La Villa Del Sabor Mazola

Recetas de temporada

Ensalada de Pasta

INGREDIENTES

- 1 libra de pasta previamente cocida
- 1 cucharada de aceite vegetal con toque de oliva MAZOLA®
- 1 chile morrón en juliana
- 1 zucchini cortado en rodajas
- ½ cebolla morada en juliana
- 1 taza de aceitunas negras en rodajas

INGREDIENTES PARA EL ADEREZO:

- 1 taza de queso parmesano
- 1/3 de taza de vinagre rojo
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ taza de aceite con toque de oliva MAZOLA®

PROCESO:

1. Calienta el aceite en un sartén a fuego medio y dora el chile, el zucchini y la cebolla por 3 minutos.
2. Retira del fuego y mezcla en un recipiente con la pasta y las aceitunas.
3. Para preparar el aderezo mezcla todos los ingredientes en un recipiente y vierte sobre la ensalada.
4. Revuelve y sirve a temperatura ambiente.

Pechugas con salsa de miel, ajo y limón

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo, partidas por la mitad a lo largo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de margarina
- 4 dientes de ajo picados
- ¼ de taza de miel
- ¼ de taza de jugo de limón fresco
- 1 cucharada de salsa de soya
- Perejil picado para decorar

PROCESO:

1. Sazona las pechugas con sal y pimienta. En un sartén grande, calienta el aceite y dora las pechugas por ambos lados a fuego medio-alto hasta que estén cocidas (unos 4–5 minutos por lado, dependiendo del grosor). Retiralas del sartén y reserva.
2. En el mismo sartén, derrite la margarina y fríe el ajo hasta que esté dorado y fragante (unos 30 segundos).
3. Agrega la miel, el jugo de limón, la ralladura (si usas), y la salsa de soya. Cocina a fuego medio hasta que la salsa se reduzca ligeramente y tome textura brillante (2–3 minutos).
4. Regresa las pechugas al sartén y bañalas con la salsa.
5. Cocina 1–2 minutos más para que se impregnen bien.

Alioli

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 cucharada de salsa inglesa
- El jugo de un limón
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal Mazola

PROCESO:

1. Coloca todos los ingredientes menos el aceite en una licuadora.
2. Deja caer el aceite en forma de hilo sin dejar de licuar, hasta tener la consistencia de mayonesa

Papas Horneadas

INGREDIENTES

- 4 papas grandes (russet o para hornear)
- 4 cucharadas de margarina sabor jalapeño
- ½ taza de queso cheddar rallado
- 4 tiras de tocino crujiente picado
- 2 cucharadas de cebollín picado
- ½ taza de crema agria
- Sal y pimienta al gusto

PROCESO:

1. Precalienta el horno a 200 °C (400 °F). Lava bien las papas y sécalas. Pínchalas con un tenedor varias veces para que elvapor escape durante la cocción.
2. Envuelve cada papa en papel aluminio, dejando un espacio para que respiren, y colócalas en la rejilla del horno. Hornea durante 60-75 minutos o hasta que al pincharlas estén tiernas.
3. Saca las papas del horno y deja enfriar un poco. Retira el papel aluminio y corta la parte superior de cada papa a lo largo. Con una cuchara, retira parte del interior dejando una capa delgada junto a la piel.
4. En un tazón, mezcla la pulpa de papa con la margarina sabor jalapeño, el queso cheddar (reservando un poco para decorar), el tocino crujiente, sal y pimienta. Rellena las papas con la mezcla y espolvorea queso extra por encima. Regresa al horno por 10-15 minutos adicionales, hasta que el queso esté derretido y dorado.
5. Al servir, añade una cucharada de crema agria y espolvorea con cebollín picado.

Solomillo de Cerdo al Horno

INGREDIENTES

- 1 libra de Pork Tenderloin
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de taza de miel de maple
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 2 dientes de ajo picado
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de tomillo

PROCESO:

1. Precalienta el horno a 375o F y sazona el cerdo con sal y pimienta.
2. Calienta el aceite en un sartén a fuego medio alto y sella el cerdo de todos lados por 3 minutos.
3. En un recipiente mezcla el resto de ingredientes y glasea el cerdo con la mitad de la mezcla.
4. Hornéalo por 25 minutos, retira del horno y agrega el resto del glaseado.

Mazola®

La Villa
Del Sabor
Mazola