

Para
mamás.
extraordinarias
...
un recetario
extraordinario

**Aderezos**



Escanea
este código
y descubre
más recetas
extraordinarias

Ingresa a nuestra página web y conoce más recetas
www.salsaderezos.com



Empanadas[!] de camarón



Cantidad:
6 personas



Tiempo de preparación:
30 minutos



Tiempo de cocción:
2 minutos

Ingredientes

Para la masa:

- 1 taza de harina de maíz amarillo
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de color
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal

Para el relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de Salsa Sazonadora de Cebollas Blancas Aderezos®
- 2 cucharaditas de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 3 cucharadas de Salsa Sazonadora de Pimentones Rojos Aderezos®
- 500 gramos de camarón
- 2 pizcas de sal
- Cilantro

Para el aji dulce:

- 10 gramos de cebolla larga finamente picada
- 70 gramos de cilantro
- 10 unidades de aji dulce rojo sin vena finamente picado
- ¼ taza de Pasta de Pimentones rojos Aderezos®
- 3 cucharadas de Vinagre Blanco Aderezos®
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal

Procedimiento

- Mezcla los ingredientes de la masa, combina hasta tener una mezcla homogénea y lisa. Deja reposar durante 5 minutos y verifica que no se pegue en las manos. Divide en porciones y reserva.
- Pica finamente el camarón. Reserva.
- Calienta la mantequilla y cocina la salsa sazonzadora de cebollas blancas, ajos, y pimentones rojos durante 2 minutos. Agrega el camarón y cocina durante 2 minutos. Retira y reserva.
- Extiende la masa sobre una bolsa de plástico, cubre con la otra parte de bolsa de plástico, presiona hasta tener un círculo con un grosor parejo, extiende el relleno, dejando un borde, cubre con la otra parte de la masa y presiona el borde muy bien para cerrar.
- Retira el exceso de masa, fríe a 180°C y disfruta.

Salsas Aderezos®

Chicharrón caramelizado




**Aderezos**

Chicharrón^{☀️} caramelizado

 **Cantidad:**
4 personas

 **Tiempo de preparación:**
10 minutos

 **Tiempo de cocción:**
60 minutos

Ingredientes

- 500 gramos de tocino carnudo
- 2 cucharaditas de sal gruesa
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 taza de agua
- 4 cucharadas de Salsa Panelera Aderezos®
- 4 cucharadas de Salsa BBQ Aderezos®

Procedimiento

- Dora el tocino por la piel a fuego bajo en una sartén.
- Agrega agua, sal y la Salsa Soya y cocina durante 20 minutos.
- Retira el tocino y corta en trozos grandes.
- Calienta la sartén y cocina el tocino por el lado de la piel hasta que esté dorada.
- Agrega la Salsa Panelera, la Salsa BBQ y cocina hasta cubrir.
- Sirve y disfruta.

Molde de papa y carne

Salsas Aderezos®



**Aderezos**

Molde de papa[!] y carne



Cantidad:
4 personas



Tiempo de preparación:
10 minutos



Tiempo de cocción:
60 minutos

Ingredientes

- 1000 gramos de carne molida
- 4 cucharadas de Salsa Sazonadora de Cebollas Blancas Aderezos®
- 3 cucharaditas de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 1 rama de apio finamente picado
- ¼ zanahoria finamente picado
- 1 cucharada de Pasta de Tomate Aderezos®
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- ¼ taza de vino tinto
- ¼ taza de caldo de carne
- 100 gramos de arvejas

- 5 papas pastusas
- 3 cucharaditas de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 50 gramos de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 5 cucharadas de queso parmesano

Procedimiento

- Calienta una sartén y agrega la carne molida y cocina hasta dorar.
- Agrega la Salsa Sazonadora de Cebollas Blancas, de ajos, el apio, la zanahoria la pasta de tomate, el romero, tomillo, vino tinto y caldo de carne. Cocina durante 20 minutos a fuego bajo.
- Pela y corta las papas en trozos.
- Cocina hasta que estén suaves.
- Mezcla en un recipiente y presiona la papa, la Salsa Sazonadora de Ajos, la mantequilla, las yemas de huevo y el queso parmesano. Verifica el punto de sal.
- Extiende la carne en un molde y presiona ligeramente.
- Extiende el puré de papa sobre la carne y ralla un poco más de queso parmesano.
- Hornea hasta que la papa esté dorada.
- Retira, sirve y disfruta.

Papas crocantes

Salsas Aderezos®



**Aderezos**

Papas⁺ crocantes



Cantidad:
4 personas



Tiempo de preparación:
10 minutos



Tiempo de cocción:
60 minutos

Ingredientes

- 1 kilo de papa pastusa
- 2 litros de agua
- 1 cucharada de sal
- ¼ cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite

Para la marinada:

- ¾ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 1 cucharadita de Salsa Sazonadora de Cebollas Blancas Aderezos®
- 1 cucharadita de páprika
- ¼ cucharadita de comino
- ¼ cucharadita de orégano
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- Jugo de medio limón

Para la salsa:

- 6 cucharadas de Mayonesa Ultraespesa Aderezos®
- 3 cucharadas de Salsa Sazonadora de Cebollas Blancas Aderezos®
- ¼ taza de crema agria
- 2 cucharaditas de cebollín
- 2 cucharadas de perejil
- ¼ limón
- 1 cucharadita de tajin
- 1 cucharadita de sal

Procedimiento

- Cocina las papas en agua con sal hasta que estén suaves, pasa por un colador y extiende sobre una bandeja.
- Cubre las papas con aceite, sal y hornea durante 20 minutos.
- Mezcla en un recipiente el aceite de oliva, la salsa sazoadora de ajos, de cebollas, la páprika, el comino, el orégano, la sal, la pimienta y el jugo de limón.
- Cubre las papas y cocina durante 20 minutos más o hasta que las papas estén crujientes.
- Mezcla la mayonesa, la Salsa Sazonadora de Cebollas, la crema agria, el cebollín, el perejil, el limón, el tajin y la sal hasta integrar muy bien.
- Sirve las papas y acompaña con la salsa.

Salsas Aderezos®

Carne en salsa criolla



Carne en salsa criolla



Tiempo de preparación:
10 minutos



Tiempo de cocción:
60 minutos

Ingredientes

- 1 filete de carne new york
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de aceite
- 100 gramos de mézclum
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 ramas de tomillo

Para la salsa:

- 1.5 taza de tomate cherry
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de Salsa Sazonadora de Cebolla Blancas Aderezos®
- 3 cucharaditas de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 4 ajíes dulces
- ¾ taza de cilantro picado
- ¼ limón
- 1 cucharadita de Salsa inglesa Aderezos®
- 1 cucharadita de Salsa para carnes Aderezos®

Procedimiento

- Asar los tomates cherry con un poco de aceite de oliva, hasta que estén dorados. Reserva.
- Mezcla en un mortero la salsa sazonzadora de ajo, de cebollas blancas, los ajíes dulces y presiona hasta tener una pasta homogénea.
- Agrega el cilantro y sigue incorporando. Agrega el jugo de limón, la salsa inglesa y la salsa para carnes.
- Rocía con aceite de oliva y salpimenta muy bien el filete.
- Calienta una sartén a fuego alto y dora por todos los lados.
- Agrega la mantequilla, el tomillo y baña constantemente con la mantequilla derretida durante 1 minuto.
- Retira y reposa durante 5 minutos.
- Sirve la carne y acompaña con la salsa.

Salsas Aderezos®

Lomo a la pimienta



**Aderezos**

Lomo a la pimienta



Tiempo de preparación:
10 minutos



Tiempo de cocción:
60 minutos

Ingredientes

- 1 cucharada de granos de pimienta
- 2 bifes de chorizo
- 1 cucharada de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 3 cucharadas de Salsa Sazonadora de Cebollas Blancas Aderezos®
- 2 cucharadas de vino blanco
- 100 ml de caldo de carne
- 100 ml de crema de leche
- Papas fritas
- Aceite para freír

Procedimiento

- Muele la pimienta en un mortero.
- Pasa la carne por la pimienta.
- Calienta el aceite y dora la carne.
- Agrega 1 cucharada de la mantequilla, la salsa sazonzadora de ajos y cubre con la mantequilla constantemente. Retira y reserva.
- Calienta la otra parte de la mantequilla y dora la salsa sazonzadora de cebolla.
- Agrega el vino blanco y deja que se evapore.
- Incorpora el caldo de carne, la crema de leche, un poco de pimienta y cocina durante 10 minutos. Reserva.
- Fríe las papas hasta dorar. Reserva.
- Corta la carne, cubre con la salsa y sirve con papas fritas.

6

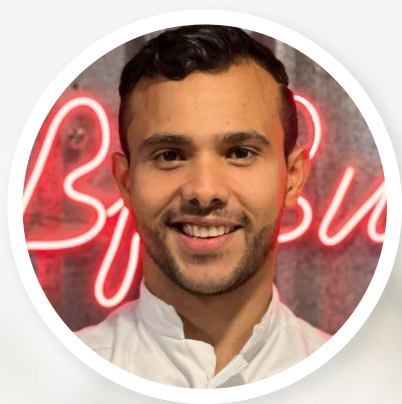
invitados de lujo



con recetas extraordinarias



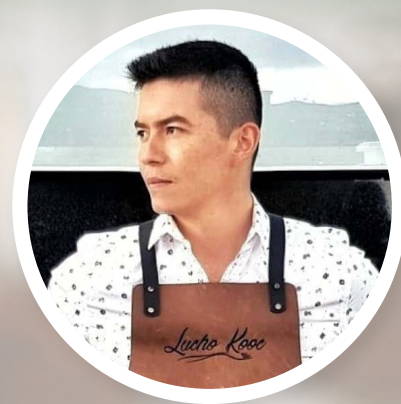
para nuestras madres



@said.eats



@saborenlamesa



@luchokooc



@ahumadoreschaquiro



@cocinacomoun crack



@milena_lorat



Ensalada[☀] César

por @said.eats

Ingredientes

- 200 gramos de pechuga
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Páprika al gusto
- Vinagreta al gusto de @salsas.aderezos
- 3 fresas
- Media manzana verde
- 40 gramos de lechuga cresa o romana
- Tostadas o croutons al gusto
- 60 gramos de maíz tierno
- Queso parmesano al gusto

Procedimiento

- Cocina y corta la pechuga de pollo sazonada.
- Lava y corta las fresas, la manzana verde y la lechuga.
- Coloca la lechuga en un bowl y añade la pechuga cocida, las frutas cortadas, el maíz y los croutons.
- Rocía la vinagreta al gusto sobre la ensalada.
- Añade queso parmesano rallado al gusto.
- Sirve la ensalada y disfruta de tu comida.



Ensalada de pollo con mango

por @saborenlamesa

Ingredientes

- Vinagreta Light de Aderezos®
- Salsa BBQ de Aderezos®
- Salsa Soya de Aderezos®
- 3 filetes de pechuga
- 1 mango pintón
- 1/4 de cebolla morada
- 1/4 de pimentón
- Cilantro al gusto
- Marañoses o frutos secos a elección
- El zumo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- Marinamos los filetes de pechuga con Salsa BBQ y Salsa Soya de aderezos, agregamos un poco de aceite, sal y pimienta, dejamos en el recipiente por 20 minutos aproximadamente, luego en una sartén o una parrilla asamos el pollo hasta que se cocine bien y quede dorado.
- En un bowl rallamos el mango, le incorporamos cebolla morada en julianas, pimentón, cilantro, sal y pimienta al gusto, el zumo de 1 limón y por último 4 cucharadas de Vinagreta Light de Aderezos para resaltar los sabores de esta preparación y hacer una preparación extraordinaria que sorprenda a todos.
- Por último servimos, empezamos con una cama de mango y vegetales, le agregamos el toque crocante con los frutos secos que hayan elegido, encima ponemos el pollo y ahora sí es momento de disfrutar.



Ensalada de trucha y papas

por @luchokooc

Ingredientes

ENSALADA:

- 200 gramos de trucha
- 3 ramas de apio picadas
- 2 manzanas verdes picadas en cubos
- 1/4 de taza de eneldo fresco picado
- 1 taza de tomates cherry partidos por la mitad
- 1 cucharada de Salsa Sazonadora de Ajo de Aderezos®
- 1/2 taza de Vinagreta Light de Aderezos®
- Ajonjolí negro opcional
- Queso duro de su elección partido en cubos (Usamos campesino en esta receta)

PAPAS:

- 1/2 libra de papa sabanera
- 1 cucharada de Salsa Sazonadora de Ajo Aderezos®
- 1 cucharada de páprika
- 1 cucharada de orégano
- 2 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Preparación ensalada:

- Le agregamos la Salsa sazonzadora de ajos, con sal y pimienta al gusto por todos los lados.
- Llevamos a una sartén con aceite de oliiva bien caliente y asamos 5 minutos por cada lado. (La dejamos enfriar y partimos en trozos aprox de 1 centimetro, cuando ya está lista)
- Pon en un bowl, el apio, la rugula, tomates, la manzana, la trucha, los trozos de queso, agr gale la Vinagreta Light de Aderezos® y finalizas con eneldo y ajonjolí negro opcional.

Preparación papas:

- Parte las papas en cascos pequeños.
- Las llevas a cocinar en agua hierviendo por aproximadamente 15 minutos.
 - Mezclas la salsa sazonzadora de ajos, la páprika, orégano, aceite de oliiva, sal y pimienta en un bowl.
 - Sacas las papas del agua y les agregas la mezcla.
 - Llevas a una bandeja
- Ahora al horno o airfryer de 10 a 12 minutos a 180 grados centigrados. (importante mover las papas a la mitad del tiempo)
- Puedes acompañar las papas con Vinagreta Light Aderezos®



Posta cartagenera[☀] para mamá

por @ahumadoreschaquiro

Ingredientes

- 2 libras de punta de anca entera (punta gorda)
- 1 zanahoria
- 2 cebollas cabezonas
- 2 pimentones
- 2 hojas de laurel
- Tomillo
- 1 cucharada de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 1 litro de caldo de res
- 150 gramos de panela rallada
- 250 ml de salsa panelera Aderezos®
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- Al corte de carne entero, hazle cuadrícula superficial con el cuchillo por la parte de la grasa. Sazona con Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®, sal y pimienta al gusto. Cuélgala en el gancho y lleva al interior del ahumador a ahumar por 45 minutos.
- Saca la carne, deja reposar 5 minutos, parte en rodajas y comienza a sofreír los vegetales por algunos minutos, para después pasar a la olla de presión junto con la carne.
- Echa la carne y los vegetales en el caldo de res. Agrega la panela y la salsa panelera. Tapa la olla y deja cocinar hasta que la carne esté blanda con la salsa reducida. Licua los vegetales y la salsa. Verifica que la carne se haya oscurecido, saca y corta en tiras medianas.
- Coloca sobre un recipiente que soporte altas temperaturas y lleva durante media hora a la parrilla superior del ahumador para terminar la cocción.



Ensalada con pollo

por @cocinacomounracker

Ingredientes

- 150 gramos de pechuga de pollo (suprema)
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 ó 4 hojas de lechuga cressa verde (puedes usar también la de tu preferencia)
- 50 gramos de arveja cocinada
- 30 gramos de cebolla morada cortada en plumas
- 1 aguacate hass
- 1 cucharada de pistachos sin corteza
- 1/2 rama de apio
- 3 cucharadas de Vinagreta Light Aderezos®

Procedimiento

- Sazonar la pechuga de pollo con sal, pimienta y la salsa sazoadora de ajos. En una sartén poner el aceite de oliva y una vez esté caliente, poner la pechuga de pollo y tapar, dar la vuelta cuando esté bien dorada y volver a tapar para que su cocción sea más rápida y pareja.
- Mientras el pollo está listo, trocea la lechuga y mezcla con la cebolla, las arvejas y el apio cortado en media lunas, agregar la vinagreta light y mezclar muy bien.
- Servir la ensalada con trozos de aguacate, el pollo cortado en tiras y los pistachos.



Pechuga en salsa mostaza

por @milena_lorat

Ingredientes

- Pechuga de pollo
- Sal
- Pimienta
- Páprika
- Salsa Sazonadora de Ajos Aderezos®
- Salsa de Soya Aderezos®
- Mantequilla
- Cebolla
- Ajo
- Champiñones
- Salsa con Mostaza Aderezos®
- Crema de leche
- Vino blanco
- Papa
- Queso crema
- Leche
- Perejil

Procedimiento

- Calienta una sartén con aceite y una cucharada de mantequilla.
- Sazona la pechuga de pollo con sal, pimienta, páprika, salsa sazoadora de ajo y salsa de soya.
- Sella la pechuga hasta que dore por ambos lados.
- Saca la pechuga de la sartén e integra la cebolla, champiñones, especias, vino blanco, Salsa con Mostaza Aderezos®, crema de leche y deja que todo se integre.
- Devuelve la pechuga a la salsa y termina la cocción.
- Decora con perejil finamente picado.
- Sirve con un puré cremoso de papas.



**Aderezos**

 Salsas Aderezos  Salsas.aderezos  Salsas Aderezos

www.salsasaderezos.com

