

CHEF



chef *Oropeza*

# RECETARIO

---

## EDICIÓN ESPECIAL

TRES  
CORONAS®

Y

ROMPOPE®  
LA HOLANDESA®



LASAÑA VEGETARIANA



PONCHE NAVIDEÑO



ROLES DE CANELA

# SABOR CON INGENIO Y TRADICIÓN

Desde que lanzamos la convocatoria para que nos compartieras tus recetas en las diferentes categorías sugeridas por nuestros amigos de Tres Coronas® y La Holandesa®, todos los involucrados en la organización del evento resultamos sorprendidos con la infinidad de recetas realizadas con jerez y rompope que llegaron hasta nuestras manos; mismas que recreamos en nuestra cocina experimental y disfrutamos con el equipo de colaboradores. Fue muy agradable encontrarnos con ideas provenientes de tu recetario familiar, de ese platillo que te gustó en aquel restaurante y, por qué no, de tu propia imaginación. En este ejemplar te presentamos 32 deliciosas recetas elaboradas con productos de La Madrileña® incluidos, por supuesto, los ocho platillos ganadores seleccionados en su respectiva categoría. Espero que disfrutes de estos platillos novedosos, prácticos y deliciosos. A todos, mis más sinceras felicitaciones.



chef *Oropeza*

**Director General** Alfredo Oropeza **Director General Adjunto** Guillermo Oropeza **Director de Operaciones** Héctor Pita **Gerente Comercial** Mónica Minú **Editora de Contenido** Edith Oropeza **Editor Gastronómico** Chef Rodrigo Ballesteros **Cocina experimental** Antonio Outón **Coeditor de Arte** Isaac Olmedo **Coeditora de Contenido** Karla Torres **Redactora** Adriana Ramos **Asesora de Nutrición** Aída Fayad

Suplemento comercial editado por Oropeza Comunicaciones Culinarias S de RL de CV. Camino a Santa Teresa 1257 Col. Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, CP 01900. Tel. 41593321 [www.cheforopeza.com.mx](http://www.cheforopeza.com.mx), contacto@cheforopeza.com.mx. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Oropeza Comunicaciones Culinarias, S de RL de CV.

# ENSALADA DE PERA CON POLLO Y VINAGRETA DE CACAHUATE



## INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de pimentón  
¼ de taza de azúcar mascabado  
1 cucharada de perejil, lavado, desinfectado y picado  
1 pechuga de pollo limpia, sin hueso y en cubos medianos  
2 peras verdes, en cubos medianos  
2 nectarinas, en cubos medianos  
1 manzana roja, en cubos medianos  
1 taza de queso manchego, en cubos medianos

### • Para la vinagreta

1 cucharadita de aceite de cacahuete  
2 cucharadas de aceite de canola  
1 cucharada de vinagre de arroz  
1 cucharada de Jerez Tres Coronas®  
¼ de taza de cacahuete, picado

## PREPARACIÓN

Revuelve en un tazón aceite de oliva, pimentón, azúcar y perejil. Marina los cubos de pollo en un tazón por algunos

minutos y cocina en un sartén hasta que estén bien cocidos. Tira las frutas al sartén y saltea un par de veces. Pasa a un tazón y mezcla con el queso. Incorpora en otro recipiente los ingredientes de la vinagreta y mezcla hasta integrar. Sirve la ensalada y baña con la vinagreta.

*Rendimiento 4 porciones*

*Tiempo de preparación 15 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	483
Proteínas (g)	16
Lípidos (g) (grasas)	32
Colesterol (mg)	108
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	33
Fibra dietética (g)	4
Calcio (mg)	267
Sodio (mg)	305
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# TAPAS AL JEREZ

Receta  
ganadora  
Mario Náder  
Pineda



## INGREDIENTES

1 *baguette* mediana, en rebanadas delgadas  
 ½ taza de Jerez Tres Coronas®  
 8 higos  
 ½ pimiento rojo, en cubos chicos  
 ½ pimiento amarillo, en cubos chicos  
 200g de queso de cabra natural

## PREPARACIÓN

Hornea las rebanadas *baguette* hasta que estén crujientes y ligeramente doradas. Calienta el Jerez Tres Coronas® y blanquea primero los higos y después los pimientos. Corta los higos en julianas y reserva.  
 Cocina a fuego bajo el Jerez Tres Coronas® que usaste para blanquear\* los higos y los pimientos y déjalo hasta que reduzca a la mitad.  
 Sirve las rebanadas de *baguette* en un plato extendido, coloca encima queso de cabra, higos y pimiento. Baña con la reducción de Jerez Tres Coronas® y disfruta.

## \*Blanquear

Hervir brevemente en líquido –por lo regular en agua o caldo– un alimento, para después colocarlo en agua fría y de este modo frenar la cocción.

Rendimiento **4 porciones**

Tiempo de preparación **10 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	353
Proteínas (g)	12
Lípidos (g) (grasas)	12
Colesterol (mg)	24
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	31
Fibra dietética (g)	3
Calcio (mg)	88
Sodio (mg)	276
Hierro (mg)	1.4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# SOPA DE CEBOLLA AL JEREZ

Receta  
ganadora  
Gabriela  
Cavia



## INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva  
5 cebollas tiernas, fileteadas  
1 cucharada de harina  
½ taza de Jerez Tres Coronas®  
2l de caldo de pollo  
Un toque de sal, pimienta, tomillo  
y ajo en polvo

## • Para servir

12 rebanadas delgadas de *baguette*  
Queso parmesano rallado, al gusto  
Un toque de pimienta

## PREPARACIÓN

Calienta el aceite en una olla profunda, tira las cebollas y cocina hasta que caramelicen. Agrega harina y mezcla. Rectifica el sabor con sal, pimienta, tomillo y ajo en polvo. Añade Jerez Tres Coronas® y caldo de pollo. Cocina a fuego lento por 30 minutos. Coloca las rebanadas de *baguette* en una charola, espolvorea queso y pimienta al gusto y hornea hasta gratinar.

Sirve la sopa con el crujiente de pan con queso parmesano.



Rendimiento **12 porciones**

Tiempo de preparación **20 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	11
Proteínas (g)	2
Lípidos (g) (grasas)	1
Colesterol (mg)	3
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	12
Fibra dietética (g)	0.4
Calcio (mg)	37
Sodio (mg)	102
Hierro (mg)	0.2
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# LASAÑA VEGETARIANA



## INGREDIENTES

3 a 4 tazas de agua  
2 cucharadas de sal  
1 paquete de pasta para lasaña

### • Para el relleno

1 cucharada de aceite de oliva  
2 dientes de ajo, picados  
½ cebolla morada, picada  
1 taza de brócoli en floretes, blanqueado  
½ taza de granos de elote amarillo  
½ taza de calabacita, en cubos chicos y blanqueada  
½ taza de zanahorias, en cubos chicos y blanqueadas  
1 cucharada de Jerez Tres Coronas®  
1 taza de puré de tomate  
1 cucharadita de tomillo fresco

### • Para terminar

Aceite de canola, el necesario  
Queso manchego, rallado, al gusto  
1 cucharada de pan molido  
1 cucharada de hojas de albahaca, lavadas y desinfectadas

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.  
Hierva el agua con la sal y cuece las láminas de pasta al dente (suave por fuera, firme por dentro).

Calienta el aceite en un sartén y sofríe el ajo y la cebolla, agrega todos los vegetales del relleno. Cuando tomen color agrega Jerez Tres Coronas®, puré de tomate y las hierbas, mezcla y deja cocinar a fuego medio hasta que rompa a hervir.

Arma la lasaña en un refractario ligeramente engrasado con aceite de canola. Coloca una lámina de pasta y una de relleno, repite el proceso hasta terminar con una capa de pasta.

Espolvorea queso manchego y pan; hornea hasta que gratine.

Sirve caliente y decora con hojas de albahaca frescas.

*Rendimiento 4 porciones*

*Tiempo de preparación 25 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	329
Proteínas (g)	11
Lípidos (g) (grasas)	1
Colesterol (mg)	0
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	69
Fibra dietética (g)	5
Calcio (mg)	24
Sodio (mg)	227
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# REFRACTARIO DE ATÚN AL HORNO



## INGREDIENTES

1 cucharada de aceite en aerosol  
 2 dientes de ajo, picados  
 ¼ de cebolla, picada  
 2 zanahorias, en cubos chicos  
 ½ taza de granos de elote amarillo  
 ½ taza de chícharos  
 2 chiles serranos, en rajas y sin semillas  
 4 latas de atún en agua, escurridas  
 1 taza de puré de tomate  
 2 cucharadas de Jerez Tres Coronas®  
 1 hoja de laurel  
 Pasta de hojaldre, la necesaria  
 Harina, la necesaria  
 Huevo batido, el necesario  
 Un toque de sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.  
 Calienta el aceite en un sartén, tira ajo y cebolla, deja suavizar, añade los vegetales permite que tomen un color dorado y agrega el atún, revuelve bien, aumenta el sabor con laurel, sal y pimienta. Deja un minuto para

incorporar sabores y retira del fuego.  
 Coloca la mezcla de atún en un refractario para horno, cubre con un círculo de pasta de hojaldre previamente trabajada y cortada en una superficie plana ligeramente enharinada. Pica la parte superior de la pasta para evitar que infle, barniza con un poco de huevo y lleva a hornear hasta que dore.  
 Sirve caliente.

*Rendimiento 4 porciones*

*Tiempo de preparación 20 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	374
Proteínas (g)	49
Lípidos (g) (grasas)	6
Colesterol (mg)	96
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	31
Fibra dietética (g)	1
Calcio (mg)	57
Sodio (mg)	782
Hierro (mg)	4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# MIXIOTES DE PESCADO



## INGREDIENTES

### • Para el adobo

3 chiles anchos, limpios y asados  
 3 dientes de ajo  
 2 cucharadas de vinagre blanco  
 2 cucharadas de Jerez Tres Coronas®  
 2 cucharadas de aceite de oliva  
 Un toque de sal y pimienta

### • Para el mixiote

4 cuadros de hoja de plátano de aprox. 45 x 45cm, lavados y asados  
 4 filetes de huachinango  
 4 hojas de laurel  
 1 taza de uvas sin semillas, en mitades  
 1 taza de granos de elote amarillo  
 2 duraznos, en cubos chicos  
 Un toque de sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Licua los ingredientes del adobo. Coloca en cada hoja de plátano un filete de huachinango, baña cada uno con una porción de la salsa, agrega laurel, uvas, elote, durazno, sal y pimienta. Cierra las hojas de plátano, de modo que el pescado quede bien envuelto, utiliza hilo de cocina para cerrar perfectamente el paquete.

Cocina al vapor durante 25 minutos y sirve caliente.



*Rendimiento 4 porciones*  
*Tiempo de preparación 30 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	266
Proteínas (g)	27
Lípidos (g) (grasas)	7
Colesterol (mg)	30
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	24
Fibra dietética (g)	4
Calcio (mg)	36
Sodio (mg)	156
Hierro (mg)	4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	



# PASTEL DE CARNE AL JEREZ



## INGREDIENTES

### • Para el relleno

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- ¼ de cebolla, picada
- 2 papas medianas, en cubos chicos
- 300g de carne molida de res
- 1 taza de puré de tomate
- 3 cucharadas de Jerez Tres Coronas®
- 1 chile chipotle adobado, picado
- 1 hoja de laurel
- 2 ramitas de tomillo fresco
- Un toque de sal y pimienta

### • Para terminar

- 200g de pasta de hojaldre
- Harina, la necesaria
- 1 huevo ligeramente batido

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.  
Calienta el aceite en un sartén, dora un poco el ajo y acitrona la cebolla, tira la papa, revuelve bien y deja suavizar.  
Agrega la carne y continúa cocinando hasta que empiece a cambiar de color.  
Añade puré, Jerez Tres Coronas® y chipotle. Aumenta el sabor con las hierbas de olor, sal y pimienta, mezcla bien y deja hasta que hierva.

Pasa a un refractario cuadrado para horno y permite que repose.  
Extiende la pasta de hojaldre sobre una superficie enharinada, haz un cuadrado un poco más grande que tu refractario y de 1cm de grosor aproximadamente. Con ayuda de un tenedor pica ligeramente la superficie para darle presentación al pastel.

Cubre el refractario con la tapa de masa, barniza con huevo y lleva a tu horno hasta que dore.

Retira del horno, corta en porciones y lleva a la mesa.

*Rendimiento 8 porciones*

*Tiempo de preparación 20 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	252
Proteínas (g)	13
Lípidos (g) (grasas)	8
Colesterol (mg)	67
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	31
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	23
Sodio (mg)	69
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 Kcal	

# JAMÓN DE PIERNA CON JEREZ

Receta  
ganadora  
Irma García  
Cárdenas



## INGREDIENTES

1 taza de Jerez Tres Coronas®  
1 taza de jugo de piña  
1 diente de ajo  
2 cucharadas de nuez moscada  
10 ciruelas pasas, sin hueso  
1 clavo de olor  
1 cucharada de azúcar  
5 pimientos gordas  
3kg de jamón de pierna, en trozo  
Ciruelas pasas y cerezas, al gusto

## PREPARACIÓN

Mezcla en tu licuadora todos los ingredientes menos el jamón. Barniza la pieza de jamón y déjala reposar unos minutos dentro de tu refri. Hornéala a 180°C hasta que tome un tono dorado. Sácala y córtala en rebanadas gruesas, decora con ciruelas pasas y cerezas al gusto, y sirve.



Rendimiento **8 porciones**  
Tiempo de preparación **30 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	110
Proteínas (g)	25
Lípidos (g) (grasas)	7
Colesterol (mg)	78
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	13
Fibra dietética (g)	0.9
Calcio (mg)	13
Sodio (mg)	1,278
Hierro (mg)	4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# PAVO ADOBADO RELLENO DE MANZANA



## INGREDIENTES

### • Para el relleno

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 dientes de ajo, picados
- ½ cebolla morada, picada
- 4 manzanas verdes, con piel y en cubos medianos
- 4 manzanas rojas, con piel y en cubos medianos
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de clavo molido
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharaditas de tomillo
- ¼ de taza de azúcar
- Un toque de sal y pimienta

### • Para el adobo

- 4 chiles anchos, limpios e hidratados
- 3 chiles pasilla, limpios e hidratados
- 5 chiles guajillos, limpios e hidratados
- 3 chiles moritas, limpios e hidratados
- 4 dientes de ajo
- 5 pimientas gordas
- 1 cucharadita de sal de grano
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de canela molida
- ¼ de taza de Jerez Tres Coronas®
- ¼ taza de vinagre de manzana
- ¼ de taza de caldo de pollo

### • Para el pavo

- 1 pavo de 6 a 7kg, limpio y listo para rellenar

## PREPARACIÓN

Derrite la mantequilla en un sartén, saltea ajo, cebolla y las manzanas con las especias, tomillo, azúcar, sal y pimienta por algunos minutos. Enfría totalmente y reserva. Licua los ingredientes del adobo, hasta obtener una pasta tersa y espesa. Coloca el pavo en una bandeja con rejilla, rellénalo con la mezcla de manzanas y amarra sus piernas y alones para que al momento de hornear, mantenga la forma. Unta el adobo en el pavo. Lleva a tu horno precalentado a 180°C y cocina hasta que esté bien cocido. Deja reposar antes de cortar para que mantenga sus jugos y sirve con los acompañamientos de tu elección.

*Rendimiento 10 porciones*

*Tiempo de preparación 1 hora*

*+ tiempo de horneado*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	794
Proteínas (g)	145
Lípidos (g) (grasas)	13
Colesterol (mg)	358
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	23
Fibra dietética (g)	3
Calcio (mg)	161
Sodio (mg)	596
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# CHAMORRO BRASEADO EN SU JUGO



## INGREDIENTES

1 chamorro de cerdo (700g aprox.)  
 1 cucharadita de sal de grano  
 4 cucharadas de aceite de oliva  
 ½ cebolla, en cubos grandes  
 1 zanahoria chica, en rodajas  
 5 pimientas enteras, trituradas  
 4 ramitas de tomillo  
 1 cucharadita de hojas de mejorana  
 ½ taza de jugo de naranja  
 3 cucharadas de Jerez Tres Coronas®  
 1 cucharada de mostaza de Dijon  
 ¼ de taza de vinagre blanco  
 2 chiles chipotles adobados  
 3 tazas de papas cambray, en mitades

## PREPARACIÓN

Lava bien el chamorro y espolvoréalo con sal.  
 Calienta el aceite en una olla no muy profunda ni gruesa, sella el chamorro y reserva. En la misma olla, tira cebolla y zanahoria, deja suavizar y agrega pimienta, tomillo, mejorana, jugo de naranja, Jerez Tres Coronas®, mostaza, vinagre y chipotles. Mezcla bien, añade

las papas, regresa el chamorro a la olla y baña con los líquidos.

Cocina tapado, a fuego lento, bañando ocasionalmente con los jugos que suelta el chamorro y deja hasta que, al picarlo con un tenedor, se desbarate. Reserva.

Reduce a fuego bajo los jugos que quedan en la olla, sin que esté tapada y hasta que espesen para hacer una salsa. Sirve el chamorro y baña con la salsa.

*Rendimiento 4 porciones*

*Tiempo de preparación 90 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	780
Proteínas (g)	45
Lípidos (g) (grasas)	56
Colesterol (mg)	170
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	24
Fibra dietética (g)	1
Calcio (mg)	37
Sodio (mg)	316
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# DULCE DE CALABAZA



## INGREDIENTES

3 tazas de agua  
 ¼ de taza de Jerez Tres Coronas®  
 1 taza de piloncillo, rallado  
 2 rajas de canela chicas  
 3 hojas de higuera  
 750g de calabaza de castilla, en cuadros grandes y con semillas

## PREPARACIÓN

Calienta en una olla el agua y el Jerez Tres Coronas® y disuelve el piloncillo. Agrega canela, hojas de higuera y la calabaza, cocina a fuego bajo hasta que esté cocida. Cuela la miel y deja enfriar junto con la calabaza y sirve.

*Rendimiento 6 porciones*  
*Tiempo de preparación 45 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	262
Proteínas (g)	2
Lípidos (g) (grasas)	0
Colesterol (mg)	17
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	64
Fibra dietética (g)	4
Calcio (mg)	104
Sodio (mg)	20
Hierro (mg)	4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# JEREZ AFRUTADO

Receta  
ganadora  
Lourdes  
Ávila



## INGREDIENTES

5 limones  
6 tazas de agua  
2 cucharadas de azúcar  
2 rebanadas de melón, en cubos chicos  
15 uvas, sin piel  
2 manzanas, en cubos chicos  
1 taza de Jerez Tres Coronas®

## PREPARACIÓN

Mezcla en una jarra el jugo de los limones, agua y azúcar. Agrega las frutas y el Jerez Tres Coronas®. Refrigerera y sirve bien frío.

Rendimiento **6 porciones**

Tiempo de preparación **10 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	95
Proteínas (g)	0.85
Lípidos (g) (grasas)	0.2
Colesterol (mg)	0
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	15
Fibra dietética (g)	0.75
Calcio (mg)	0
Sodio (mg)	4
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# PONCHE NAVIDEÑO



## INGREDIENTES

- 2 litros de agua
- 2 tazas de flores de jamaica frescas
- 6 guayabas, en mitades y sin semillas
- 2 manzanas, en cubos chicos
- ½ taza de uvas pasas
- 2 tazas de frutas deshidratadas
- 3 cañas de azúcar chicas, en bastones
- ½ taza azúcar mascabado
- 2 rajas de canela chicas
- ¼ de taza de Jerez Tres Coronas®

## PREPARACIÓN

Coloca el agua en una olla a fuego alto y deja hervir. Retira del fuego y haz una infusión de jamaica por 10 minutos, cuela y regresa a la olla.

Añade la fruta, azúcar, canela y Jerez Tres Coronas®, y cocina a fuego lento hasta que las frutas suavicen.

Sirve caliente.

Rendimiento **8 porciones**

Tiempo de preparación **20 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	290
Proteínas (g)	3
Lípidos (g) (grasas)	1
Colesterol (mg)	12
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	65
Fibra dietética (g)	3
Calcio (mg)	20
Sodio (mg)	1
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# PASTEL DE ROMPOPE

Receta ganadora  
Ana Lilia Romero



## INGREDIENTES

### • Para el pastel

- 1 taza de leche condensada
- ½ taza de leche evaporada
- Ralladura de limón, al gusto
- 1 taza de Rompopo La Holandesa®
- 200g de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

### • Para decorar

- 150g de mantequilla
- ½ taza de Rompopo La Holandesa®
- Frambuesas, al gusto

## PREPARACIÓN

Mezcla en tu batidora la leche condensada con el resto de los ingredientes para el pastel, en orden de aparición.

Hornea por 35 minutos a 200°C. Retira del horno y deja enfriar.

Acrema la mantequilla en tu batidora, agrega el rompopo y mezcla hasta integrar.

Cubre el pastel con este betún y decora con frambuesas.



Rendimiento **8 porciones**

Tiempo de preparación **45 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	434
Proteínas (g)	7
Lípidos (g) (grasas)	6
Colesterol (mg)	49
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	49
Fibra dietética (g)	2
Calcio (mg)	52
Sodio (mg)	44
Hierro (mg)	1.4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 Kcal	



# TRONCO DE NAVIDAD



## INGREDIENTES

### • Para la genovesa

6 huevos  
125g de azúcar  
1 cucharada de extracto de vainilla  
1 cucharada de leche  
150g de harina  
125g de cocoa

### • Para la mousse de chocolate

½ taza de chocolate semi amargo  
1 taza de crema para batir

### • Para el relleno

1 taza de mermelada de fresa o chabacano  
½ taza de Rompope La Holandesa®

### • Para decorar

Caramelo de menta, picado  
Chocolate con menta, picado

## PREPARACIÓN:

Precalienta tu horno a 180°C.  
Pon en tu batidora los huevos y el azúcar hasta integrar, agrega en forma de hilo la vainilla y la leche, sigue mezclando hasta que esponje y los huevos doblen su tamaño. Apaga tu batidora e incorpora poco a poco los polvos y revuelve de manera envolvente con ayuda de un miserable. Pasa la masa a una charola para horno ligeramente engrasada y cocina hasta que la genovesa

esté cocida y tome un ligero color dorado. Derrite el chocolate a baño María y tempera. Bate la crema hasta que doble su tamaño y mézclala con el chocolate, agregándolo en forma de hilo, con movimientos envolventes. Reserva en el refri para evitar que la mousse se baje. Desmolda la genovesa, unta la mermelada y el Rompope La Holandesa®. Enrolla con cuidado para no romperla, pasa al plato de presentación y con ayuda de una espátula extiende la mousse sobre la genovesa, haciendo picos para darle textura de tronco. Decora a tu gusto con caramelos y chocolate de menta.

Rendimiento **8 porciones**

Tiempo de preparación **35 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	694
Proteínas (g)	12
Lípidos (g) (grasas)	30
Colesterol (mg)	258
Hidratos de carbono(g) (Carbohidratos)	94
Fibra Dietética (g)	5
Calcio (mg)	90
Sodio (mg)	124
Hierro (mg)	5
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# PANQUECITOS DE QUESO Y ELOTE



## INGREDIENTES

- 1 ¾ tazas de queso crema
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 1 taza de granos de elote
- 2 huevos
- ½ de taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## • Para servir

Rompepe La Holandesa®, al gusto

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 170°C.  
Licua todos los ingredientes y llena moldes individuales para panqué con capacillos a ¾ partes de su capacidad.  
Hornea durante 20 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga limpio.

Sirve saliendo del horno y baña al gusto con Rompepe La Holandesa®.



Rendimiento **4 porciones**

Tiempo de preparación **25 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	142
Proteínas (g)	5
Lípidos (g) (grasas)	8
Colesterol (mg)	47
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	13
Fibra dietética (g)	1
Calcio (mg)	14
Sodio (mg)	149
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# GELATINA DE ROMPOPE

Receta  
ganadora  
Claudia  
Rendón



## INGREDIENTES

2 cucharadas de gelatina sin sabor  
1 taza de agua  
1 taza de leche condensada  
1 taza de leche evaporada  
1 taza de Rompopo La Holandesa®

## PREPARACIÓN

Hidrata la gelatina en el agua, deja que cuaje y enseguida fúndela en tu microondas por 30 segundos.  
Mezcla las leches con el Rompopo La Holandesa®, agrega la gelatina, revuelve bien, pasa a un molde, lleva a tu refri y deja hasta que cuaje.

Rendimiento **6 porciones**

Tiempo de preparación **10 minutos**  
+ tiempo de refrigeración

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	266
Proteínas (g)	6
Lípidos (g) (grasas)	41
Colesterol (mg)	13
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	37
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	101
Sodio (mg)	41
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# ARROZ CON YEMAS Y ROMPOPE

Receta  
ganadora  
Leticia  
Amaya



## INGREDIENTES

1 taza de arroz  
3 tazas de agua  
1 cáscara de limón  
1 taza de leche evaporada  
1 taza de leche condensada  
2 tazas de Rompopo La Holandesa®  
4 yemas de huevo  
2 cucharadas de leche  
2 cucharaditas de extracto de vainilla  
Canela en polvo, al gusto

## PREPARACIÓN

En una olla a fuego medio cuece el arroz en el agua con la cáscara de limón. Cuando el agua se haya consumido, agrega las leches y el Rompopo La Holandesa® y cocina por 10 minutos más. Bate en un tazón las yemas junto con la leche y la vainilla. Incorpora la mezcla al arroz, sin dejar de mover y cocina un par de minutos más.

Sirve en un plato hondo y espolvorea con canela en polvo.



Rendimiento **4 porciones**

Tiempo de preparación **15 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	317
Proteínas (g)	5.7
Lípidos (g) (grasas)	5
Coolesterol (mg)	114
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	39
Fibra dietética (g)	0.05
Calcio (mg)	87
Sodio (mg)	31
Hierro (mg)	0.5
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# ARROZ CON LECHE A LA NARANJA



## INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de arroz
- 3 tazas de agua
- 3 tazas de leche
- ½ taza de Rompopo La Holandesa®
- ½ cáscara de naranja (sin la membrana blanca)
- 1 raja de canela chica
- 1 taza de azúcar

## PREPARACIÓN

Cuece el arroz en el agua, hasta que se suavice.

Calienta la leche con el resto de los ingredientes, deja que espese ligeramente, mueve de vez en cuando para que no se pegue. Cuela la mezcla, agrega el arroz y cocina a fuego bajo hasta que espese.

Sirve frío y decora con julianas de cáscara de naranja y rajadas de canela.



Rendimiento **6 porciones**

Tiempo de preparación **40 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	193
Proteínas (g)	6
Lípidos (g) (grasas)	1
Colesterol (mg)	2
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	39
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	152
Sodio (mg)	64
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# NATILLA DE VAINILLA Y LIMÓN



## INGREDIENTES

4 ½ tazas de leche  
½ taza de Rompopo La Holandesa®  
1 raja de canela chica  
½ taza de azúcar  
1 cucharada de extracto de vainilla  
5 yemas de huevo  
3 cucharadas de ralladura  
de cáscara de limón

## • Para decorar

1 cucharada de ralladura de naranja  
Julianas de cáscara de limón, al gusto

## PREPARACIÓN

Calienta la leche en una olla a fuego medio junto con el Rompopo La Holandesa® y la canela, permite que tome calor y retira. Agrega el azúcar, mueve constantemente con un batidor globo hasta que se disuelva e incorpora la vainilla, no dejes de mover para evitar que se queme.  
Retira una taza de leche, enfría ligeramente y revuelve en un tazón

con las yemas para templarlas. Añade la mezcla de yemas a la olla junto con la ralladura de limón e integra.  
Sigue cocinando a fuego bajo, sin dejar de mover, hasta que espese. Retira del fuego, sirve en vasos bajos y pon a enfriar.  
Decora con ralladura de naranja y julianas de cáscara de limón.

*Rendimiento 10 porciones*

*Tiempo de preparación 20 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	123
Proteínas (g)	5
Lípidos (g) (grasas)	7
Colesterol (mg)	153
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	10
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	158
Sodio (mg)	122
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# BEBIDA DE JOCOQUE AL ROMPOPE



Receta  
ganadora  
Lucía  
Chargoy

## INGREDIENTES

2 tazas de jocoque natural  
1 taza de Rompopo La Holandesa®  
1 taza de leche  
2 cucharadas de jugo de limón  
2 manzanas, en cubos chicos  
Hierbabuena, lavada y desinfectada,  
para decorar  
Rodaja de limón

## PREPARACIÓN

Licua jocoque, rompopo, leche, jugo de limón y manzanas, integra perfectamente y sirve en vasos bajos.  
Refrigera unos minutos antes de servir y decora con hierbabuena fresca y una rodaja de limón.

Rendimiento **8 porciones**

Tiempo de preparación **5 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	110
Proteínas (g)	2
Lípidos (g) (grasas)	0.6
Colesterol (mg)	2.16
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	14
Fibra dietética (g)	0.45
Calcio (mg)	0
Sodio (mg)	25
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# FRESA COLADA ESTILO OROPEZA



Rendimiento **4 porciones**

Tiempo de preparación **5 minutos**

## INGREDIENTES

Hielo, al gusto  
1 taza de fresas, congeladas  
2 tazas de jugo de fresa  
1 lata de crema de coco  
¼ de taza de Rompope La Holandesa®  
Fresas picadas, opcional

## PREPARACIÓN

Integra todos los ingredientes en tu licuadora, sirve en vasos altos y decora con fresas picadas.

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	210
Proteínas (g)	3
Lípidos (g) (grasas)	14
Colesterol (mg)	0
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	14
Fibra dietética (g)	2
Calcio (mg)	1
Sodio (mg)	37
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	



# CREPAS DE CAJETA Y NUEZ



## INGREDIENTES

### • Para la masa

- 1 ½ tazas de leche
- ¼ de taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos
- 1 taza de harina integral
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

### • Para el relleno

- 1 taza de cajeta
- 1 taza de nueces, picadas

### • Para servir

- 2 cucharadas de azúcar
- Helado de vainilla o del sabor que prefieras, al gusto
- 3 cucharadas de Licor de Café Don Pancho®

## PREPARACIÓN

Licua todos los ingredientes de la masa y en un sartén antiadherente y a fuego medio tírale un cucharón de la mezcla, forma la crepa moviendo el sartén para

que la masa cubra toda la superficie, deja que dore y voltea para cocer el otro lado. Repite el procedimiento hasta terminar con la masa. Apila las crepas para evitar que se resequen.

Rellénalas con cajeta y nuez picada, forma triángulos y espolvorea con azúcar y lleva al horno para caramelizar ligeramente. Sirve con helado y Licor de Café Don Pancho®.

*Rendimiento 8 porciones*

*Tiempo de preparación 15 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	552
Proteínas (g)	12
Lípidos (g) (grasas)	28
Colesterol (mg)	132
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	63
Fibra dietética (g)	2
Calcio (mg)	139
Sodio (mg)	115
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# TAMALES DE CHOCOLATE Y CAFÉ CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO



## INGREDIENTES

100g de mantequilla  
150g de azúcar  
2 ½ tazas de leche  
3 cucharadas de Licor de Café Don Pancho®,  
570g de harina nixtamalizada para tortillas  
90g de chocolate semi amargo, fundido y temperado  
1 taza de naranja cristalizada, picada  
Hojas de maíz para tamal, hidratadas

### • Para la vaporera

2 tazas de agua  
1 moneda  
Hojas de maíz para tamal, hidratadas  
1 trapo húmedo

### • Para la salsa

1 taza de chocolate blanco fundido y temperado  
½ taza de crema para batir

## PREPARACIÓN

Bate la mantequilla con azúcar, ½ de taza de leche y Licor de Café Don Pancho®. Agrega poco a poco la harina y el resto de la leche, y sigue

batiendo hasta obtener una mezcla homogénea, divídela entre las hojas de maíz y cierra bien.

Prepara la vaporera, vierte el agua y pon la moneda, coloca las hojas de maíz encima de la rejilla, sobre ellas los tamales, añade más hojas y cubre con el trapo. Cocina por 40 minutos a fuego medio, cuando dejes de escuchar la moneda, vierte más agua. Mezcla en una olla los ingredientes de la salsa y calienta hasta que se derrita el chocolate. Sirve los tamales y acompaña con la salsa.

*Rendimiento 6 porciones*

*Tiempo de preparación 30 minutos  
+ tiempo de cocción*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	612
Proteínas (g)	14
Lípidos (g) (grasas)	24
Colesterol (mg)	10
Hidratos de carbono (g)	
(carbohidratos)	82
Fibra dietética (g)	11
Calcio (mg)	58
Sodio (mg)	114
Hierro (mg)	5
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# HOT CAKES GALÁCTICOS



## INGREDIENTES

### • Para la masa

- ¼ de taza de harina integral
- ¼ de taza de avena, molida
- 1 taza de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de leche
- 1 cucharadita de Licor de Café Don Pancho®
- 3 huevos
- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- ½ cucharadita de vainilla
- Un toque de sal

### • Para los hot cakes

- Mantequilla, la necesaria
- Moldes de acero en forma de estrella o rehilete

### • Para servir

- Miel de maple, al gusto
- Azúcar glas, al gusto
- Frutas mixtas, al gusto
- Hojas de menta, para decorar

## PREPARACIÓN

Licua todos los ingredientes para la masa.

Calienta un sartén y barniza con un poco de mantequilla, coloca un molde al centro de este y llena con la mezcla para hot cakes. Cuando veas burbujas en la parte superior, voltea la masa y retira el molde, cocina unos minutos más para que el otro lado se cueza. Repite la operación hasta que se termine la preparación. Sirve los hot cakes y acompaña con miel o azúcar y frutas mixtas. Decora con hojas de menta.

*Rendimiento 6 porciones*

*Tiempo de preparación 20 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	508
Proteínas (g)	14
Lípidos (g) (grasas)	17
Colesterol (mg)	125
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	75
Fibra dietética (g)	3
Calcio (mg)	146
Sodio (mg)	206
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# TRUFAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ



## INGREDIENTES

1 taza de crema para batir  
 2 cucharadas de manteca de cacao  
 1 ½ tazas de chocolate semi amargo, picado  
 3 cucharadas de Licor de Café Don Pancho®  
 Cocoa, al gusto  
 Azúcar glas, al gusto  
 Capacillos rojos chicos

## PREPARACIÓN

Calienta la crema para batir en una olla, incorpora la manteca de cacao, integra y antes de que suelte el hervor agrega el chocolate y el Licor de Café Don Pancho®. Funde y retira del fuego, deja enfriar y refrigera unos minutos; no permitas que el chocolate se vuelva sólido. Con ayuda de dos cucharas o con tus manos forma esferas de chocolate, pasa por cocoa o azúcar glas, coloca en capacillos y refrigera 25 minutos antes de servir.



*Rendimiento 4 porciones*  
*Tiempo de preparación 15 minutos*  
*+ tiempo de refrigeración*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	473
Proteínas (g)	7
Lípidos (g) (grasas)	41
Colesterol (mg)	24
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	19
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	58
Sodio (mg)	213
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# FRAPUCHINO CASERO



## INGREDIENTES

### • Para el frapuchino

3 cucharadas de Licor de Café  
Don Pancho®  
2 cucharadas de azúcar mascabado  
1 taza de agua  
3 tazas de leche  
Hielos, al gusto

### • Para decorar

½ taza de cajeta  
1 taza de chispas de chocolate  
¼ de taza de granos de café  
tostado, opcional  
Crema batida, al gusto  
Canela en polvo

## PREPARACIÓN

Integra en tu licuadora todos los ingredientes para el frapuchino. Coloca la cajeta, las chispas de chocolate y los granos de café en el fondo de los vasos, y sirve el frapuchino. Decora con crema batida y canela en polvo al gusto.

Rendimiento **6 porciones**

Tiempo de preparación **10 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	234
Proteínas (g)	6
Lípidos (g) (grasas)	11
Colesterol (mg)	24
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	27
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	139
Sodio (mg)	88
Hierro (mg)	0
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# TIRAMISÚ



## INGREDIENTES

### • Para el almíbar de café

- ½ taza de azúcar
- ½ taza de agua
- ½ taza de café exprés

### • Para el relleno

- 3 yemas
- ¾ de taza de azúcar
- ½ taza de Glenbays®
- 1 taza de queso mascarpone
- 1 taza de crema para batir

### • Para terminar

- 24 soletas
- Ariño metálico
- Canela molida, al gusto
- Cocoa en polvo, al gusto
- Azúcar glas, al gusto
- Frutas rojas, lavadas y desinfectadas, al gusto

## PREPARACIÓN

Mezcla los ingredientes del almíbar hasta integrar y reserva en tu refri. Incorpora las yemas, azúcar y Glenbays® en un tazón sobre baño María, revuelve sin dejar de mover hasta que las yemas

doblen su tamaño. Retira del fuego, deja enfriar y añade el queso y la crema para batir. Reserva.

Remoja las soletas en el almíbar de café, colócalas verticalmente dentro del ariño metálico, como formando una corona.

Tíralas en el centro, la mezcla que habías reservado. Refrigerera por 15 minutos y antes de servir cubre la superficie espolvoreando una mezcla de canela, cocoa y azúcar glas.

Decora con frutas rojas.

*Rendimiento 8 porciones*

*Tiempo de preparación 15 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	311
Proteínas (g)	5
Lípidos (g) (grasas)	12
Colesterol (mg)	186
Hidratos de carbono (g)	
(carbohidratos)	37
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	20
Sodio (mg)	35
Hierro (mg)	3
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# PASTEL TRES LECHES



## INGREDIENTES

### • Para la masa

- 6 huevos
- 125g de azúcar
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharada de leche
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 275g de harina, cernida

### • Para la mezcla tres leches

- 1 taza de leche
- 1 taza de leche evaporada
- ½ taza de leche condensada
- ½ taza de Glenbays®

### • Para decorar

- 1 taza de fresas, en mitades, lavadas y desinfectadas
- ½ taza de frambuesas, lavadas y desinfectadas
- 1 manzana verde, en medias lunas
- 1 mango, en cubos medianos

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.  
 Pon en tu batidora los huevos y el azúcar, agrega vainilla y leche, sigue batiendo hasta que esponje y los huevos doblen su

tamaño. Agrega poco a poco los polvos y mezcla de manera envolvente. Vacía la masa en un molde redondo para pastel previamente engrasado y hornea hasta que haya inflado y esté bien cocido (tardará alrededor de 20 minutos). Desmolda y deja enfriar sobre la rejilla. Mientras tanto, incorpora las leches junto con el Glenbays® en la licuadora. Baña el pastel con la mezcla de leches, deja que absorba todo el líquido y decora con las frutas.

*Rendimiento 12 porciones*

*Tiempo de preparación 40 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	279
Proteínas (g)	5
Lípidos (g) (grasas)	12
Colesterol (mg)	78
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	32
Fibra dietética (g)	1
Calcio (mg)	81
Sodio (mg)	58
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# ROLES DE CANELA



## INGREDIENTES

250g de pasta de hojaldre  
 Harina, la necesaria  
 ½ taza de mantequilla  
 1 taza de azúcar mascabado  
 2 cucharadas de canela, molida  
 4 cucharadas de uvas pasas  
 3 cucharadas de nueces, picadas  
 2 yemas, batidas

## • Para el glaseado

¼ de taza de agua  
 ⅔ de taza de Glenbays®  
 ¼ taza de azúcar glas

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.  
 Extiende la pasta sobre una superficie plana ligeramente enharinada, hasta obtener un rectángulo de 15 x 10cm aproximadamente.  
 Incorpora en un tazón mantequilla, azúcar, canela, pasas y nueces. Coloca esta mezcla a lo largo de la pasta de

hojaldre, enrolla y corta rebanadas de 4cm, acomódalas en una charola para horno ligeramente engrasada. Barniza los rollos con un poco de huevo y lleva a tu horno hasta que doren. Revuelve los ingredientes del glaseado y baña los rollos al salir del horno.

*Rendimiento 12 porciones*

*Tiempo de preparación 25 minutos*

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	325
Proteínas (g)	5
Lípidos (g) (grasas)	15
Colesterol (mg)	40
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	37
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	23
Sodio (mg)	181
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	



# PANQUECITOS DE ARÁNDANO



## INGREDIENTES

- 2 ¼ tazas de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de arándanos, deshidratados
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- ½ taza de Glenbays®

## PREPARACIÓN

Precalienta tu horno a 180°C.  
Licua todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea, pasa a moldes para panquecitos previamente engrasados y enharinados. Hornea hasta que esponjen y doren ligeramente. Retira, deja enfriar y sirve.



*Rendimiento 12 porciones*

*Tiempo de preparación 35 minutos*

### Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	239
Proteínas (g)	6
Lípidos (g) (grasas)	8
Colesterol (mg)	49
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	30
Fibra dietética (g)	2
Calcio (mg)	40
Sodio (mg)	41
Hierro (mg)	1
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# CRUMBLE DE FRESAS



## INGREDIENTES

- 1 taza de granola
- ½ taza de avena
- 1 taza de nueces, picadas
- 2 cucharadas de arándanos deshidratados
- 8 galletas de vainilla, troceadas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- 1 cucharadita de canela molida
- 2 tazas de fresas, lavadas, desinfectadas y en mitades
- Glenbays®, al gusto

## PREPARACIÓN

- Precalienta tu horno a 180°C.
- Revuelve en un tazón granola, avena, nueces, arándanos, galletas, mantequilla, azúcar y canela.
- Extiende la masa en una charola y hornea por 8 minutos para que quede crujiente. Retira del horno y deja enfriar.
- Desmorona la mezcla sobre 4 copas martineras, agrega fresas y baña con Glenbays® al gusto.

Rendimiento **4 porciones**

Tiempo de preparación **15 minutos**

## Contenido nutricional

Contenido energético (kcal)	525
Proteínas (g)	12
Lípidos (g) (grasas)	34
Colesterol (mg)	67
Hidratos de carbono (g) (carbohidratos)	34
Fibra dietética (g)	4
Calcio (mg)	45
Sodio (mg)	22
Hierro (mg)	4
De acuerdo con una ingesta diaria de 2,000 kcal	

# CONTENIDO

## TRES CORONAS®

Ensalada de pera con pollo y vinagreta de cacahuete	1
Tapas al jerez/ <b>Receta ganadora</b> Mario Náder Pineda	2
Sopa de cebolla al jerez/ <b>Receta ganadora</b> Gabriela Cavia	3
Lasaña vegetariana	4
Refractario de atún al horno	5
Mixotes de pescado	6
Pastel de carne al jerez	7
Jamón de pierna con jerez/ <b>Receta ganadora</b> Irma García Cárdenas	8
Pavo adobado relleno de manzana	9
Chamorro braseado en su jugo	10
Dulce de calabaza	11
Jerez afrutado/ <b>Receta ganadora</b> Lourdes Ávila	12
Ponche navideño	13

## LA HOLANDESA®

Pastel de rompopo/ <b>Receta ganadora</b> Ana Lilia Romero	14
Tronco de Navidad	15
Panquecitos de queso y elote	16
Gelatina de rompopo/ <b>Receta ganadora</b> Claudia Rendón	17
Arroz con yemas y rompopo/ <b>Receta ganadora</b> Leticia Amaya	18
Arroz con leche a la naranja	19
Natilla de vainilla y limón	20
Bebida de jocoque al rompopo/ <b>Receta ganadora</b> Lucía Chargoy	21
Fresa colada estilo Oropeza	22

## DON PANCHO®

Crepas de cajeta y nuez	23
Tamales de chocolate y café con salsa de chocolate blanco	24
Hot cakes galácticos	25
Trufas de chocolate y café	26
Frapuchino casero	27

## GLENBAYS®

Tiramisú	28
Pastel tres leches	29
Roles de canela	30
Panquecitos de arándano	31
Crumble de fresas	32



**Jerez Tres Coronas®** ha formado parte de las familias mexicanas desde la década de los 70, estando siempre presente en nuestra cocina y consolidándose como la marca número uno en México. Para el chef que llevas dentro y que sabe lo importante que es una buena comida invirtiendo poco tiempo, Tres Coronas® te ofrece versatilidad de uso y un toque especial de sabor, de manera práctica.

El rompope, ya sea como bebida o como postre, se ha convertido en parte importante de la gastronomía, endulzando la cocina mexicana desde hace muchos años, como es el caso del **Rompope La Holandesa®**, hecho con la receta original poblana.

La Holandesa es un rompope muy mexicano y el Chef Oropeza® un chef muy mexicano también; juntos, te invitan a preparar recetas típicas con un toque diferente, práctico y lleno de sabor.



**EVITA EL EXCESO**  
[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)  
SSA 103300201A3060