issima®

Sabores que te hacen Sonreír

Recetario navideño

"Cuando necesitas un respiro, un momento para ti o un espacio junto a tus seres queridos, ÍSSIMA® está a tu lado. Para darte el calor, el cariño y el sabor que te hacía falta.

Por eso compartimos contigo este recetario, para llevar a tu hogar la sazón, las sonrisas y las recetas para hacer de tu navidad una experiencia única en familia.

Porque solo tú puedes combinar nuestras salsas, consomés, ketchup y sopas para crear la obra maestra de tu cocina."

íssima®

Sazonadores y Adobos

issima®

Escribe un recuerdo navideño

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Pechuga de Pavo

CON SABOR ÍSSIMA

Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo de 3 libras.
- 1 sobre de Consomé de Gallinita India ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Adobo con Ajo y Cilantro ÍSSIMA®.
- 8 lascas de tocino.
- 8 rodajas de jamón.
- 8 rodajas de queso.

Preparación
30 min

Horno
35 a 40 minutos

Porción
4 a 6 personas

Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F.
2. Abre la pechuga en corte mariposa.
3. Sazónala de ambos lados mezclando el consomé y el adobo.
4. Coloca las lascas de tocino una a la par de la otra sobre una tabla y coloca la pechuga boca arriba sobre ellas.
5. Coloca las lascas de jamón y queso en la parte de adentro y enrolla.
6. Utiliza cáñamo para atarla y asegúrate de amarrarla bien para que no se salga el relleno.
7. Colócala en una bandeja para asar con rejilla y hornéala de 35 a 40 minutos.

Escribe tu tip secreto

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Carne rellena Horneada

ADOBADA CON ÍSSIMA

Preparación
20 min

Horno
1 hora y 15 min

Porción
6 a 8 personas

Ingredientes:

- 2 libras de centro de lomo de res.
- 1 sobre de Adobo con Naranja Agria ÍSSIMA®.
- 1 diente de ajo picado.
- 4 alcachofas picadas.
- 4 cucharadas de chile morrón picado.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 1/2 taza de queso parmesano.
- 2 cucharadas de almendras picadas.
- 4 cucharadas de cebolla picada, sal y pimienta.

Proceso:

1. Abre el lomo con un cuchillo afilado hasta que tengas un gran filete.
2. Con un martillo para carne, dale varios golpes para aplanarlo.
3. Sazónalo con el Adobo con Naranja Agria ÍSSIMA®.
4. Mezcla el resto de ingredientes en un recipiente y rellena el lomo.
5. Amárralo con cáñamo y colócalo en una bandeja para hornear previamente engrasada.
6. Séllalo a 450° F por 10 minutos.
7. Reduce la temperatura y hornéalo por 1 hora y 15 minutos a 275° F.
8. Déjalo reposar 10 minutos y corta.

Escribe tus notas

Pierna de cerdo Horneada

CON SAZÓN ÍSSIMA

Preparación
30 min

Horno
25 min por libra

Porción
8 a 10 personas

Ingredientes:

- 1 pierna de cerdo sin hueso de 3 libras.
- 1 cucharada de sal.
- 1 sobre de Consomé de Pollo ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Adobo con Ajo y Cilantro ÍSSIMA®.
- 1 cucharada de romero.
- 1 cucharada de tomillo.
- 2 cucharadas de margarina suavizada.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 500° F.
2. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente.
3. Cubre la pierna con la mezcla.
4. Hornea por 15 minutos y reduce la temperatura a 375° F.
5. Inserta un termómetro y hornea hasta que marque 145° F (25 minutos por libra).
6. Retira del horno y cubre con aluminio, deja reposar por 20 minutos antes de cortar.

Escribe tu experiencia

Pollo entero Asado

SAZONADO CON ÍSSIMA

Preparación
15 min

Horno
1 hora y 30 min

Porción
4 personas

Ingredientes:

- 1 pollo entero de 3 a 4 libras.
- 2 cucharadas de margarina suavizada.
- 1 sobre de Consomé de Pollo ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Adobo con Ajo y Cilantro ÍSSIMA®.
- 2 cucharaditas de siracha.
- 3 cucharadas de jugo de naranja.
- 2 cucharadas de salsa soya.
- 3 cucharadas de miel.
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F.
2. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente y sazona el pollo por dentro y fuera de la piel.
3. Dora el pollo con la pechuga hacia abajo por 15 minutos y luego con la pechuga hacia arriba otros 15 minutos.
4. Reduce la temperatura a 350° F y hornea por 60 minutos más.

Escribe quienes la degustarán

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Sopas issima®

Escribe un recuerdo cocinando con mamá

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Ensaladilla Rusa con

SOPA INSTANTÁNEA ÍSSIMA

Ingredientes:

- 2 Sopas Instantáneas ÍSSIMA®.
- 1 taza de papas en cuadritos.
- 1 taza de zanahoria en cuadritos.
- 1 taza de arvejas en cuadritos.
- 1/2 taza de mayonesa.

Preparación
27 min

Cocer
3 min

Porción
4 personas

Proceso:

1. Prepara las sopas según las instrucciones del paquete y escurre.
2. Cocina los vegetales por separado con sal y déjalos enfriar.
3. Mezcla las sopas con los vegetales y la mayonesa y sirve.

Escribe tu tip secreto

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Ramen con

SOPA INSTANTÁNEA ÍSSIMA

Preparación
7 min

Cocer
3 min

Porción
4 personas

Ingredientes:

- 2 Sopas Instantáneas ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Consomé de Gallinita India ÍSSIMA®.
- 4 tazas de agua.
- 4 huevos.

Proceso:

1. Prepara las sopas según las instrucciones del paquete.
2. Disuelve el Consomé de Gallinita India ÍSSIMA® en el agua y calienta hasta que hierva.
3. Agrega las sopas y divide en 4 tazones para sopa.
4. Para preparar los huevos, coloca suficiente agua en una olla y ponla a hervir.
5. Una vez esté hirviendo coloca los huevos y déjalos cocinarse por 7 minutos.
6. Corta a la mitad y sirve cada uno en un tazón.

Escribe tu experiencia

Salsitas y Sofritos

issima®

Escribe tu anécdota más graciosa

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Croquetas de Jamón

CON SALSITA ÍSSIMA

Preparación
1 hora y 40 min

Refrigera
2 a 3 horas

Porción
10 a 12 croquetas

Ingredientes:

- 1 Salsita Ranchera ÍSSIMA®.
- 1 cucharada de margarina.
- 6 cucharadas de aceite vegetal.
- 1/2 cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 3/4 de taza de harina.
- 2 tazas de leche.
- Sal y pimienta.
- Una pizca de nuez moscada.
- 1/2 taza de jamón de puyazo picado.
- 1 taza de miga de pan.
- 1 huevo batido.
- Aceite vegetal.

Proceso:

1. Calienta la margarina y el aceite vegetal a fuego medio y dora el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
2. Agrega la harina y mezcla bien.
3. Vierte la leche poco a poco sin dejar de revolver hasta lograr una mezcla homogénea.
4. Agrega la sal, pimienta, nuez moscada y el jamón.
5. Coloca papel film en un molde y agrega la mezcla.
6. Refrigera de 2 a 3 horas.
7. Saca y divide la mezcla en el tamaño que quieras hacer las croquetas.
8. Con harina en tus manos, dale la forma que quieras.
9. Luego pásalas por huevo y por la miga de pan.
10. Calienta suficiente aceite vegetal en una olla y fríelas hasta que estén doradas. Sírvelas con Salsita Ranchera ÍSSIMA®.

Escribe quienes la degustarán

Ratatouille

CON UN TOQUE DE SOFRITO ÍSSIMA

Preparación
1 hora y 10 min

Horno
375° F

Porción
4 a 6 personas

Ingredientes:

Para armar el ratatouille:

- 2 Sofritos Criollos ÍSSIMA®.
- 1 berenjena en rodajas.
- 1 zucchini en rodajas.
- 6 tomates en rodajas.

Para la mezcla sazonadora:

- 3 cucharadas de albahaca fresca picada.
- 1 cucharadita de ajo picado.
- 2 cucharadas de perejil fresco picado.
- Sal y pimienta al gusto.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 375° F.
2. Coloca el Sofrito Criollo ÍSSIMA® en un molde o sartén para horno.
3. Agrega la berenjena, el zucchini y el tomate alternando uno a uno en fila alrededor del sartén.
4. Mezcla todos los ingredientes de la mezcla sazonadora y agrega por encima.
5. Cubre con aluminio y hornea por 40 minutos.
6. Retira el aluminio y hornea por 20 minutos más hasta que los vegetales estén suaves.

Escribe tu experiencia

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Rollos de Zucchinis

CON SOFRITO ÍSSIMA

Preparación
45 min

Horno
425° F

Porción
10 a 12 porciones

Ingredientes:

- 4 zucchinis cortados en 16 lascas.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 taza de ricotta.
- 1/2 taza de queso parmesano.
- 1 yema de huevo.
- 2 Sofritos Criollos ÍSSIMA®.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 425° F y engrasa una bandeja para horno.
2. Cubre las lascas de zucchinis con el aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Hornea de 15 a 18 minutos hasta que estén suaves.
4. Coloca la salsa en un molde para horno previamente engrasado.
5. Mezcla los quesos y la yema, rellena las lascas de zucchinis formando rollitos, colócalos sobre la salsa.
6. Hornea de 15 a 20 minutos.

Escribe tu tip secreto

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Pizza Vegetariana

CON MEZCLA DE SALSITAS ÍSSIMA

Ingredientes:

Para la masa:

- 2 tazas y media de harina.
- 1 sobre de levadura instantánea.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 taza de agua caliente.

Para la pizza:

- 2 Salsitas Rancheras ÍSSIMA®.
- 2 Salsitas 3 Quesos ÍSSIMA®.
- Vegetales de tu elección.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta.
- Sazonador italiano.

Preparación
1 hora

Horno
475° F

Porción
2 pizzas
16 porciones

Proceso:

1. Con una batidora manual, mezcla una taza de harina con el resto de ingredientes.
2. Cuando esté mezclado, agrega poco a poco la harina hasta que se forme una textura arenosa.
3. Termina de amasar con la mano sin sobre amasar.
4. Tapa y deja que crezca por 30 minutos.
5. Divide la masa en dos y aplánalas con un rodillo.

6. Colócalas en una bandeja para horno con papel pergamino.
7. Mezcla las salsas, agrégalas y hornea 8 minutos a 475° F.
8. Saca del horno, agrega el queso y los vegetales, rocía con aceite de oliva, sal, pimienta y sazonador italiano.
9. Hornea por 8 minutos más.

Escribe tus notas

Coditos con Salchicha

Y SALSITA ÍSSIMA

Preparación
45 min

Horno
350° F

Porción
4 a 6 personas

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta de coditos.
- 1 cucharada de margarina.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 cebolla picada.
- 8 salchichas de tu elección cortadas en rodajas.
- 1 1/2 taza de Salsita 3 Quesos ÍSSIMA®.
- 1 taza de queso parmesano.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. Cocina la pasta según las instrucciones del empaque, escúrrela y resérvala.
3. Calienta la margarina en un sartén a fuego medio y fríe el ajo y la cebolla hasta que la cebolla esté transparente.
4. Coloca las salchichas en el sartén y saltéalas hasta que se doren.
5. Vierte la Salsita 3 Quesos ÍSSIMA® y déjala que hierva; retira todo del fuego y agrega el queso parmesano.
6. Revuélvelo bien y mezcla poco a poco la pasta.
7. Colócala en un recipiente para horno previamente engrasado, tápalo con aluminio y hornea la pasta por 30 minutos.
8. Destápalo y hornea otros 5 minutos más antes de servir.

Escribe quienes la degustarán

Chiles Rellenos

CON SOFRITO ÍSSIMA

Preparación
45 min

Horno
400° F

Porción
12 personas

Ingredientes:

- 6 chiles morrones.
- Sal y pimienta.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1/2 cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 cucharada de romero picado.
- 2 tomates pelados y picados.
- 1 bolsita de Sofrito Mexicano ÍSSIMA®.
- 3/4 de libra de carne molida de cerdo.
- 2 cucharadas de queso parmesano.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F y corta cada chile a la mitad.
2. Quítales las semillas y las membranas. Calienta una olla con suficiente agua y ponla a hervir.
3. Cuando esté hirviendo deja caer los chiles y deja que se cocinen por 6 minutos.
4. Escurre y colócalos en una bandeja engrasada para horno.
5. Sazonar con sal y pimienta.
6. Calienta 2 cucharadas de aceite vegetal en el sartén a fuego medio bajo y saltea el ajo y la cebolla hasta que estén transparentes.
7. Agrega el romero y la carne.
8. Retira del fuego y agrega el sofrito.
9. Divide la mezcla en los chiles, espolvorea el queso parmesano y hornéalos 35 minutos.

Escribe tu tip secreto

Aderezo Spicy

CON SALSA SCHILO´S

Preparación
10 min

Porción
4 a 6 personas

Ingredientes:

- 1/4 de taza de Ketchup ÍSSIMA®.
- 1/4 de taza de vinagre blanco.
- 1/4 de taza de cebolla picada.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 1/2 cucharadita de páprika.
- 1/2 cucharadita de salsa inglesa.
- 1/2 taza de mayonesa.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 cucharada de Salsa Picante Schilo´s Clásica.

Proceso:

1. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente y sirve con tu ensalada favorita.

Agrega tu ingrediente secreto

Escribe tu experiencia

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Ketchup

issima®

Escribe sobre el primer platillo que cocinaste

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Pechugas de pollo Agridulces

CON KETCHUP ÍSSIMA

Preparación
40 min

Horno
350° F

Porción
6 personas

Ingredientes:

- 6 pechugas sin hueso.
- 1/3 de taza de cebolla picada.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 3/4 de taza de Ketchup ÍSSIMA®.
- 1/3 de taza de vinagre blanco.
- Jugo de 1 limón.
- 3 cucharadas de azúcar morena.
- 1 cucharada de salsa inglesa.
- Sal y pimienta al gusto.
- Perejil picado.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. Calienta una cucharada de aceite vegetal en un sartén y sella el pollo, luego transfiérelo a un molde para horno previamente engrasado.
3. Calienta el resto del aceite, el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
4. Agrega el resto de ingredientes, revuelve bien y deja que hierva una vez.
5. Reduce la temperatura a fuego bajo y cocina por 15 minutos.
6. Vierte encima del pollo y hornea por 15 minutos más.
7. Retira y espolvorea perejil fresco por encima.

Escribe tu tip secreto

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Papas Horneadas

Y EL SABOR DE KETCHUP ÍSSIMA

Preparación
1 hora y 20 min

Horno
400° F

Porción
4 personas

Ingredientes:

- 1 libra de papas baby.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de hojas de romero.
- Sal y pimienta.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F.
2. Corta las papas en cuartos y déjalas hervir, luego cocina por 15 minutos.
3. Escurre las papas y colócalas en una bandeja para horno.
4. Rocía el aceite de oliva, la sal y el romero.
5. Hornea por 30 minutos de un lado y luego 30 del otro.
6. Sirve con Ketchup ÍSSIMA®.

Escribe quienes la degustarán

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Bites de cerdo Agridulce

CON UN TOQUE DE KETCHUP ÍSSIMA

Preparación
25 min

Freír
hasta dorar

Porción
15 a 20 porciones

Ingredientes:

Ingredientes para los Bites:

- 1 libra de carne molida de cerdo.
- 2 cucharadas de cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/4 cucharadita de pimienta.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.

Ingredientes para la salsa:

- 1/2 taza de Ketchup ÍSSIMA®.
- 2 cucharadas de miel de abeja.
- 1 cucharada de jengibre fresco picado.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1/2 cucharadita de chili flakes.
- 1 cucharada de ajonjolí.

Proceso Bites:

1. Mezcla todos los ingredientes y forma bolitas pequeñas. Calienta el aceite vegetal y fríelas hasta dorar.

Proceso salsa:

1. Mezcla todos los ingredientes menos el ajonjolí en una olla y calienta a fuego lento.
2. Agrega las bolitas y cúbrelas con la salsa.
3. Retíralas y colócalas en un plato, espolvorea ajonjolí para servir.

Escribe tus notas

Pastel de Carne

CON KETCHUP ÍSSIMA

Preparación
1 hora y 20 min

Horno
375° F

Porción
8 personas

Ingredientes:

- 1/2 cebolla finamente picada.
- 1 diente de ajo finamente picado.
- 2 libras de carne molida.
- 3/4 de taza de miga de pan.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/4 de cucharadita de pimienta.
- 2 cucharadas de perejil fresco picado.
- Aceite vegetal.
- 2/3 de taza de Ketchup ÍSSIMA®.

Proceso:

1. Precalienta el horno a 375° F.
2. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente.
3. Engrasa un molde para zepelín con un poco de aceite vegetal y agrega la mezcla de carne.
4. Hornea el pastel de carne por 40 minutos.
5. Sácalo del horno, agrega Ketchup ÍSSIMA®, regrésalo nuevamente al horno y hornéalo por 15 minutos más.

Escribe tu tip secreto

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Aros de Cebolla

Y KETCHUP ÍSSIMA

Preparación
30 min

Freír
hasta dorar

Porción
4 personas

Ingredientes:

- 2 tazas de harina.
- 2 cucharaditas de páprika.
- 1 cucharaditas de ajo en polvo.
- 2 cucharaditas de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta.
- 1 1/2 taza de cerveza.
- 2 cebollas grandes cortadas en aros cubiertos de harina.
- Aceite vegetal.
- Ketchup ÍSSIMA®.

Proceso:

1. Mezcla los primeros 6 ingredientes en un recipiente.
2. Calienta suficiente aceite vegetal en una olla.
3. Sumerge los aros en la mezcla y mételos en el aceite ya caliente.
4. Fríelos hasta dorar y luego colócalos sobre un plato con papel mayordomo.
5. Sirve con Ketchup ÍSSIMA®.

Escribe tu experiencia

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Pasta de Tomate

issima®

Escribe sobre tu mejor receta navideña

PEGA UNA FOTO AQUÍ

Espagueti a la Bolognesa

CON PASTA DE TOMATE ÍSSIMA

Ingredientes:

- 1 libra de carne molida.
- 1 cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 litro de agua.
- 6 tomates.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 3 dientes de ajo.
- 1 taza de cebolla picada.
- 2 cucharadas de vino blanco.
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta negra.
- 1 taza de Pasta de Tomate ÍSSIMA®.
- 1 taza de agua.
- 1 cucharadita de albahaca fresca picada.
- 1 cucharadita de orégano fresco picado.
- 1/2 taza de queso parmesano.
- 1 libra de espaguetis previamente cocidos.

Hierve
10 min

Preparación
1 hora

Porción
4 a 6 personas

Proceso:

1. Coloca 1 litro de agua en una olla y caliéntalo a fuego alto hasta que hierva.
2. Agrega los tomates, reduce la temperatura a fuego medio y cocínalos por 10 minutos o hasta que la cáscara se empiece a desprender.
3. Retíralos del fuego, reserva 1 taza de esa agua y descarta el resto.
4. Coloca los tomates sobre un colador y déjalos que se enfríen.
5. Pélalos y córtalos en cuadritos.

6. Calienta el aceite vegetal en un sartén a fuego medio y cuando esté caliente agrega el ajo y la cebolla.
7. Reduce la temperatura a fuego bajo y fríelos hasta que la cebolla esté transparente.
8. Agrega los tomates y sube la temperatura a fuego medio.
9. Cocínalos por 20 minutos hasta que se empiecen a deshacer y empiecen a hervir.
10. Vierte el vino y cocina todo por 2 minutos más.
11. Agrega la sal y la pimienta, revuélvelas y retira la salsa del fuego.
12. Licúala y agrega la Pasta de Tomate ÍSSIMA® y el agua.
13. Regresa la salsa a la olla y déjala que hierva por 5 minutos; agrega las hierbas y déjala que hierva por 5 minutos más.
14. Añade el queso parmesano, revuélvelo y retira la salsa del fuego.
15. Para la carne, calienta el aceite vegetal en un sartén y fríe el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
16. Agrega la carne y fríela a fuego medio alto hasta que esté completamente cocinada.
17. Revuélvela con la salsa y sirve con los espaguetis.

Sopa de Tomate A LA ÍSSIMA

Preparación
35 min

Horno
450° F

Porción
4 a 6 personas

Ingredientes:

- 1 cebolla cortada en juliana.
- 2 dientes de ajo.
- 4 tomates pelados.
- 1/2 taza de Pasta de Tomate ÍSSIMA®.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta.
- 1 taza de agua.
- 1 taza de leche.
- 3 hojas de laurel.
- 1/2 taza de queso parmesano.

Proceso:

1. Precalienta el horno en BROIL a 450° F.
2. Coloca la cebolla, el ajo y los tomates en una bandeja para horno.
3. Rocíalos con el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
4. Hornéalos por 15 minutos, retíralos del horno y licúalos con el agua y la Pasta de Tomate ÍSSIMA®.
5. Coloca la sopa en una olla, agrégale las hojas de laurel y déjala que hierva una vez.
6. Retira las hojas de laurel, agrégale la leche y el queso parmesano, revuélvela y sírvela.

Escribe tu experiencia

PEGA UNA FOTO AQUÍ

issima
Pasta de Tomate
issima
Cónsomé de Pollo
Sustancioso
issima®
@comidasissima
Escanea nuestro
Código QR
issima
Sopa con sabor a Pollo
de tallarines y vegetales
¡Instantánea!
issima
Salsita Ranchera