

Tu Navidad con Más Sabor

— A NAVIDAD —

comQuiero



Tu Navidad con
Más Sabor
— A NAVIDAD —

En estas fiestas, Sopraval te acompaña con recetas que evocan tradición, amor y el placer de disfrutar momentos únicos junto a los que más quieres.

Desde el primer aroma en la cocina hasta la última sonrisa en la mesa, queremos ser parte de tus celebraciones con recetas diseñadas para hacer de esta Navidad un sabor inolvidable.

Que cada plato que prepares sea una muestra de cariño y que cada sabor nos acerque más.

¡Celebremos juntos una Navidad llena de magia y sabor!

Sopraval- Más sabor a Navidad.





Pavo en salsa de ciruelas

11 INGREDIENTES • 8 PASOS • 3 HORAS 15 MINUTOS
9 - 10 PERSONAS

Cocción
3 Hs

Preparación
15 min

Dificultad
Intermedia

Ingredientes

- 2500 gr Pavo (pechuga deshuesada navidad)
- 200 gr Ciruelas deshidratadas
- 1 un Cebolla
- 2 dientes Ajo
- 1 cdta Sal
- 1/2 cdta Pimienta
- 2 cdas Aceite oliva

- 200 ml Vino tinto
- 1000 gr Papas duquesas
- 50 gr Mantequilla
- 200 gr Crema de leche

Comprar
Ingredientes

Paso a Paso

Paso 1:
Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2:
En un sartén grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Sellar la pechuga deshuesada de pavo Navidad Sopraval® durante 3-4 minutos por cada lado hasta que esté dorada..

Paso 3:
Transferir la pechuga de pavo sellada a una bandeja de horno y hornear durante 2 horas a 2 horas y media o hasta que esté cocida por dentro (puedes asegurarte con un termómetro de cocina y medir 75°C). El tiempo de cocción se calcula 1 hora por 1 kg de carne.

Paso 4:
En el mismo sartén donde sellaste el pavo, agregar la mantequilla, luego la cebolla y el ajo picados finos. Sofreír a fuego medio hasta que estén suaves y transparentes (unos 5 minutos).

Paso 5:
Agregar las ciruelas deshidratadas al sartén y cocinar por 2-3 minutos más. Verter el vino tinto y revolver para desprender los sabores pegados. Dejar que la mezcla se reduzca a la mitad (aproximadamente 10 minutos a fuego medio).

Paso 6:
Añadir la crema de leche, mezclar bien y cocinar a fuego lento hasta que la salsa esté espesa y cremosa, unos 5 minutos más. Ajustar la sazón con sal y pimienta.

Paso 7:
Hornear las papas duquesas a 180°C durante 10-15 minutos o hasta que estén doradas y crujientes por fuera.

Paso 8:
Cortar la pechuga de pavo en rodajas, bañar el pavo con la salsa de ciruelas y acompañar con las papas duquesas.





Pavo en salsa de champiñones y crema

13 INGREDIENTES • 9 PASOS • 3 HORAS 15 MINUTOS
9 - 10 PERSONAS

Cocción
3 Hs

Preparación
15 min

Dificultad
Intermedia

Ingredientes

- 2500 gr Pavo (pechuga deshuesada navidad)
- 50 gr Mantequilla
- 400 gr Champiñones
- 1 cdta Mostaza
- 50 ml Coñac
- 200 gr Crema de leche
- 200 ml Caldo (verdura)
- 2 tazas Arroz

- 3/4 taza Cabellos de ángel
- 1 cdta Sal
- 1/2 cdta Pimienta
- 2 cdas Aceite oliva
- 2 cdas Aceite

Comprar
Ingredientes



Paso a Paso

Paso 1:
Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2:
En un sartén grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Sellar la pechuga deshuesada de pavo Navidad Sopraval® durante 3-4 minutos por cada lado hasta que esté dorada.

Paso 3:
Transferir la pechuga de pavo sellada a una bandeja de horno y hornear durante 2 horas a 2 horas y media o hasta que esté cocida por dentro (puedes asegurarte con un termómetro de cocina y medir 75°C). El tiempo de cocción se calcula 1 hora por 1 kg de carne.

Paso 4:
Cuando al pavo le falten 30 minutos, preparar el arroz árabe: echar aceite de maravilla en una olla y sofreír los cabellos de ángel unos 2 a 3 minutos. Añadir el arroz y sofreír por 1 minuto más. Agregar 4 tazas de agua, sal y cocinar a fuego bajo con tostador por 20 minutos. Una vez que apagues el fuego, dejar reposar 5 minutos.

Paso 5:
Por mientras se prepara el arroz, en el mismo sartén donde sellaste el pavo, derretir la mantequilla a fuego medio. Agregar los champiñones laminados y sofreír durante 5-7 minutos, añadir la mostaza y mezclar bien con los champiñones.

Paso 6:
Verter el coñac en el sartén y con cuidado, encender un fuego si quieres flambear para evaporar el alcohol. Puedes omitir este paso.

Paso 7:
Agregar el caldo de verduras preparado según las instrucciones del envase y dejar reducir la mezcla a fuego medio-bajo durante 10 minutos.

Paso 8:
Añadir la crema de leche y cocinar a fuego lento durante 5 minutos más hasta que la salsa espese. Rectificar la sazón con sal y pimienta.

Paso 9:
Cortar la pechuga de pavo en rodajas y servir en los platos. Verter la salsa de champiñones y servir junto al arroz árabe.







Pechuga de pavo agridulce con puré de zapallo



7 INGREDIENTES • 7 PASOS • 1 HORA 20 MINUTOS 7 - 8 PERSONAS	Cocción 1 Hs 10 min	Preparación 10 min	Dificultad Fácil
--	------------------------	-----------------------	---------------------

Ingredientes

- 2000 gr Pavo (pechuga navidad sabor agridulce)
- 2000 gr Zapallo
- 4 cdas Mantequilla
- 200 ml Leche semidescremada
- 10 gr Tomillo fresco

- 1 cdta Sal
- 1/2 cdta Pimienta

Comprar Ingredientes 

Paso a Paso

Paso 1:
Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2:
Poner la pechuga de pavo Navidad sabor agridulce Sopraval® en una bandeja y hornear durante 40-45 minutos o hasta que esté cocida por dentro y bien dorada por fuera (puedes asegurarte con un termómetro de cocina y medir 75°C).

Paso 3:
Colocar el zapallo en una olla grande con agua suficiente para cubrirlo. Cocinar a fuego medio hasta que el zapallo esté completamente tierno (unos 20-25 minutos).

Paso 4:
Una vez cocido, escurrir el zapallo y traspasar a un bol. Añadir la mantequilla y la leche. Triturar con un tenedor o un pasapurés hasta obtener un puré suave y cremoso.

Paso 5:
Sazonar con sal, pimienta y agregar las hojitas de tomillo fresco para dar un toque aromático.

Paso 6:
Servir rodajas de pechuga de pavo agridulce junto a una porción generosa de puré de zapallo a un lado.

Paso 7:
Si lo deseas, puedes agregar más ramitas de tomillo fresco para un toque de color y aroma adicional.





Pechuga de pavo asada con ensalada de manzana

8 INGREDIENTES • 5 PASOS • 55 MINUTOS
7 - 8 PERSONAS

Cocción
45 min

Preparación
10 min

Dificultad
Fácil

Ingredientes

- 2000 gr Pavo (pechuga navidad sabor asado)
- 2 un Lechuga
- 4 un Manzana roja
- 200 gr Nueces enteras
- 1 cdta Sal

- 1/2cdta Pimienta
- 4 cdta Aceite oliva
- 2 un Limón

Comprar
Ingredientes



Paso a Paso

Paso 1:
Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2:
Poner la pechuga de pavo Navidad sabor asado Sopraval® en una bandeja y hornear durante 40-45 minutos o hasta que esté cocida por dentro y bien dorada por fuera (puedes asegurarte con un termómetro de cocina y medir 75°C).

Paso 3:
Cortar el pavo en rodajas gruesas y luego en cubos

Paso 4:
Lavar las manzanas, quitar el corazón y cortar en rodajas finas. Lavar y secar bien la lechuga, luego cortar en trozos medianos.

Paso 5:
En un bowl, mezclar la lechuga, las rodajas de manzana y las nueces troceadas, añadir aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta.

Paso 6:
Servir una porción de la ensalada de manzana en cada plato y colocar los cubos de pechuga de pavo asada encima.





Pechuga de pavo asada con gratín de papas

8 INGREDIENTES • 7 PASOS • 1 HORA 30 MINUTOS
7 - 8 PERSONAS

Cocción
1 Hr 15 min

Preparación
15 min

Dificultad
Fácil

Ingredientes

- 2000 gr Pavo (pechuga navidad sabor asado)
- 10 un Papa
- 400 gr Crema de leche
- 4 un Huevo
- 1 cdta Sal

- 1/2 cdta Pimienta
- 1/2 cdta Nuez moscada
- 200 gr Queso granulado

Comprar
Ingredientes



Paso a Paso

Paso 1:
Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2:
Poner la pechuga de pavo Navidad sabor asado Sopraval® en una bandeja y hornear durante 40-45 minutos o hasta que esté cocida por dentro y bien dorada por fuera (puedes asegurarte con un termómetro de cocina y medir 75°C).

Paso 3:
Lavar y pelar las papas y con la ayuda de una mandolina o con un cuchillo muy afilado, cortarlas en láminas muy finas.

Paso 4:
En un bol, batir los huevos con la crema de leche, sal, pimienta y nuez moscada hasta que la mezcla esté bien mezclada. Agregar las papas y mezclar todo bien.

Paso 5:
En una fuente para horno, poner las rodajas de papa en capas, vertiendo un poco de la mezcla de crema y huevo sobre cada capa, repetir hasta llenar completamente la budinera.

Paso 6:
Una vez que hayas cubierto todas las papas, espolvorear el queso granulado por encima. Hornear el gratinado a 180°C durante 25-30 minutos, o hasta que el queso esté dorado y burbujeante, y las papas estén completamente tiernas.

Paso 7:
Servir una porción del gratinado junto con la pechuga de pavo asada.





10 INGREDIENTES • 8 PASOS • 3 HORAS 25 MINUTOS
9 - 10 PERSONAS

Cocción
3 Hr 10 min

Preparación
15 min

Dificultad Intermedia

Ingredientes

- 2500 gr Pavo (pechuga deshuesada navidad)
- 5 dientes Ajo
- 2 un Limón
- 2 cdas Aceite oliva
- 1 cda Sal
- 1/2 cda Pimienta

- 2.5 tazas Arroz
- 3 cdas Semillas amapola
- 1/2 taza Cranberries
- 2 cdas Aceite

Comprar Ingredientes



Paso a Paso

Paso 1:

En un bol poner la ralladura y el jugo de los limones, los ajos picados, el aceite de oliva y agregar a la pechuga deshuesada de pavo Navidad SopraVal®. Dejar marinando mínimo una hora.

Paso 2:

Precalentar el horno a 180°C.

Paso 3:

Poner el pavo con todo el marinado en una fuente apta para el horno y cubrir con alusa foil.

Paso 4:

Hornear la pechuga de pavo a 180°C durante 2 horas a 2 horas y media. Si prefieres una pechuga más dorada, puedes subir la temperatura a 200°C durante los últimos 10-15 minutos. El tiempo de cocción se calcula 1 hora por 1 kg de carne.

Paso 5:

Cuando al pavo le queden 30 minutos, preparar el arroz: en una olla, agregar el aceite de maravilla y echar el arroz. Sofreír hasta que esté casi traslúcido.

Paso 6:

Luego agregar las semillas de amapola, los cranberries y 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de arroz, echar sal y pimienta, revolver suavemente, tapar y ponerlo a fuego bajo con tostador por 20 minutos.

Paso 7:

Una vez cocida, retirar la pechuga del horno y deja reposar durante unos 10 minutos antes de cortar. Esto ayuda a que los jugos se distribuyan de manera uniforme.

Paso 8:

Cortar el pavo en rodajas y servir acompañado de arroz.





Pechuga de pavo agridulce con cous cous

7 INGREDIENTES • 7 PASOS • 55 MINUTOS
7 - 8 PERSONAS

Cocción
45 min

Preparación
10 min

Dificultad
Fácil

Ingredientes

- 2000 gr Pavo (pechuga navidad sabor agridulce)
- 400 gr Cous cous
- 050 gr Almendras
- 40 gr Menta
- 1 cdta Sal

- 1/2 cdta Pimienta
- 4 cdtas Aceite oliva

Comprar
Ingredientes



Paso a Paso

Paso 1:
Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2:
Poner la pechuga de pavo Navidad sabor agridulce Sopraval® en una bandeja y hornear durante 40-45 minutos o hasta que esté cocida por dentro y bien dorada por fuera (puedes asegurarte con un termómetro de cocina y medir 75°C).

Paso 3:
Cocinar el cous cous siguiendo las instrucciones del paquete.

Paso 4:
Una vez listo, deja reposar durante 5 minutos y luego, con un tenedor, revolver los granos para que queden sueltos.

Paso 5:
Agregar el aceite de oliva, las almendras tostadas y picadas y las hojas de menta picadas. Mezclar bien.

Paso 6:
Ajustar la sazón con sal y pimienta.

Paso 7:
Servir las rodajas de pechuga de pavo agridulce encima o al lado del cous cous.

