES

- Costillas baby back ribs
- Aceite de oliva
- Classic rub SMP

Para la salsa BBQ:

- $\frac{1}{2}$ tz. de mermelada de chabacano
- 4 oz. de mezcal
- 1 tz. de ketchup
- $\frac{1}{4}$ de tz. de vinagre de manzana
- 1 cda. de mostaza
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cda. de chile de árbol
- $\frac{1}{4}$ de tz. de azúcar mascabado
- $\frac{1}{4}$ de tz. de miel de agave
- 1 cdita. de sal ahumada SMP
- 1 cda. de rub rojo SMP



RIB EYE



#COMBINACIÓN PERFECTA

Otra opción para acompañar este delicioso platillo es la **Mermelada de Lima Limón Extra Special®**. Le dará un toque aromático y acidito.

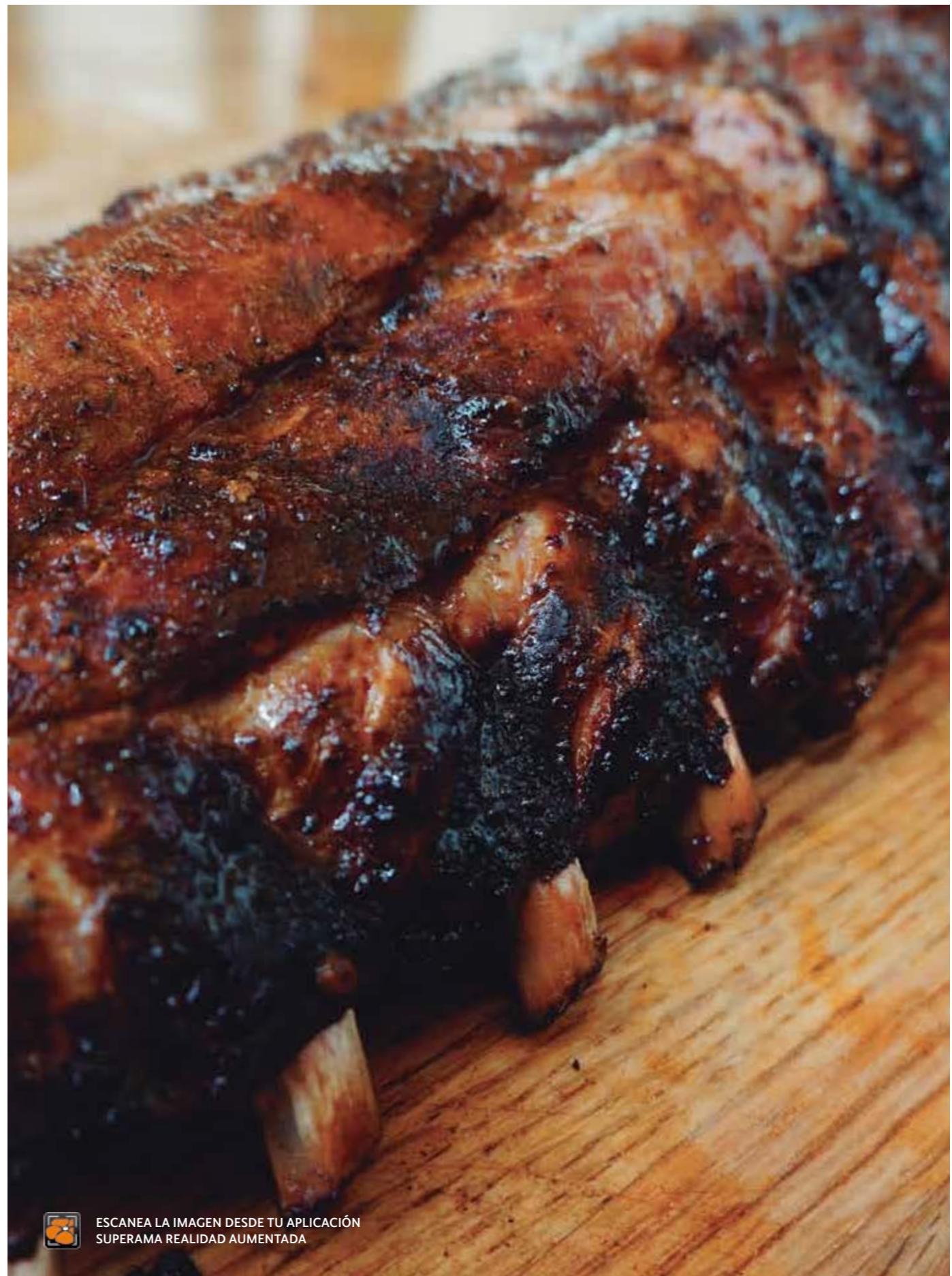


PREPARACIÓN

1. Retirar la mebrana de las costillas con la ayuda de papel secante.
2. Agrega un chorrito de aceite de oliva y distribuye por toda la costilla.
3. Sazona con classic rub SMP por ambos lados.
4. Coloca a fuego indirecto a 175 °C por 2 $\frac{1}{2}$ a 3 horas.
(Se recomienda poner una charola de aluminio debajo de la costilla para recuperar la grasa).
5. Retira las costillas del asador, cortálas y báñalas con la salsa BBQ cada 20 minutos para obtener una costra más caramelizada.

Para la salsa:

1. Agrega la mermelada de chabacano y el resto de los ingredientes a una sartén precalentada y cocina 10 minutos aprox.
2. Agrega el mezcal y deja reducir otros 10 minutos a fuego bajo-medio.



ESCANEAL A IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

REINVENTA

HOT DOG CON QUESO CHEDDAR
Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Ingredientes

- 4 pzas pan para hot dog
- 4 pzas salchicha con queso cheddar
- 2 cdas mantequilla
- 100 g tocino
- 4 cdas azúcar
- c/s jitomate deshidratado
- 1 pza cebolla blanca
- 1 tz agua
- 1 frasco colatura
- 2 cdas jalapeños
- 2 cdas mostaza de grano

La carne es fuente de proteína

Procedimiento:

- Picar la cebolla en plumas.
- Enrollar la salchicha con el tocino, freír en un sarten caliente hasta que dore.
- Aprovechar la grasa que tiene el sarten, añadir la mantequilla y la cebolla.
- Freír y después agregar el azúcar con el agua, hervir hasta que se seque la mezcla.
- Calentar la salchicha y el pan, untar en el pan la mostaza. Colocar la salchicha, col, cebolla, jalapeños y jitomate.

FOOD PROVOKER
de PARMA

www.parma.mx

¡El complemento ideal en tu parrilla!

90

POINTS

TRY OUR LATEST RELEASE

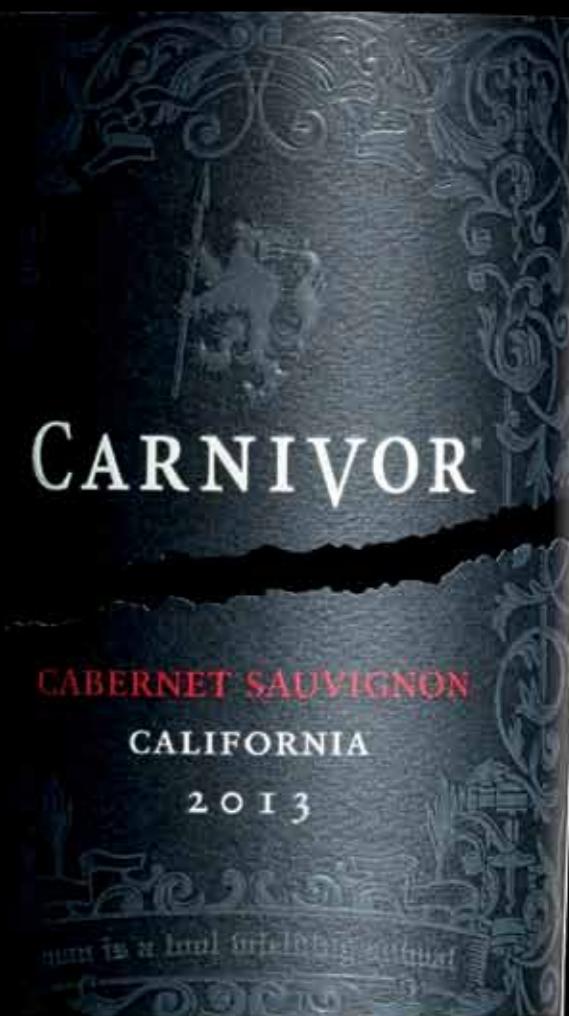
TWO YEARS IN A ROW

2012 CABERNET SAUVIGNON

2013 CABERNET SAUVIGNON

WINE ENTHUSIAST

www.carnivorcabernet.com





AVES, PESCADOS
Y MARISCOS



TOSTADA DE PULPO ZARANDEADA

INGREDIENTES

- 100 g de pulpo cocido en rodajas
- 30 ml de salsa de ajo
- 1 tostada de maíz
- ½ aguacate
- 1 cda. de aceite de oliva
- Sal ahumada SMP

Para el pico de gallo:

- 1 tomate en cubos
- ¼ de cebolla morada en cubos
- 1 chile serrano en rodajas
- 1 cda. de aceite de oliva
- Jugo de un limón
- Sal ahumada SMP
- ¼ de aguacate en abanico

PREPARACIÓN

Para el pico de gallo:

1. Mezcla todos los ingredientes y reserva.

Para las tostadas:

1. Asusta el pulpo 3 veces sumergiéndolo y sacándolo en agua hirviendo con sal.
2. Sumérgelo en el agua hirviendo de 30 a 45 minutos, dependiendo el tamaño.
3. Sácalo. Está listo cuando se pueda rebanar la parte más gruesa del tentáculo con el lado sin filo del cuchillo.
4. Córtalo en cubitos, mezcla con el pico de gallo y sal ahumada SMP.
5. Agrega la salsa de ajo. Forma una cama de aguacate en la tostada, monta el pico de gallo con el pulpo, pon más salsa de ajo para decorar y un chorrito de aceite de oliva.
6. Por último, espolvorea cebollín fresco picado.



#COMBINACIÓN PERFECTA

Un gin tonic elaborado con Ginebra **Hendrick's®** es la pareja ideal de esta tostada, debido a sus notas cítricas. Aderezá tu bebida con un toque de pepino.



CAMARONES EN TABLA DE CEDRO CON RUB DE ESPRESSO

INGREDIENTES

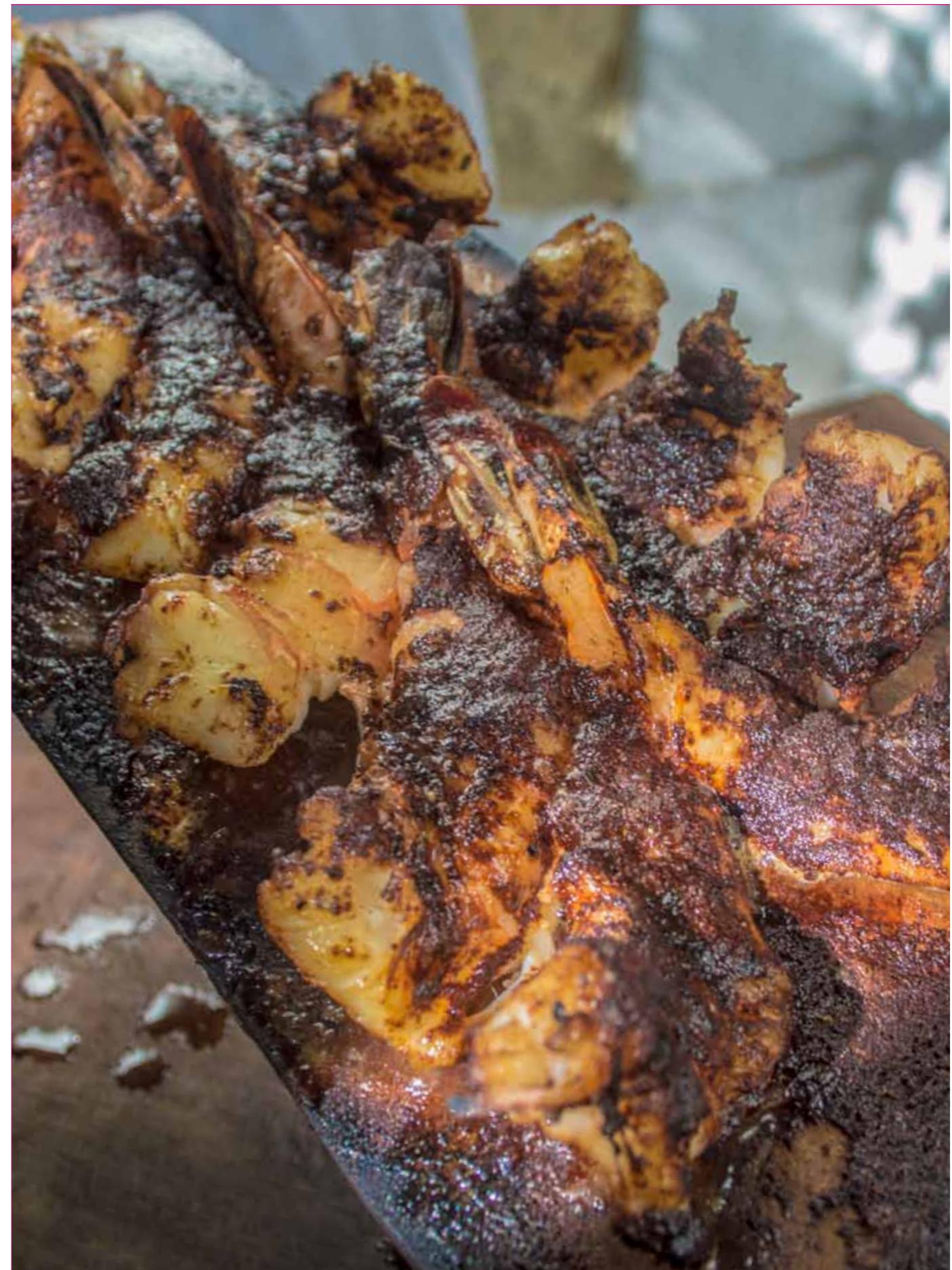
- 2 cdas. de rub de espresso SMP
- 1 cda. cocoa
- 1 cda. de sal ahumada SMP
- Camarones
- Tabla de cedro
- 1 lata de **Coca-Cola®**
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Remoja la tabla de cedro en agua por 30 minutos.
2. Limpia los camarones, retira la cáscara y la vena, parte por la mitad sin llegar a la cola.
3. Coloca los camarones en forma de V sobre la tabla de cedro ya humedecida, barniza los camarones con **Coca-Cola®**.
4. Espolvorea los camarones con la mezcla del rub.
5. Vacia un chorrito de aceite de oliva.
6. Coloca en el asador a fuego directo, a una temperatura de 90 °C a 120 °C, por 20 minutos.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Una refrescante de **vino rosado** es el maridaje ideal de estos camarones.



ATÚN SELLADO CON MOSTAZA DIJON Y RUB DE LA COSTA SMP

INGREDIENTES

- Medallones **Tuny®** atún aleta amarilla
- 2 cdas. de mostaza Dijo rústica
- 2 cdas. de rub de la costa SMP

Para el chimichurri:

- 1 manojo de perejil
- 3 dientes de ajo crudos
- 4 cdas. de hierbas aromáticas SMP
- $\frac{1}{2}$ tz. de vinagre de manzana
- $1\frac{1}{2}$ tzs. de aceite de oliva
- Sal ahumada SMP

Para la ensalada:

- 2 pzs. de pan francés
- $\frac{1}{2}$ pepino en rodajas
- 1 pimiento morrón amarillo
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada
- 20 tomates cherry

PREPARACIÓN

Para el atún:

1. Sazona con mostaza Dijon y rub de la costa SMP.
2. Sella a fuego directo por 2 minutos cada lado a 175 °C.
3. Retira del fuego.

Para el chimichurri:

1. Pica finamente el perejil y el ajo.
2. Mezcla el ajo, las hierbas aromáticas, el perejil y la sal en un tazón.
3. Agrega el vinagre al bowl sin cubrir los ingredientes previamente incorporados y deja reposar por 20 minutos.
4. Añade el aceite de oliva (nunca antes del vinagre o antes de los 20 minutos del reposo).

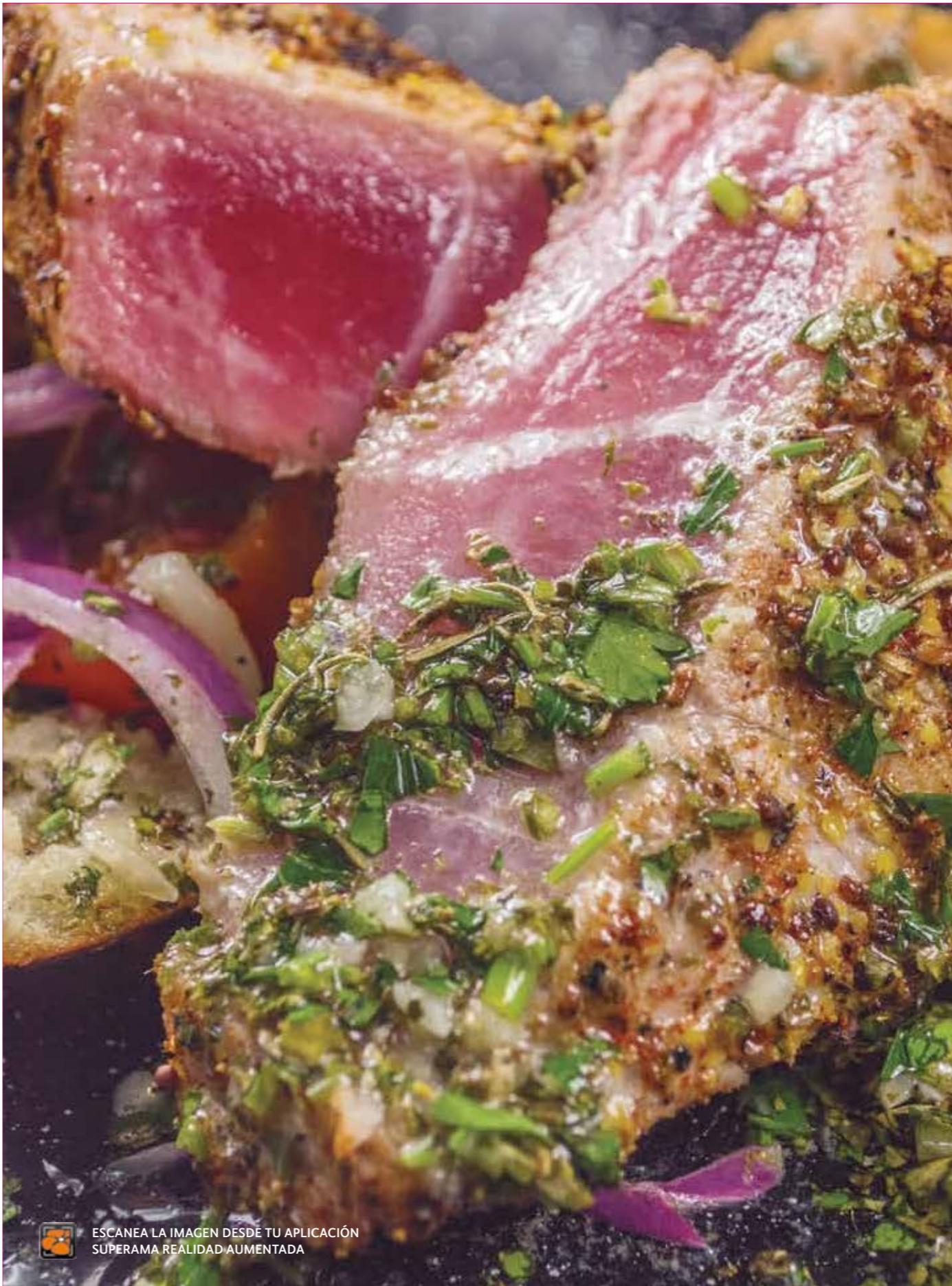
Para el pico de gallo:

1. Corta el pan en cubos, tatémalos en el asador. Mezcla con el resto de los vegetales. Aderezá con el chimichurri.



#COMBINACIÓN PERFECTA

Para esta receta puedes usar los medallones de atún aleta amarilla de **Tuny®**. Sabor y calidad.



ESCANEÁ LA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

FILETE DE TILAPIA EN SALSA MARTAJADA

INGREDIENTES

- 200 g de filete de tilapia
- Sal ahumada SMP
- Satutún SMP
- Aceite de oliva

Decoración:

- Perejil

Para la ensalada:

- 3 cebollas de rabo
- 3 tomates
- 3 chiles serrano
- 2 dientes de ajo
- Jugo de un limón
- 1 tomatillo verde crudo
- ½ manojo de cilantro
- 1 cdita. de hierbas aromáticas SMP
- Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN

Para la salsa:

1. Corta los ingredientes en cuadros pequeños.
2. Pon en el molcajete la sal ahumada SMP y el ajo. Mezcla hasta formar una pasta homogénea.
3. Agrega todos los demás ingredientes.
4. Finalmente, incorpora todo muy bien.

Para el filete:

1. Sazona el filete con satutún SMP, sal ahumada SMP y aceite de oliva.
2. Coloca a fuego alto el filete, directo a la parrilla 3 minutos por cada lado.
3. Decora con la salsa clásica.



#COMBINACIÓN PERFECTA

Para cocinar esta receta y darle buen sabor desde el inicio, utiliza el aceite de oliva con ajo de **Extra Special®**.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

SALMÓN FRESCO SOBRE TABLA DE CEDRO Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES

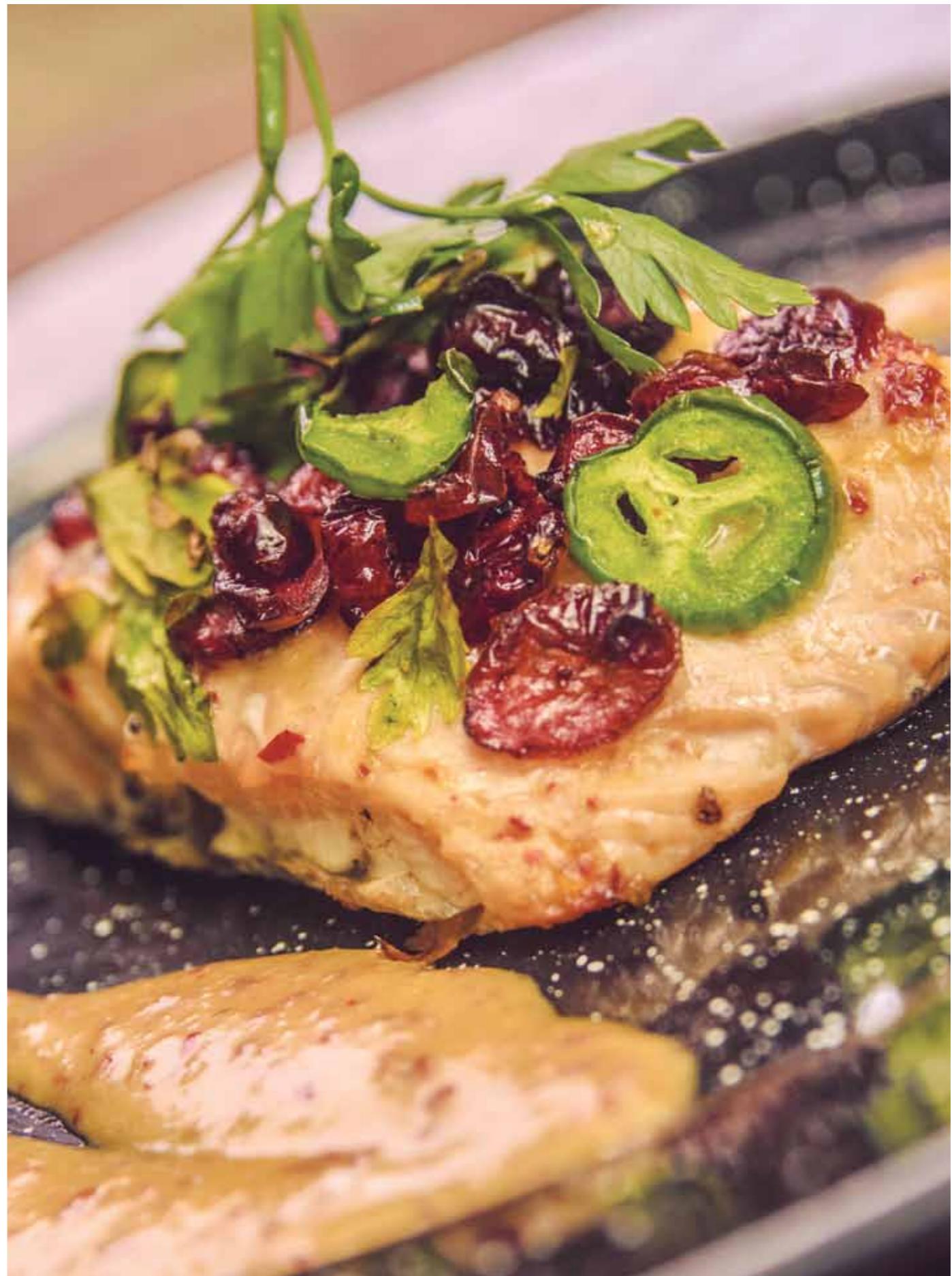
- 200 g de salmón fresco
- 50 g de arándanos
- Rub de la costa SMP
- Aceite de oliva
- 4 rodajas de chiles jalapeños
- 20 g de perejil fresco

PREPARACIÓN

1. Sazona el salmón con rub de la costa SMP junto con el jalapeño y aceite de oliva al gusto.
2. Coloca el salmón sobre una tabla de cedro previamente humedecida, a fuego indirecto en el asador a 175 °C por 15 minutos.
3. Retira del asador, decora con arándanos deshidratados y una rama fresca de perejil.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Una copa de **vino blanco** seco y ligero con acidez equilibrada será el maridaje ideal de este salmón.



TACO DE PULPO A LAS BRASAS EN SALSA ZARANDEADA

INGREDIENTES

- 70 g de pulpo cocido
- ¼ de aguacate
- 1 chile serrano
- 10 g de col blanca
- 5 g de col morada
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal ahumada SMP
- 1 tortilla de maíz

Para la salsa zarandeada:

- 3 cdas. de mayonesa
- 1 cda. de **Salsa Maggi® Cocktail**
- 1 cda. de mostaza
- 4 cdas. de **Salsa Búfalo®**
- Sal ahumada SMP

Para la salsa de ajo:

- 5 dientes de ajo
- ½ chile de árbol seco
- ¼ de barra de mantequilla
- ½ tz. de aceite de oliva
- ¼ de cda. de sal ahumada SMP

PREPARACIÓN

1. Marina el pulpo con la salsa de ajo SMP.
2. Asa a fuego alto por 4 minutos, dando vueltas constantemente.
3. Agrega una cama de aguacate a la tortilla caliente, coloca el pulpo encima.
4. Coloca un poco de col, chile serrano y cilantro de guarnición.
5. Decora con chile serrano, perejil, un chorrito de aceite de oliva y sal ahumada SMP.

Para la salsa zarandeada:

1. Mezcla todos los ingredientes.

Para la salsa de ajo:

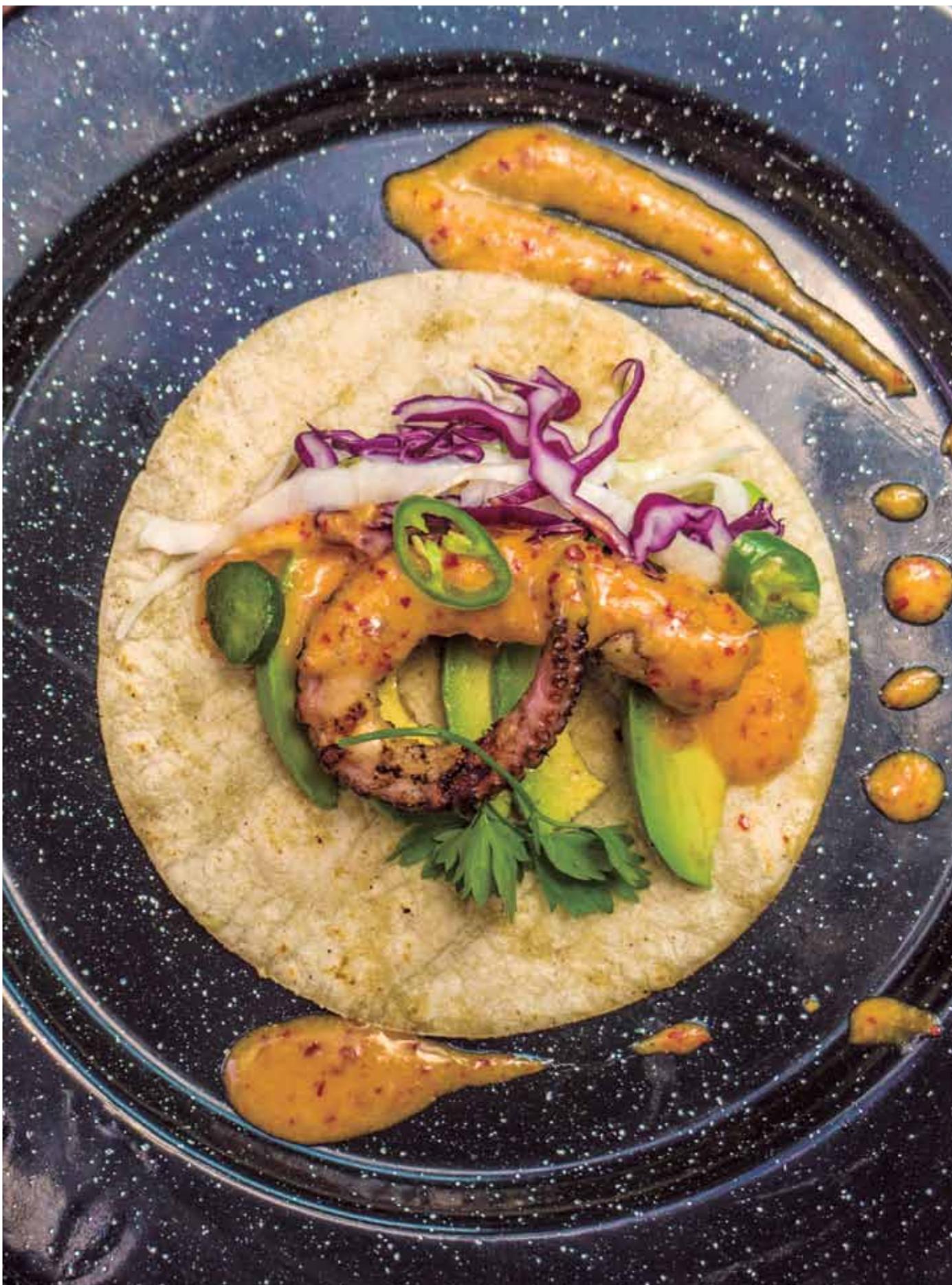
1. Licua todo.



#COMBINACIÓN PERFECTA

El sazonador **Maggi® Cocktail**, mezcla de **Jugo**

Maggi® y salsa inglesa, es ideal para pescados y mariscos, además es bajo en sodio.



AGUACHILE DE RÁBANO Y CAMARÓN

INGREDIENTES

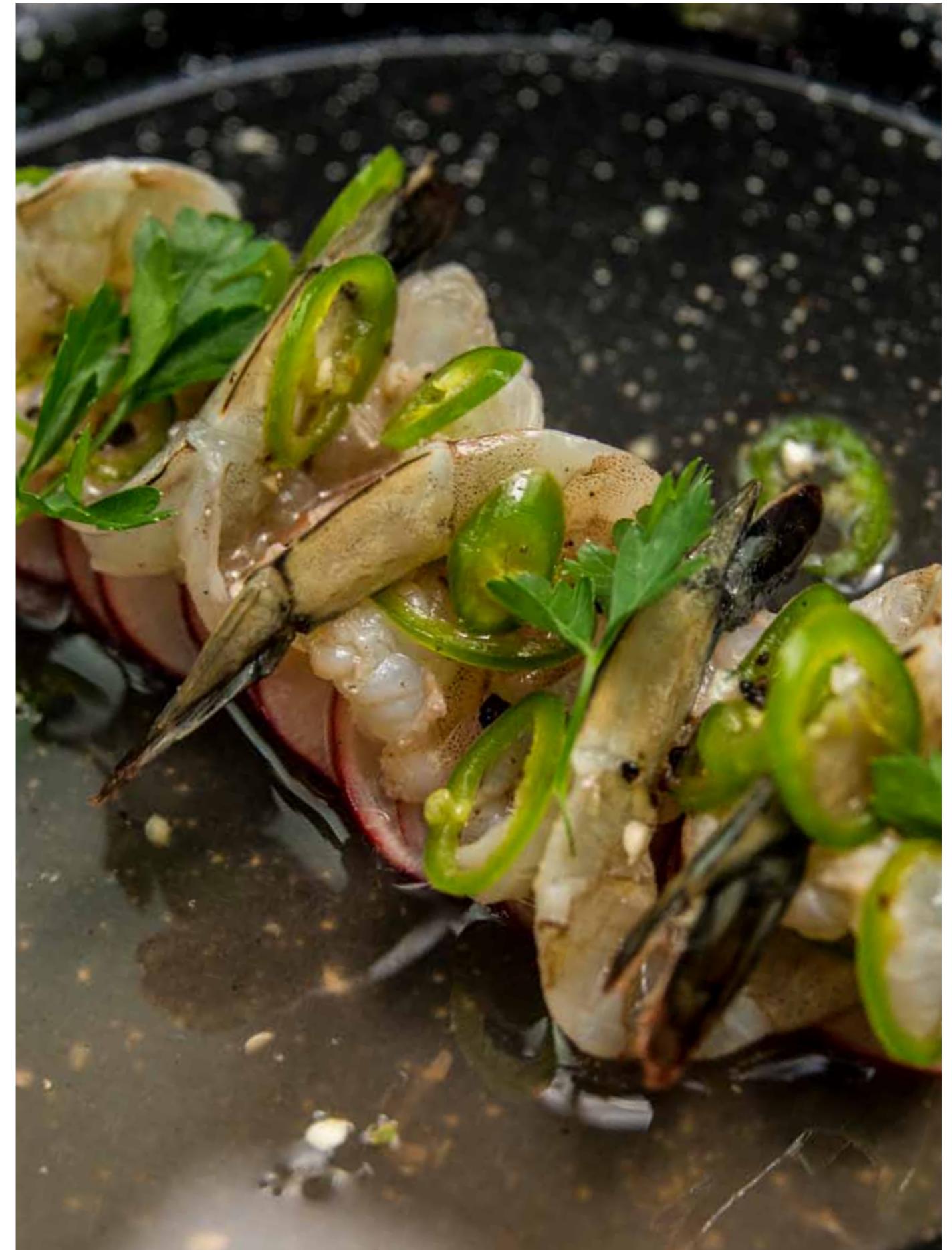
- 4 camarones
- 1 rábano
- 6 limones
- 1 chile serrano
- ½ naranja
- 2 cditas. de miel de abeja
- 4 cditas. de vinagre de arroz
- 1 pizca de sal ahumada SMP

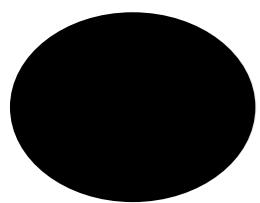
PREPARACIÓN

1. Marina el limón, el camarón y el rábano cortado en láminas por 5 minutos.
2. Corta y agrega todos los demás ingredientes y el chile serrano en rodajas.

#COMBINACIÓN PERFECTA

Acompaña esta fácil y rica receta con una copa de **vino blanco** afrutado.





CHILE POBLANO RELLENO DE CAMARÓN

INGREDIENTES

- 200 g de camarón
- 1 cdita. de rub de la costa SMP
- 2 chiles poblanos
- 1 pizca de cilantro
- 1/6 de cebolla
- 2 champiñones blancos
- 3 cdas. de crema
- 1 pizca de sal ahumada SMP
- ¼ de aguacate

PREPARACIÓN

Para el relleno:

1. Asa el camarón con rub de la costa SMP y procede a cortar finamente el cilantro, los champiñones y la cebolla, después mezcla con la crema y sazona con sal ahumada SMP.

Para el chile poblano:

1. Tatema los chiles poblanos a 175 °C, dos minutos por lado, posteriormente sácalos y límpialos,rellénalos con la mezcla y cubre con aguacate.

#COMBINACIÓN PERFECTA

Acompaña esta deliciosa receta con una copa de **vino espumoso**.



SALMÓN EN MANTECA DE CERDO CON COLSOW

INGREDIENTES

- 180 g de salmón con piel
- 1 cdita. de manteca de cerdo
- 1 pizca de satutún SMP
- $\frac{1}{4}$ de aguacate

PREPARACIÓN

1. En una sartén, mezcla todos los ingredientes (excepto el aguacate) y lleva al asador a fuego indirecto durante 10 minutos.
2. Cuando el salmón esté listo, desmenuza en la misma sartén para que se mezcle con la manteca y añade una pizca de satutún SMP a la tostada.
3. Agrega el salmón, termina con la salsa de tu preferencia, un poco de cebolla morada cruda y aguacate para adornar.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Acompaña esta tostada de salmón con una copa de **vino rosado**.





FILETE DE ROBALO ASADO SOBRE SALSA FRESCA DE AGUACATE CON SERRANO

INGREDIENTES

- 1 filete de robalo de 250 g
- ½ cda. de rub rojo SMP
- ½ cda. de rub de café SMP

Para la salsa:

- 8 tomatillos fresadilla
- 4 chiles serranos
- 3 aguacates
- ¼ de cebolla morada
- ½ manojo cilantro
- Sal ahumada

PREPARACIÓN

1. Sazona el filete de robalo por los dos lados con el rub rojo SMP y el rub de café SMP.
2. Coloca a fuego indirecto a una temperatura de 175 °C a 200 °C durante 10 minutos.
3. Saca del asador y monta sobre la salsa de aguacate.

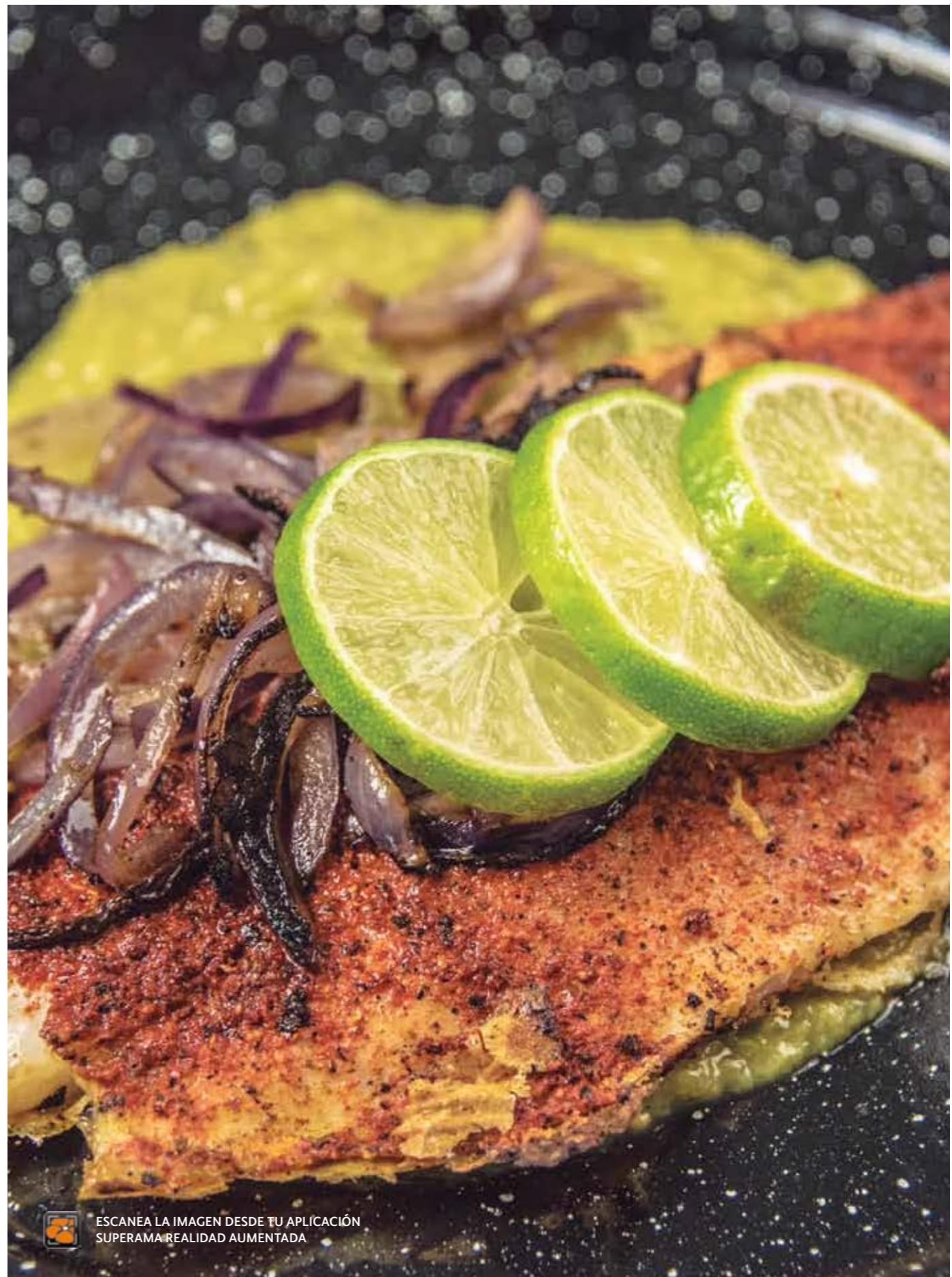
Para la salsa:

1. En la licuadora, agrega el tomatillo, el chile serrano y 2 aguacates con sal ahumada SMP.
2. Licua hasta que tenga consistencia de guacamole.
3. Corta el tercer aguacate en cuadritos, pica la cebolla y el cilantro.
4. Una vez licuado, vacía en un tazón y agrega la cebolla morada picada, el cilantro y el aguacate en cuadritos.



#COMBINACIÓNPERFECTA

Acompaña este platillo con **Coca-Cola®**, Original o Sin azúcar.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

TACO DE CHILE CHILACA RELLENO DE MOJARRA Y CHORIZO

INGREDIENTES

- 1 chile chilaca
 - 200 g de filete de mojarra
 - ½ cda. de rub de la costa SMP
 - 1 pizca de sal ahumada SMP
 - 70 g de queso asadero
- San Jacinto®**
- Tortillas
 - 50 g de chorizo español

PREPARACIÓN

1. Sazona el filete de mojarra por los dos lados con el rub de la costa SMP y sal ahumada SMP.
2. Coloca a fuego indirecto a una temperatura de 175 °C a 200 °C durante 10 minutos.
3. Asa el chile chilaca a fuego directo durante 5 minutos volteando constantemente.
4. Introduce el chile en una bolsa de plástico después de tatemarlo, cierra muy bien y espera 10 minutos.
5. Quita la piel del chile.
6. Asa el chorizo durante 5 minutos volteando constantemente.
7. Calienta la tortilla por un lado, voltea y coloca el chile desvenado, después el queso.
8. Coloca a fuego indirecto y espera 3 minutos a que se derrita el queso.
9. Saca la quesadilla con el chile del asador y coloca el filete de pescado y el chorizo cortado.



#COMBINACIÓN PERFECTA

El Queso Asadero **San Jacinto®** con su sabor suave e irresistible será el acompañamiento ideal de este delicioso taco.



BROCHETA DE PULPO CON ADOBO DE CHILE ANCHO

INGREDIENTES

- 1 pulpo
- 2 chiles anchos
- 1 diente de ajo
- Sal ahumada SMP
- Pimienta
- ½ cebolla

Para la salsa zarandeada:

- 3 cdas. de mayonesa
- 1 cda. de **Salsa Maggi® Soya**
- 1 cda. de mostaza
- 4 cdas. de **Salsa Búfalo®**
- Sal ahumada SMP al gusto

PREPARACIÓN

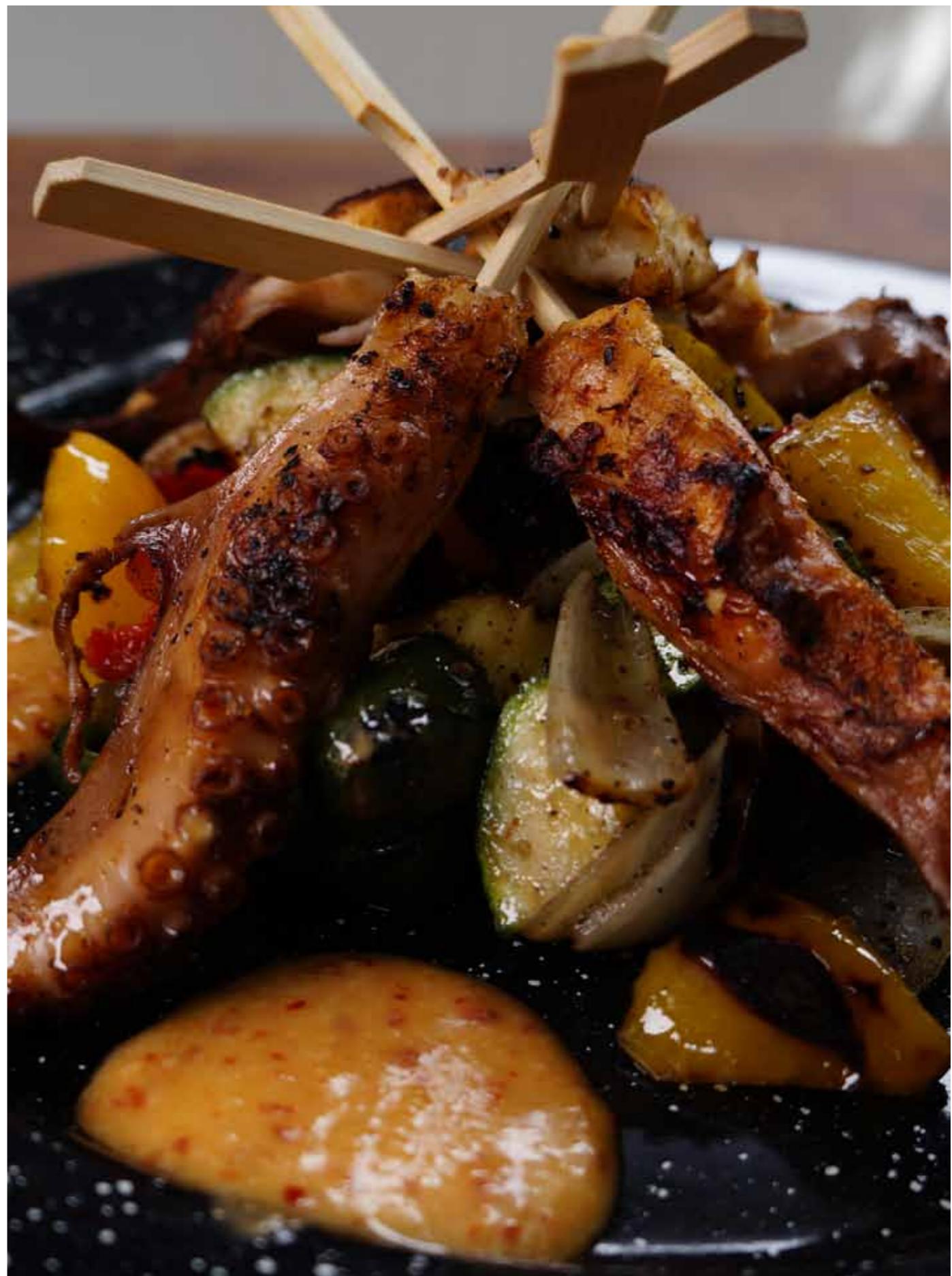
1. Cuece el pulpo en agua hirviendo, hasta que lo cubra completamente a temperatura media por 3 horas, o hasta que el pulpo esté suave.
2. Retira el pulpo y deja enfriar.
3. Corta los tentáculos con la parte sin filo del cuchillo para saber con más certeza si ya está listo.
4. Coloca los tentáculos en palitos para formar brochetas.
5. Tatema los chiles anchos en el asador por 5 segundos a fuego directo, retira las semillas y licua con el diente de ajo.
6. Sazona con sal ahumada SMP y pimienta.
7. Unta los tentáculos con un poco de aceite de oliva y regresa al asador, pon un contrapeso encima para que no se enrolle.
8. Una vez que esté dorado el pulpo, barniza con el adobo de chile ancho.
9. Deja reposar por 2 minutos. Unta la salsa zarandeada.

Para la salsa:

1. Mezcla todos los ingredientes.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Acompaña esta delicia con una copa de **vino blanco** afrutado.



POLLO EN CRUZ ADOBADA

INGREDIENTES

- 1 pollo entero
- $\frac{1}{2}$ tz. de salsa huichol
- 5 cdas. de rub del norte SMP
- Sal ahumada SMP
- 2 ajos picados
- 1 tomate
- 1 cebollín
- $\frac{1}{2}$ limón
- Cilantro

PREPARACIÓN

1. Quita la columna del pollo y ábrelo siempre con las pechugas unidas.
2. Con dos brochetas, atravesia la pierna, el muslo, la pechuga y el ala (en diagonal), repite lo mismo con la otra brocheta.
3. Coloca el pollo a fuego directo (175 °C - 200 °C), con las pechugas hacia abajo durante 30 minutos.
4. Repite el mismo paso, pero con las pechugas hacia arriba.
5. Corta el tomate y el cebollín para decorar.
6. Pica el cilantro y espolvorea encima del tomate con limón.
7. Corta el pollo y sirve con la mezcla del tomate, cebollín y cilantro.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Una copa de **vino blanco** dulce, afrutado con notas cítricas será el maridaje ideal de este pollo, aportándole frescura.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

PIERNAS DE POLLO DORADAS CON REDNECK RUB SMP Y SALVIA

INGREDIENTES

- 3 piernas de pollo
- 2 cdas. de redneck rub SMP
- 6 hojas de salvia
- Salsa de ajo SMP
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En una sartén caliente, agrega un chorrito de aceite de oliva.
2. Coloca y dora las piernas de pollo, volteando constantemente durante 7 minutos.
3. Agrega redneck rub SMP al gusto.
4. Retira de la sartén, incorpora salsa de ajo SMP al gusto.
5. Decora con sal ahumada SMP y salvia.

#COMBINACIÓNPERFECTA

El maridaje ideal de este platillo es una **cerveza ámbar** bien fría.



Tuny**INGREDIENTES****Para el Pesto:**

- 1/2tz. De albahaca fresca
- 1 diente de ajo chico
- 1/4tz. De queso Parmesano
- 1/4tz. De almendras (o piñones)
- 1/2tz. De aceite de oliva

Para los medallones:

- 2 medallones de atún Tuny descongelado
- 2 cdas. De aceite de oliva
- 2cdas. De jugo de limón
- Sal y pimienta

Indicaciones:

- Colocar los ingredientes para el Pesto en la licuadora o un procesador de alimentos, y formar una pasta.
- Marinar los medallones en el limón y aceite por 2 min.
- Calentar un grill a fuego medio, untarlo con aceite, condimentar los medallones con sal y pimienta, cocinar 1 min. Por lado.

Servir y acompañar con verduras asadas.

TIP.
Te recomendamos
pasar del congelador al
refrigerador los
medallones un día
antes de preparar el
platillo.

RECETA CARNE ASADA**Ingredientes**

- 6 raciones
2 lbs. (1kg) chuletas de res
Nopales
Pico de gallo para acompañar
Mostaza McCormick®
Mayonesa con Jugo de Limones McCormick®

Pasos

- 1 Primero marina la carne con sal, sazona con Mostaza McCormick® y déjala reposar por 10 minutos.
 - 2 Después prende el asador y pon la carne, los nopales y las cebollas y frie al gusto.
- Sirve la carne junto con los nopales, cebollas y pico de gallo.
Acompaña con Mayonesa con Jugo de Limones McCormick® y disfruta.

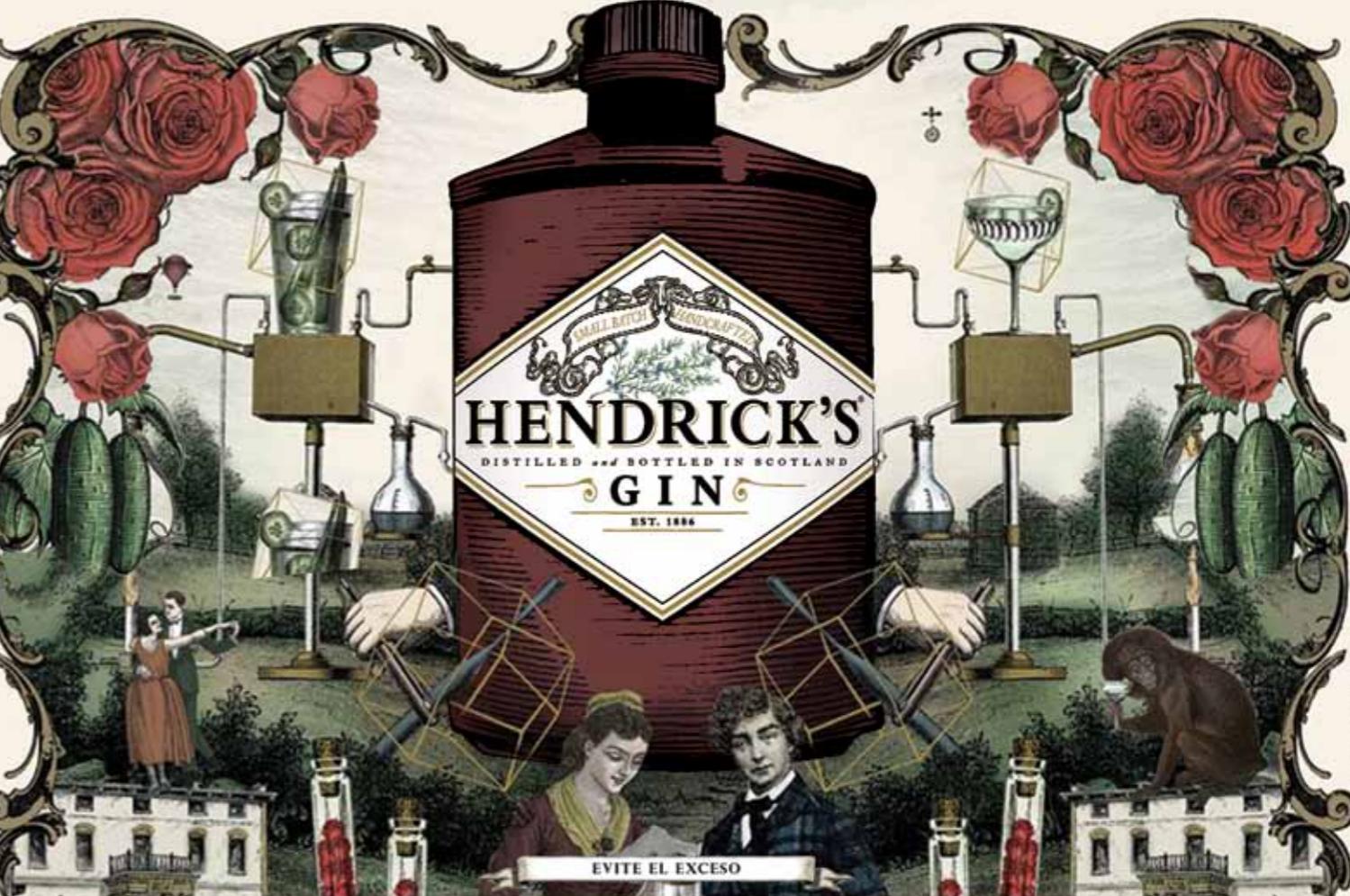
6 porciones

30 minutos

PÓNGALE LO SABROSO #aLaParrilla



COME BIEN



PERMISO SSA 16350020140972

POR SU SUTILEZA Y AROMAS DE FRUTAS DESHIDRATADAS,
TEQUILA 1800 CRISTALINO
ES UN GRAN ACOMPAÑANTE DE PLATILLOS FRESCOS.



TOSTADAS DE ATÚN CON ADEREZO DE NARANJA.

CONOCER ES NO EXCEDERSE

www.alcoholinformate.org.mx

TEQUILA
1800
CRISTALINO



MAESTROS
DE LA
PARRILLA
Superama

SALSAS





SALSA NEGRA DE HABANERO

INGREDIENTES

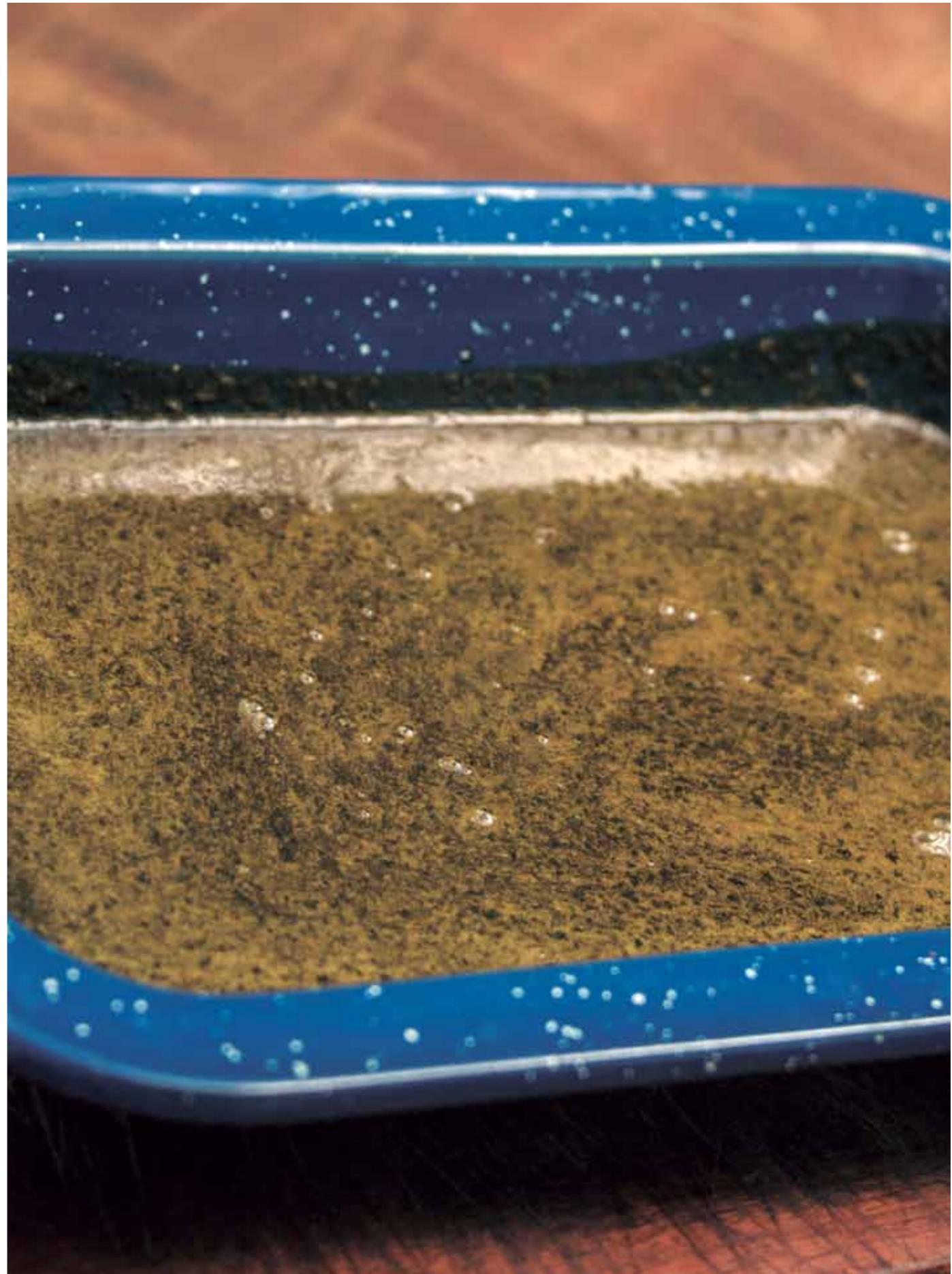
- 1.5 manojo de perejil
- 1 cabeza de ajo asado
- $\frac{1}{2}$ tz. de salsa inglesa
- $\frac{1}{2}$ tz. de **Salsa Maggi®**
- 3 chiles habaneros
- Sal ahumada SMP
- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla
- $\frac{1}{4}$ de tz. de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Asa los habaneros aproximadamente 7 minutos o hasta que estén suaves.
2. Añade la mantequilla y derrite, en un tazón.
3. Licua o molcajetea los habaneros con el resto de los ingredientes.

#COMBINACIÓN PERFECTA

El maridaje ideal de esta salsa son unos mariscos:
camarones o calamares.





SALSA BBQ DE NARANJA

INGREDIENTES

- ½ litro de jugo de naranja
- 2 cervezas claras
- 4 chiles habaneros
- 1 piña
- 3 pimientos naranjas
- 1 cebolla grande
- 6 dientes de ajo
- ½ tz. de miel de abeja
- 1 tz. de azúcar mascabado
- 1 tz. de vinagre de manzana
- 2 cdas. de hierbas aromáticas SMP

PREPARACIÓN

1. Corta la piña, la cebolla, los pimientos y el habanero.
2. Aciatura el ajo, la cebolla, los pimientos, los habaneros y la piña.
3. Agrega la miel y azúcar y deja caramelizar.
4. Vierte el vinagre, jugo de naranja, cerveza y las hierbas aromáticas SMP.
5. Deja reducir hasta obtener consistencia BBQ.

#COMBINACIÓN PERFECTA

Ideal para acompañar **costillas, pato** o incluso **cortes de cerdo**.



SALSA RANCH SMP

INGREDIENTES

- ½ tz. de mayonesa
- ¼ de tz. de crema ácida
- 1 diente de ajo
- 2 cdas. de perejil
- 1 cda. de cebollín
- 1 cda. de vinagre blanco
- 1 cda. de rub del norte SMP

PREPARACIÓN

1. Pica el ajo, el cebollín y el perejil.
2. Mezcla todos los ingredientes en un tazón.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Ideal para usar como dip en una charola de **crudités**.



SALSA DE PIMIENTOS ASADOS CON MANZANA

INGREDIENTES

- 2 pimientos
- 1 manojo de cilantro
- 1 manzana roja
- 1 tz. de vinagre de manzana
- $\frac{1}{2}$ tz. de aceite de oliva
- 2 cdas. de salsa inglesa

Crosse & Blackwell®

- Jugo de un limón
- Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN

1. Corta la manzana en láminas.
2. Coloca los pimientos en el asador hasta que estén suaves.
3. Agrega el vinagre de manzana y una pizca de cilantro picado.
4. Vierte el aceite de oliva con la salsa inglesa Crosse & Blackwell® y limón.
5. Marina entre 40 minutos y 1 hora, después incorpora la sal ahumada SMP.
6. Integra los pimientos, la manzana y el cilantro.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Ideal para acompañar **cortes de carne de cerdo**.





POSTRES



TRENZA DE HOJALDRE ASADA CON CHOCOLATE Y RICOTA

INGREDIENTES

- 400 g de masa de hojaldre
- 150 g de chocolate en barra
- 100 g de queso ricota
- ½ huevo
- Rub del postre SMP

PREPARACIÓN

1. Estira la masa de hojaldre hasta lograr un rectángulo de 45 X 30 cm.
2. Divide la masa en tres sin cortar completamente.
3. Corta 12 tiras en cada lado sin desprender del centro.
4. Coloca el chocolate y el queso ricota y forma la trenza.
5. Bate un huevo y úntalo a la trenza con una brocha hasta que quede bien cubierta, agrega por encima el rub del postre SMP.
6. Coloca a fuego indirecto a 150 °C durante 20 minutos.



#COMBINACIÓN PERFECTA

Una copa de **vino tinto** dulce y joven es el maridaje ideal para este postre crocante.



ESCANEALA IMAGEN DESDE TU APLICACIÓN
SUPERAMA REALIDAD AUMENTADA

CAMPECHANA DULCE ASADA CON HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 6 campechanas dulces
- 1 cda. de mermelada de chabacano
- Helado de vainilla
- Leche condensada

PREPARACIÓN

1. Asa las campechanas dulces a fuego directo (175 °C o fuego medio) durante 1 minuto de cada lado.
2. Monta una encima de otra y unta mermelada de chabacano, helado de vainilla y leche condensada.

#COMBINACIÓNPERFECTA

Un **vino blanco** afrutado será el maridaje perfecto para este postre con notas lácteas y textura crujiente.





MAESTROS
DE LA

PARRILLA TUS BOTANAS
FAVORITAS

Superama



COME BIEN



ACOMPAÑA
LA PARRILLADA CON

perrier®

GREEN
PERRIER®

- 90 ml. jugo de piña
- 20 ml. jarabe de romero y anís
- 5 hojas de albahaca
- Top Perrier®



Sugerencia de Uso

DRINK EXTRAORDINAIRE, DRINK PERIER!

TOMA AGUA

*Marcas registradas usadas bajo licencia de su titular Nestlé Waters, 92130 Issy les Moulineaux, Francia.



Superama.com.mx

