

RECETARIO

TUS RECETAS ALCANZARÁN
SU MÁXIMO

esplendor

CON LA NUEVA

VERMELO®



ROLLITOS BRILLO PRIMAVERAL

PARA
Comenzar



Chef William Cruz



30 minutos



4 personas



INGREDIENTES

- 1 taza de **Salsa Vermelo® Zafrán®**
- 1 taza de fideos de arroz delgados
- 1 taza de lechuga troceada sin venas
- 1 taza de repollo rojo en tiras muy finas
- 2 zanahorias peladas y cortadas en bastones muy finos.
- 1/4 taza de cebolla larga cortada finamente
- 1/4 taza de cilantro fresco picado
- 1/4 taza de menta fresca picada
- 8 unidades de papel de arroz
- 1/3 taza de mantequilla de maní cremosa
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas agua
- 2 cucharadas aceite vegetal
- 1 pizca de sal
- 1 pepino europeo cortado en tiras

TIPS

- Para ésta receta es muy importante el corte de los vegetales, un tip para hacerlo bien es cortar tiras con un pelador de papa y luego cortar tiras pequeñas.
- **PREPÁRESE CON ANTICIPACIÓN:** Se puede mezclar la salsa de maní con anticipación. También se pueden preparar las verduras con varias horas o hasta 1 día de anticipación y guardarlas en un recipiente hermético (perderán frescura con el tiempo). Las envolturas de los rollitos de primavera tienden a secarse con el tiempo o una vez que se enfrían, por lo que los rollitos se deben preparar mejor poco antes de servirlos. Si desea mantenerlos frescos durante una o dos horas, guárdelos debajo de un paño de cocina sin pelusa ligeramente húmedo a temperatura ambiente (la piel tiende a endurecerse en el refrigerador).
- **El maní es un alérgeno tener en cuenta sus invitados antes de ofrecer la salsa.**

PREPARACIÓN

- Hervir agua en una olla y cocinar los fideos hasta que estén al dente, se recomienda seguir las instrucciones del producto.
- Escurrir, enjuagar con abundante agua fría y regresar a la olla. Fuera del fuego, mezcle los fideos con el aceite vegetal, la sal, y reserve.
- Combinar la cebolla verde, el cilantro y la menta en un tazón pequeño y revuelva.
- Humedecer el papel de arroz pasando por agua y extender sobre una tabla para picar. Disponer en la parte inferior, dejando un espacio en los bordes todos los ingredientes los vegetales y enrollar.
- Dejar alrededor de 2 centímetros de papel de arroz abierto alrededor de los bordes, cubrir el tercio inferior del papel con unos cuantos trozos de lechuga, seguido de un puñado pequeño de fideos de arroz, un poco de repollo y unas tiras de zanahoria y pepino. Espolvorea generosamente con la mezcla de hierbas.
- Doblar el borde inferior hacia arriba sobre los rellenos, enrollando hacia arriba hasta que el relleno quede cerrado de forma compacta. Dobra los lados cortos como lo harías para hacer un burrito. Por último, enróllalo. Repetir con los ingredientes restantes.
- Mezclar en un tazón pequeño, Mezclar en un tazón pequeño la mantequilla de maní, la **salsa Vermelo® Zafrán®** y el ajo. Batir con 2 a 3 cucharadas de agua, según sea necesario para hacer una salsa súper cremosa pero que se pueda mojar.
- Servir los rollitos de primavera con salsa de maní al lado. Puede servirlos enteros o cortados por la mitad en diagonal con un cuchillo de chef afilado.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán®

EMPANADAS BRILLANTES

PARA *Comenzar*


Chef James Maya


30 minutos


4 personas



INGREDIENTES

- 8 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**.
- 500 gramos de salmón
- 1/2 taza de queso crema
- 1 cebolla morada
- 1 manojo de cilantro
- 2 cucharadas de **Showy® Ajo Zafrán®**.
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 8 unidades de tortillas de harina pequeñas.
- 2 tazas de aceite vegetal
- 1 Huevo



PREPARACIÓN

- Picar finamente el cilantro y la cebolla morada. Reservar.
- Picar finamente el salmón sin piel
- Calentar aceite en una sartén, saltear la cebolla, el salmón picado; luego agregar el queso crema, la **Salsa Showy® Ajo Zafrán®** y finalmente añadir el cilantro picado. Verificar el sabor, agregar sal y pimienta al gusto.
- Disponer una porción de la mezcla en el centro de la tortilla.
- Batir el huevo y reservar
- Cerrar la tortilla a la mitad para formar la empanada y pintar con huevo batido el borde de la tortilla para que funcione como pegamento y evitar que se salga el relleno. Hacer dobleces hacia adentro por todo el borde de la tortilla haciendo buena presión para mantener el cierre pegado.
- Calentar el aceite y freír las empanadas durante 4 minutos o hasta que doren al punto deseado.
- Servir las empanadas acompañadas de la **Salsa Vermelo® Zafrán®** al gusto.

SHAWARMA FLEXI FANTÁSTICO

PARA ✦
Almorzar


Chef Mafe Rubio


30 minutos


4 personas



INGREDIENTES

- 4 unidades de pan árabe
- 1/2 taza de **Salsa Vermelo® Zafrán®**.
- 1 cucharada de **Salsa Showy® Ajo Zafrán®**.
- 1 paquete de 145 gramos de **Plant Kibbe Mix Chef's Own™**.
- 242 gramos de agua helada
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Medio pepino en cubos
- 1 tomate picado en cubos
- 2 cucharadas de perejil finamente picado.

PREPARACIÓN

- Mezclar el **Plant Kibbe Mix Chef's Own™**, el agua y el aceite en un recipiente hasta tener una masa homogénea. Refrigerar durante 15 minutos y luego formar croquetas con la mezcla.
- Dorar las croquetas en la sartén, retirar y cortar en julianas, regresar a la sartén y cubrir con la **Salsa Vermelo® Zafrán®**. Reservar.
- Mezclar los vegetales con la **Salsa Showy® Ajo Zafrán®**.
- Calentar y abrir el pan árabe, rellenar con vegetales, las croquetas y cubrir con la **Salsa Vermelo® Zafrán®**.



BRILLANTES DE POLLO CAMELIZADO

PARA
AmorZan



Chef Cesar Murcia



60 minutos



2 personas



INGREDIENTES

- 400 gramos de pechuga de pollo en cubos.
- 1/4 cucharada de fécula de maíz
- 2 Tazas y 1/34 de agua
- 5 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**.
- 5 cucharadas de **Salsa de Soya Zafrán®**.
- 3 dientes de ajo picado y majado.
- 2 cucharadas de **Sirope con sabor a Miel Zafrán®**.
- 1 manojo de ajonjolí tostado
- 1 taza de arroz jazmín
- 1/2 cucharada de sal
- 1 manojo de cebollín picado
- 5 cucharadas de aceite girasol

TIP

- Si desea algo picante, espolvorear pimienta cayena.

PREPARACIÓN

- Calentar el aceite en una olla, sofreír el arroz hasta que se cubra completamente por el aceite. Agregar 2 tazas de agua, la 1/2 cucharada de sal y cocinar a fuego medio hasta que el agua se reduzca casi por completo y genere burbujas en la superficie.
- Tapar la olla y cocinar durante 10 minutos a fuego bajo. Apagar el fogón y dejar el arroz tapado durante 10 minutos más.
- Combinar en la sartén pequeña 1/2 taza de agua, la **Salsa Vermelo® Zafrán®**, la **salsa de Soya Zafrán®**, el ajo picado y majado, el **Sirope con sabor a Miel Zafrán®** y revolver. Cocinar a fuego medio hasta hervir.
- Mezclar la cucharada de fécula y 2 cucharadas de agua hasta que se disuelvan. Añadir a la sartén y revolver hasta que espese. Bajar del fogón. Reservar.
- Mezclar en un recipiente el pollo en cubitos y la otra parte de la fécula, mezclar muy bien hasta cubrir todo el pollo.
- Calentar el aceite en la sartén y dorar el pollo hasta que esté completamente cocido. Añadir la salsa y revolver para cubrir. Espolvorear ajonjolí tostado. Reservar.
- Servir el pollo sobre arroz caliente y espolvorear con cebollín picado.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán

ALITAS CON DESTELLOS DE DULZURA

PARA
Cenar



Chef Cesar Murcia



90 minutos



2 personas



INGREDIENTES

- 12 unidades de bombones de alitas de pollo.
- 2 tazas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**
- 1 taza de **Salsa Teriyaki Zafrán®**
- 1 taza de **Apanado Tipo Broaster Chef's Own™**.
- 3 tazas de harina de trigo
- 1 taza de **Batido Económico Chef's Own™**.
- 2 tazas de soda fría
- 1000 gramos de aceite de soya y palma.

TIP

- Se acompañan con bastones de apio y zanahoria.

PREPARACIÓN

- Adobar los bombones de alitas de pollo crudas con 1 taza de **Salsa Vermelo® Zafrán®** durante 40 minutos. Reservar en refrigeración.
- Mezclar la soda con el **Batido Económico Chef's Own™**. Reservar.
- Mezclar **Apanado Tipo Broaster Chef's Own™** con la harina de trigo. Reservar.
- Retirar el pollo de la nevera, pasar por el **Batido Económico Chef's Own™** y luego por el **Apanado Tipo Broaster Chef's Own™**. Repetir la operación hasta terminar con la mezcla.
- Calentar aceite y freír las alitas de pollo durante 12 minutos a fritura profunda o hasta que estén cocidas y crujientes. Retirar y reservar.
- Mezclar en la sartén la otra parte de la **Salsa Vermelo® Zafrán®**, la **Salsa Teriyaki Zafrán®** y cocinar hasta calentar.
- Agregar las alitas a la sartén hasta que se cubran con la mezcla de la **Salsa Vermelo® Zafrán®**. Servir inmediatamente.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán

POLLO AL BRILLO TAILANDÉS

PARA
Cenar



Chef William Cruz



30 minutos



4 personas



INGREDIENTES

- 5 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**
- 500 gramos de pechuga de pollo en cubos.
- 2 tazas de aceite para freír
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 Pizca de sal
- 1/2 cucharada de hojas de cilantro picado
- 1 Huevo
- 2 tazas de **Apanado de Cereales Chef's Own™**.

TIPS

- Esta comida se sirve mejor con arroz al vapor.
- **Hay infinitas formas de usar la Salsa Vermelo® Zafrán® en una variedad de recetas asiáticas.** Esta salsa dulce, pegajosa, ligeramente picante y de color naranja combina bien con casi cualquier cosa: salmón con chile dulce, brochetas de langostinos, huevos, fideos, coles de bruselas. También puede usarlo como salsa para mojar aperitivos, por ejemplo: wontons de pollo, wraps de lechuga con pollo, pastel de camarones y empanadas de salmón.

PREPARACIÓN

- Romper y batir el huevo en un tazón. Agregar el pollo a la mezcla batida y pasar por el **Apanado de Cereales Chef's Own™**. Reservar.
- Calentar el aceite y freír el pollo hasta que esté completamente dorado y crujiente. Retirar el pollo y extender sobre una toalla de papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Reservar.
- Calentar aceite en una sartén y saltear el ajo hasta que esté aromático. Agregar el pollo crujiente, la **Salsa Vermelo® Zafrán®**, el jugo de limón, la sal, y mezclar hasta que el pollo esté completamente cubierto.
- Servir con hojas de cilantro.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán

BUTIFARRAS PRENDIDAS

PARA
Compartir



Chef David Gutierrez



20 minutos



4 personas



INGREDIENTES

- 8 unidades de butifarras medianas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 50 gramos de **Aliño Hierbas Chef's Own™**
- 200 gramos de **Salsa Vermelo® Zafrán®**
- 4 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de zumo limón
- 1 pizca de cilantro picado

TIPS

- Esta receta se puede preparar de la misma manera con chorizo o salchicha, es ideal como entrada o pasabocas para disfrutar con amigos y familia.
- Se puede servir con yuca blanca cocida.

PREPARACIÓN

- Mezclar en un recipiente las butifarras y el **aliño Hierbas Chef's Own™**, mezclar muy bien y refrigerar durante 2 horas en la nevera.
- Calentar el aceite en la sartén, sofreír las butifarras y sellar por todos los lados. Reservar.
- Agregar en la misma sartén el agua, el zumo de limón, la **Salsa Vermelo® Zafrán®** y cocinar durante 15 minutos hasta lograr una salsa acaramelada.
- Espolvorear el cilantro picado y servir.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán

CRUJIENTES DE TOCINO BRILLANTE

PARA
Compartir



Chef David Gutierrez



45 minutos



4 personas



INGREDIENTES

- 800 gramos de panceta de cerdo
- 100 gramos de **Aliño Hierbas Chef's Own™**
- 2 tazas de aceite vegetal (para freír)
- 1/2 taza de vino blanco
- 200 gramos de **Salsa Vermelo® Zafrán®**.

TIP

- Servir acompañado de vegetales al vapor.

PREPARACIÓN

- Realizar cortes en forma vertical y horizontal sobre la grasa de la panceta de cerdo y saborizar con **Aliño Hierbas Chef's Own™** masajeando de manera uniforme.
- Dejar reposar en nevera durante 30 minutos.
- Calentar aceite y freír la panceta de cerdo en aceite vegetal a temperatura media, hasta lograr una capa crocante tipo crispeta en la piel. Retirar, extender sobre papel de cocina y reservar.
- Agregar en la sartén el vino blanco y la **Salsa Vermelo® Zafrán®**, reducir a fuego bajo, permitiendo concentrar los sabores.
- Barnizar la panceta frita con la reducción de vino y **Salsa Vermelo® Zafrán®**, hornear a temperatura alta durante 5 minutos y retirar.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán

DULCE DE NIEVES BRILLANTES

PARA
DISFRUTAR
ALGO

Dulce



Chef James Maya



20 minutos



4 personas



INGREDIENTES

- 4 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**.
- 4 unidades de porciones (bolas) de helado de vainilla.
- 10 unidades de tajadas de pan
- 2 tazas de **Apanado de Cereales Chef's Own™**.
- 1 taza de **Batido Económico Chef's Own™**.
- 2 tazas de aceite vegetal

TIP

- Servir y bañar con la **Salsa Vermelo® Zafrán®** al gusto.

PREPARACIÓN

- Cortar los bordes del pan tajado, reservar. Envolver las bolas de helado con la parte blanca. Una vez que estén bien cubiertas llevar a congelación durante 1 hora.
- Mezclar el **Batido Económico Chef's Own™** con 2 tazas de agua hasta obtener una textura homogénea.
- Pasar las bolas de helado cubiertas con pan por la mezcla del **Batido Económico Chef's Own™** y luego por el **Apanado de Cereales Chef's Own™**.
- Calentar el aceite y freír las bolas de helado apanadas en el aceite caliente durante 2 minutos o hasta que estén dorados.

CUSTOM
CULINARY

Zafrán

MINI CHEESECAKE DE LUZ TROPICAL

PARA
DISFRUTAR*
ALGO
Dulce



Chef Cesar Murcia



60 minutos



6 personas



INGREDIENTES

- 1 taza de migas de galleta
- 1/4 cucharadita canela
- 1/8 cucharadita sal
- 1/2 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal derretida.
- 500 gramos de queso crema (temp. ambiente)
- 3/4 taza de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 huevos AA
- 2 cucharadas de **Salsa Crema Ácida Sour Cream Zafrán®**
- Ralladura de 1 limón
- 6 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**.
- 2 unidades de pulpa de mango
- 4 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

- **Base:** Precalentar el horno. Mezclar en una taza las migas de galletas, 1/4 de cucharadita de canela, la sal, 1/2 cucharada de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla derretida y 2 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®** hasta que estén muy bien incorporados todos los ingredientes. Disponer y distribuir la mezcla en moldes para cupcakes y presionar hasta tener una base pareja.
- **Relleno:** Agregar el queso crema en una batidora y batir hasta que esté suave y cremoso. Agregar los 3/4 de taza de azúcar, la sal, la vainilla y mezclar hasta incorporar muy bien todos los ingredientes. Agregar los huevos uno a uno, permitiendo que se incorpore muy bien cada uno. Incorporar la **Salsa Crema Ácida Sour Cream Zafrán®**, 2 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®** y la ralladura de limón hasta tener una mezcla homogénea.
- Disponer la mezcla de queso crema en los moldes con la base de galletas hasta el borde superior y golpear contra la mesa para retirar burbujas. Hornear a 160 °C durante 20 minutos. Enfriar en la nevera durante 3 o 4 horas.
- **Salsa:** Mezclar en una olla la pulpa de mango, 4 cucharadas de **Salsa Vermelo® Zafrán®**, las 4 cucharadas de azúcar y cocinar durante 10 minutos a fuego medio bajo. Retirar, enfriar y reservar.
- Servir los mini cheesecake y cubrir con la **Salsa Vermelo® Zafrán®** con mango.



CUSTOM
CULINARY
Zafrán®

TU MENÚ TENDRÁ
UN NUEVO

Brillo



¡PRUÉBALA!



Consulta con el **Chef Comercial Custom Culinary®** más posibilidades y aplicaciones para tu menú solicitando una asesoría.