EMPRESAS SINDONI

Recetario Sabores para Compartir

¡Comer en familia es un placer! Cada vez que compartes en familia, hay una conexión especial. Esos son los momentos importantes para estar juntos y crear recuerdos inolvidables.

Por eso queremos que seas el chef de la casa, para que consientas con el corazón a tu familia con una serie de recetas sencillas y deliciosas.

Tu aliado en la cocina será la variedad de productos Síndoni, que te hará la vida más fácil, para que puedas preparar extraordinarios platos dulces y salados.

Indice

Almuerzos

Milanesa a la parmesana 04
Plumitas a la crema de berro 05
Bollos pelones 06
Linguini con pollo y salsa de queso 07
Pasticho de carne 08

Meriendas

Marquesa de chocolate 10
Roles de canela 11
Crepes 12
Batido de Pirulin 13
Pie de limón con Pirulin Lime 14

Especiales de Navidad

Ponche crema de chocolate 16
Torta navideña sin azúcar 17
Pan de jamón 18

SINDONI

Almuerzos

Milanesa a la parmesana

La favorita de mamá

Ingredientes:

- 300 g de pollo o carne para milanesa bien delgada
- 150 g de Harina de trigo
- 150 g de Pan rallado
- 3 huevos
- 150 g de queso mozzarella
- 1 frasco de Salsa Napolitana Sindoni
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel fresco
- Aceite
- Sal y pimienta negra al gusto

Preparación:

Condimenta las milanesas de carne o pollo con sal y pimienta, y déjalas en la nevera por 20 minutos.

Calienta una olla, agrega el aceite, y sofríe el ajo y la cebolla cortados en cuadros pequeños.

Agrega la Salsa Napolitana Sindoni, las dos hojas de laurel y deja cocinar por 10 minutos.

Para empanar las milanesas, necesitarás tres platos o refractarios. Coloca la harina de trigo en uno de ellos, los tres huevos suavemente batidos hasta que se forme una espumita en otro y el pan rallado en el tercero.

Pasa las milanesas, primero pon la harina de trigo cubriendo toda la superficie, después reboza en el huevo y, al final, en el pan rallado.

Frie las milanesas en aceite caliente, alrededor de 180° C y a fuego medio, para que no se quemen.

Para finalizar, coloca un poco de la salsa en un refractario, luego las milanesas, agrega una fina capa de salsa sobre ellas, cúbrelas con queso y mételas al horno para gratinar hasta que el queso esté dorado.

Plumitas a la crema de berro

Para un almuerzo muy especial

Ingredientes:

- 500 g de pastas Plumitas Sindoni
- 1 manojo de berros
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ taza de crema de leche
- ¼ taza de leche
- Sal
- Pimienta
- Queso parmesano

Preparación:

Pon a hervir el agua ligeramente salada para las Plumitas Sindoni.

Recoge al menos 3 tazas de hojas de berro sin tallos, luego pela y corta la cebolla en juliana hasta llenar ½ taza.

Derrite la mantequilla en una olla a fuego medio, agrega la cebolla y saltea hasta transparentar. Integra ahora el berro, salpimenta al gusto, y saltea por un minuto.

Retira del fuego, incorpora la leche y la crema de leche, batiendo suavemente hasta uniformar la mezcla.

Procede a licuar la mezcla hasta conseguir una crema homogénea.

Una vez las Plumitas Sindoni estén al dente, cuélalas y vuélcalas sobre la cacerola con la crema de berro, regresa al fuego medio y remueve hasta que la pasta esté uniformemente cubierta con la crema.

Esparce queso parmesano sobre las raciones.

Bollos pelones

A la abuela le quedan divinos

Ingredientes

- 300 g de harina de maíz
- 300 ml de agua
- ½ cucharadita de sal
- 15 g de mantequilla
- 400 g de carne molida
- ½ cucharadita de orégano
- 250 g de Salsa Passata Sindoni
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Pimienta negra al gusto

Preparación

Calienta ligeramente el agua, añade la harina de maíz y la sal. Remueve hasta lograr una masa homogénea.

Una vez mezclado, agrega la mantequilla, amasa con las manos y deja reposar.

Pica la cebolla y los ajos, y sofríe en una sartén con aceite por dos minutos.

A continuación, añade un poco de Salsa Passata Sindoni, y azúcar para neutralizar la acidez. Deja que se vaya cocinando unos 10 minutos a fuego lento.

Mientras tanto, en un recipiente coloca la carne molida y mézclala con orégano, pimienta negra y sal.

Prepara una sartén con algo de aceite, saltea la carne molida unos dos minutos a fuego fuerte, y luego retírala del fuego.

Vuelve a la masa y forma bolitas, introduce el dedo y haz un hueco. Rellena con carne molida. Cierra de nuevo los bollitos pelones, dejando la carne en su interior.

Prepara una olla con agua hirviendo. Cuando el agua hierva, añade las bolitas rellenas de carne. Espera que suban a la superficie y apaga el fuego. Deja reposar en el agua 30 segundos y escurre en un colador.

Sirve en un plato o fuente y esparce con el resto de la Salsa Passata Sindoni.

Linguini con pollo y salsa de queso

Ingredientes:

- 500 g de pasta Linguini Sindoni
- 1 cebolla
- 4 filetes de pechuga de pollo
- 60 g de mantequilla
- 1 lata de crema de leche o nata líquida
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta blanca (opcional)
- 100 g de queso parmesano
- 1 pizca de nuez moscada
- Aceite
- Agua

Preparación:

Primero haz los Linguini Sindoni en abundante agua y sal, hasta que estén al dente o a tu gusto. Una vez listos, reserva. En una sartén sofríe la cebolla con mantequilla, previamente cortada en tiras.

Luego, agrega la crema de leche junto con el queso parmesano. Remueve con una cuchara de madera, hasta que empiece a espesarse.

Añade la sal, la pimienta, la nuez moscada y reserva. Salpimenta las pechugas de pollo y fríe a la plancha hasta que estén doradas.

Después, córtalas en trozos. A la hora de servir los Linguini Sindoni, coloca los trozos de pollo y vierte la salsa sobre todo.

Mi familia siempre los disfruta

Curiosidades

Los Linguini o "espaguetis planos", son hebras estrechas, delgadas y largas, que proceden de la región de Liguria en Italia. Estas tiras planas, se conocen también como Linguini, en Estados Unidos.

Pastiche de carne

¡Prepárala con tus peques!

Ingredientes:

- 12 láminas de Pasticho Directo al horno de Sindoni
- 70 g de queso parmesano
- Mantequilla
- 300 g de carne molida
- 1 zanahoria
- 250 g de Salsa Passata Sindoni
- 1 cebolla
- Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta

Para la Bechamel:

- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- ½ litro de leche
- Sal
- Pimienta

Preparación:

En una olla caliente agrega tres cucharadas de aceite de oliva, añade la zanahoria y la cebolla bien picadas. Cuando la cebolla esté bien dorada, incluye la carne y deja que también se dore.

Luego, incorpora la Salsa Passata Sindoni, salpimenta al gusto y déjalas cocer durante media hora. Mientras se cocina la salsa de carne, puedes hacer la bechamel.

En una sartén derrite la mantequilla y añade la harina. Sin parar de remover, agrega la leche caliente hasta que la salsa comience a hervir. Incorpora la sal, reduce el fuego y cocina durante unos 20 minutos. Remueve para que no se formen grumos y salpimenta al gusto.

Ahora llega el momento de montar el pasticho. En un envase para el horno, unta la base de mantequilla y cúbrela con una primera lámina de pasta. Añade una capa de salsa de carne y otra de bechamel, ambas salsas deben estar lo bastante líquidas para facilitar la cocción de la pasta de pasticho.

Después, espolvorea con queso parmesano, pon un poco de mantequilla y otra lámina de pasta. Y así, hasta terminar los ingredientes. Puedes coronar el pasticho con una capa de carne, bechamel y queso, o con láminas de pasta. Finalmente, introduce el pasticho en el horno y cocina 180° C durante media hora.

Meriendas

Marquesa de chocolate

Aquí encuentras la felicidad

Curiosidades

¿Sabias que el consumo de chocolate favorece la concentración y la memoria, debido a su alto contenido de flavonoides?

Este alimento también reduce la fatiga, mejora el rendimiento físico y es muy bueno para el corazón por sus antioxidantes.

Ingredientes:

- 300 g de chocolate en barra
- 1 lata de leche condensada
- 2 tazas de leche fría
- 16 paquetes de 4 galletas tipo María
- Para el topping: Pirulin Spread o Nucita Premium y trocitos de Pirulin

Preparación:

Coloca la leche condensada junto con el chocolate en una olla a fuego lento, mezcla constantemente hasta que el chocolate esté perfectamente derretido.

En un recipiente refractario pon una a una las galletas mojadas previamente en leche.

Haz primero una capa de galletas y luego una de chocolate con la leche condensada. Repite esto hasta llegar al tope del envase. Una vez lleno, llévalo a la nevera y déjalo enfriar por 2 horas.

Posteriormente, procede a sacarlo y colocarle de topping Nucita Premium y barquillas de Pirulin trituradas.

Rolls de canela

Para esas tardes dulces

Preparación:

Primero, mezcla la leche con las 2 cucharadas de levadura y déjalo reposar. Combina la mantequilla derretida, el azúcar, la sal y los huevos, luego vierte la mezcla de la leche y la harina poco a poco.

Amasa por unos minutos para cerciorarte de que tiene la consistencia correcta, en este paso puedes ir agregando un poco más de harina de ser necesario. Cuando esté lista, dale forma de bola y tápala por una hora.

Luego, estira la masa hasta que quede de forma rectangular y pasa un pincel con mantequilla para luego cubrirla con una mezcla de canela y azúcar morena. Enrolla la masa, corta en rodajas y déjalas reposar mientras precalientas el horno a 180°C.

Hornea hasta que estén doraditos por 25 minutos y aderézalos con un sabroso frosting que puedes realizar mezclando queso crema, mantequilla, azúcar y vainilla.

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- ½ taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de sal
- 4 ½ tazas de harina de trigo La Princesa
- 2 cucharadas de levadura en polvo

Para el relleno:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de azúcar morena
- 8 cucharadas de canela

Crepes

Perfectas para compartir

Curiosidades

El origen de las crepes se remonta a la Edad Media, cuando comenzaron a cocinarse en Bretaña, al oeste de Francia. Desde entonces, se han convertido en un plato típico de la gastronomía francesa. Tanto es así, que el 2 de febrero, en la fiesta de La Candelaria, la tradición es cocinar y comer crepes.

Ingredientes:

- 2 huevos
- 150 g de harina de trigo La Princesa
- 250 ml de leche
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de aceite
- 1 pizca de sal
- Aceite para engrasar la sartén
- 1 cucharada de brandy (opcional)
- 1 Nucita Premium

Preparación:

Pon en un recipiente todos los ingredientes y bate muy bien, hasta obtener una mezcla sin grumos. Esta mezcla se puede utilizar en el momento, pero siempre es aconsejable dejarla reposar en la nevera una hora.

Una vez que haya reposado, mezcla un poco con una cuchara, debe tener una textura de crema líquida. Si ha quedado muy espesa, puedes añadirle un chorrito de leche.

Luego, engrasa una sartén antiadherente con algo de aceite. Cuando esté bien caliente, agrega un poco de mezcla y mueve la sartén girando para ayudar a que la masa se extienda.

Cuando veas que los bordes comienzan a dorarse, dales la vuelta. Para las siguientes crepes ya no hace falta añadir más aceite.

Al estar listas, esparce una cucharada de Nucita Premium por encima, dobla en 4 y sirve.

Batido de Pirulin

Ingredientes:

- 8 barquillas de Pirulin de chocolate y un poco más para adornar
- 1 ¼ taza de leche
- Helado de vainilla de buena calidad
- Sirope de chocolate

Preparación:

Coloca sirope de chocolate en los dos lados del vaso en el que pondrás el batido.

Machaca los Pirulin en una bolsa de plástico, o utiliza un procesador de alimentos.

Pon los Pirulin triturados, la leche y 2 bolas de helado (alrededor de ¾ tazas) en una licuadora o batidora.

Mezcla hasta que se combinen bien y esté espumoso. Echa el batido en los vasos preparados.

Añade otra cucharada de helado de vainilla y decora con 2 barquillas de Pirulin en cada vaso.

Sirve inmediatamente y disfruta esta delicia.

Pura delicia achocolatada

Curiosidades

El batido se hizo popular en Estados Unidos a finales del siglo XIX y luego se extendió por Europa. La batidora fue uno de los elementos claves en la elaboración y expansión del batido, ya que ofreció la textura y espumosidad que conocemos actualmente

Pie de Limón con Pirulin Lime

Curiosidades

Los comienzos del Pie de Limón provienen de la época medieval. Algunos historiadores cuentan que era servido como postre en banquetes ofrecidos por la reina Elizabeth de Inglaterra.

Ingredientes:

- 2 y ½ tazas de harina de trigo La Princesa
- 1 taza de azúcar
- ¾ taza de margarina
- 1 huevo
- 2 tazas de leche condensada
- 1 taza de zumo de limón
- Merengue
- Pirulin Lime

Preparación:

En un bowl agrega la harina, el azúcar, la margarina y remueve hasta conseguir una consistencia grumosa. Luego, añade el huevo y mezcla todo para lograr una masa, que extenderás en un molde de hornear enmantequillado y enharinado, previamente.

Hornea esta masa entre 10-12 minutos a una temperatura de 180°C.

Mientras el molde está en el horno, mezcla en un recipiente aparte la leche condensada y el zumo de limón, y luego viértelo sobre la masa. Hornea el pie entre 10 y 15 minutos más.

Por último, adorna con merengue al gusto y agrega como complemento perfecto, Pirulin Lime.

Especiales de Navidad

Qué orgullosos estamos los venezolanos de los sabores y aromas de nuestra gastronomía navideña, esa que nos hace esperar con ansias la llegada de la época más bonita y alegre del año.

Y es que los ingredientes y texturas de nuestros platos, además de deleitar el paladar, son una celebración en sí mismos y nos transportan a esa Navidad llena de encuentros con la familia y los amigos alrededor de la mesa.

Dedicamos estas recetas a cada venezolano, no solo para enaltecer nuestra tradición, sino para que al prepararlas, queden grabadas en su corazón como un recuerdo inolvidable.

Ponche crema de chocolate

Ingredientes:

- 1½ tazas de leche evaporada
- 1½ tazas de leche condensada
- 1 taza de ron blanco
- 1 taza de agua (240 mililitros)
- 3 huevos (yemas)
- 4 cucharadas soperas de Nucita Cacao en Polvo
- 6 clavos dulces (opcional en polvo)
- 2 ramas de canela
- 1 pizca de nuez moscada (en polvo o recién molida)

Preparación:

Mezcla en una olla, la leche evaporada con el agua, la Nucita Cacao en Polvo, la canela y los clavos dulces. Deja que la mezcla hierva a fuego lento. Espera hasta que el líquido se reduzca a la mitad, unos 15 min aproximadamente; retíralo del fuego y espera a que se enfríe a temperatura ambiente.

Utiliza un bol para batir la leche condensada y las yemas. Revuelve hasta obtener una crema homogénea. Incorpora la mezcla de Nucita Cacao en Polvo a las yemas con azúcar y remueve hasta integrar todos los ingredientes.

Coloca la mezcla en un recipiente y cocina el ponche al baño María a fuego lento, durante 20 min.

Retira el ponche de chocolate del fuego y vierte en otro recipiente. Remueve hasta que alcance una temperatura ambiente. Añade el ron y la nuez moscada, y mezcla los ingredientes.

Vierte el ponche en una botella y refrigera antes de servir. Esta bebida se conserva en perfecto estado hasta una semana en la nevera.

Torta navideña sin azúcar

Ingredientes:

- 1 taza de frutas confitadas
- ½ taza de almendras
- ½ taza de licor de almendras
- ½ taza de ron
- 3 huevos
- 2 tazas de harina de trigo La Princesa
- 1 taza de leche
- 1 taza de Nucita Cacao en Polvo
- 3 cucharadas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cambures (bien maduros)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 remolacha mediana picada en trozos pequeños

Preparación:

Remoja las frutas confitadas y almendras en el licor de almendras y ron durante 2 horas.

Separa las claras de las yemas de los huevos y bátelas a punto de nieve. Luego, precalienta el horno a 180 °C. Vierte la harina, Nucita Cacao en Polvo, polvo de hornear y la canela en un recipiente. Mezcla para integrar los ingredientes.

Licúa el cambur y la remolacha, con la leche, el licor colado de las frutas confitadas, la yema de los huevos y la vainilla.

Coloca el licuado en un recipiente y agrega los ingredientes secos hasta lograr una mezcla homogénea. Incorpora las frutas confitadas y almendras previamente remojadas en licor y mezcla muy bien.

Añade la clara de huevo, ya batida, en forma envolvente. Vierte la mezcla en una tortera, previamente engrasada. Lleva al horno precalentado por 40 min. Saca del horno, deja reposar a temperatura ambiente y decora con azúcar impalpable.

Pan de jamón

Mágica tradición

Ingredientes:

- 750 g de harina La Princesa
- 1 cucharada de levadura fresca
- ¼ litro de leche
- ½ cucharadita de sal
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla
- 500 g de jamón de pierna cocido o ahumado
- 12 tiras de tocineta ahumada
- 40 aceitunas verdes sin semilla
- 200 g de pasas

Preparación:

Vierte en media taza de agua 1 cucharada de levadura y deja reposar por 4 min para que crezca. Entibia la leche, agrégale la sal y el azúcar.

Coloca la harina La Princesa en forma de volcán y añade la levadura crecida. Mezcla todo, agrega 1 huevo, la mantequilla derretida y poco a poco la leche. Amasa bien y deja reposar 35 min.

Luego, divide la masa en dos partes. Extiende la masa con el rodillo hasta formar un cuadrado de 40 cm x 40 cm. Coloca las rebanadas de jamón para cubrir la superficie, dejando 1 cm de borde. Ubica las tiras de tocineta en 2 líneas a lo largo de la masa, las aceitunas en el borde y esparce las pasas.

Enrolla la masa, partiendo del borde de aceitunas como si fuera un brazo gitano cerrando bien las puntas. Deja reposar el pan crudo por 30 min hasta que doble su tamaño.

Pinta el pan antes de meterlo en el horno con una mezcla de azúcar con el huevo batido restante, para darle color. Pincha con tenedor la masa para que esta respire durante el proceso de cocción.

Mete el pan en el horno precalentado a 210 °C por 30 min en una bandeja enharinada y enmantequillada. Cuando el pan esté dorado, cubre con papel de aluminio hasta que termine el tiempo de cocción.

Recetario Sabores para Compartir

Pastas Sindoni @PASTASSINDONI

nucita venezolana, c.a. @NUCITAVE

@PIRULINOFICIAL

MOLVENCA MOLINOS VENEZOLANOS @MOLVENCA

EMPRESAS SINDONI

@EMPRESASSINDONI

www.sindoni.com.ve