

Aperitivos Navideños ★ Christmas Brunch ★ Del mar a su mesa

COSTCO Connection®

LA REVISTA EXCLUSIVA PARA LOS SOCIOS DE COSTCO

Entretenimiento

por *Navidad*

HOLIDAY EDITION - DICIEMBRE 2021



Recopilatorio de recetas Quick & Easy
Recopilatorio de Cocktails
Cómo organizar una fiesta navideña
paso a paso



Ultimate
SHERPA THROW
LUXURIOUS PLUSH REVERSING TO MICROSHERPA

Plaid
SHERPA DE LUXE | Réversible :
Touché ultra-doux / effet mouton



152 cm x 177 cm / 60 in. x 70 in.





Diane Tucci
Directora General de
Costco España

EDITORA:
Barb Espíritu

COORDINADORA EDITORIAL:
Susana del Castillo

EDITORES EEUU:
T. Foster Jones, Stephanie E. Ponder

EDITORA CANADÁ:
Hana Medina

EDITOR REINO UNIDO:
Will Filfield

CONTRIBUCIONES:
Diane Tucci, Barb Espíritu, Susana del Castillo, Sergio Ahedo, Carlos García, Alexandra Solórzano, Stephanie Sloane, Frigo Mate, Belén Alguacil, Rubén García, Fernando Gómez, Annette Alvarez-Peters, Rubén García, Alejandro Graiño, Vanessa Gutiérrez, Liliana Gutiérrez

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Pedro Hidalgo Marín y Fco Javier Ceballos

Estimado socio,

Después de unas maravillosas vacaciones de verano, la temporada de otoño siempre se presenta como un nuevo comienzo y una vez más nos complace compartir con usted los interesantes artículos que estamos vendiendo actualmente en Costco y también los que pronto llegarán.

Nuestros compradores han hecho un trabajo excelente al conseguir muchos artículos interesantes a precios muy competitivos.

Esta edición de Costco Connection también contiene buenas ideas sobre cómo llevar un estilo de vida saludable. Asegúrese de echar un vistazo a las recomendaciones que tenemos para Ud. sobre alimentación sana y para controlar el estrés. Esperamos que estos artículos le resulten interesantes.

Por otra parte, estoy muy contenta de anunciarles una maravillosa noticia para Costco Wholesale España y para nuestros socios: Abriremos una nueva tienda en Sestao, Vizcaya, a principios de diciembre. Justo a tiempo para las vacaciones. Esta será la ubicación número cuatro de Costco en España.

Si está visitando esta hermosa zona del País Vasco, asegúrese de venir a vernos para que pueda encontrar sus artículos favoritos.

Los próximos eventos que llevaremos a cabo y no querrá perderse son las ofertas del Black Friday, el catálogo de juguetes -lleno de ideas maravillosas- y nuestro libro "Entertaining Made Easy" con divertidas y creativas propuestas y recetas, elaboradas en las áreas de alimentos y bebidas.

También podrá disfrutar de la nueva añada de los maravillosos vinos de Burdeos, comprados por Costco con el sistema "En Primeur", solo en nuestras tiendas. Todo un acontecimiento que no se puede perder.

Le deseo lo mejor durante la temporada de otoño, manténgase saludable y a salvo, por favor.

Atentamente,

CARTA DE
LA DIRECTORA

Síguenos en  

Índice *Holiday edition - Diciembre 2021*

VOLUMEN 10 // NÚMERO 10
CONTENIDOS

3	Carta de la directora.	38	Christmas Brunch	60	Platos y postres: Crema de calabaza, Pimientos rojos rellenos de champiñones con queso, Gratinado de espárragos, Batido de yogurt con melocotón	74	Platos y postres: Ensalada de tomate, aguacate, burrata y pesto, Salmón con sirope de arce y soja, Sopa de mejillones, Bizcocho con nata y frambuesas
7	La fiesta perfecta Por Barb Espíritu	41	Quick & Easy the Costco Way Collection	64	Platos y postres: Polos de frutos rojos y yogur, Helado de limón, Gazpacho de tomates y fresas, Vichyssoise	80	Ensaladas y platos: Aguacates rellenos, Zumo de aguacate, Costillas de cerdo asada al whisky, Solomillo al whisky
10	Burbujas para las fiestas Por Annette Alvarez-Peters / Traducido por Equipo de Costco	44	Holidays Cocktails: Espresso Martini, Martini de Granada, Agua de Valencia, Cóctel Mizunara, Ron aromatizado con mantequilla caliente, White Russian	70	Platos fríos y calientes: Tacos de cogollo de lechuga con pollo, Tosta de solomillo de cerdo con brie y cebolla caramelizada, Wrap de salmón, Tortellinis con salsa de pesto	86	Platos fríos: Aguacates rellenos de cangrejo, Poke de atún sashimi, Burrito de ternera, Tostas de fuet con pera y queso de cabra
14	Hablando de pavo Por Barb Espíritu	48	Holidays Cocktails: Tom and Jerry, Tom Collins, Brown Derby, Polo Norte	52	Holidays Cocktails: Bloody Mary, Tequila Sunrise, Mangoritas, San Francisco	92	Platos de pasta: Espaguetis con salsa boloñesa, Tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto, Ensalada de fusilli, Ensalada de macarrones y mayonesa
22	Cómo organizar una fiesta navideña en su casa paso a paso Por Equipo de Costco						
28	Aperitivos Navideños						
32	Del mar a su mesa						
34	Expertos atuendos desde 1967: Echebaster Por Oskar Baraiazarra Itxarro						

TRAMONTINA

Prepare sus alimentos con productos
de calidad de Tramontina



ITM. / ART. 1338393

Disponibile en Rojo y Gris

NUEVO

DURACELL[®] OPTIMUM

HASTA

200% EXTRA DURACIÓN*

EXTRA POTENCIA*



*Proporciona una duración extra en las pilas de tamaño AA en comparación con la duración media mínima de la prueba de cámaras digitales de la IEC de 2015, o una potencia extra en una amplia gama de dispositivos en comparación con la siguiente mejor Duracell alcalina AA. Los resultados pueden variar según el dispositivo o el tipo de uso. Para saber más ves a la página web de Duracell: www.duracell.info

HOMEDICS®

PURIFICADOR TOTALCLEANAIR

HOMEDICS AP-T30WT-EU

5 EN 1



1. PRE FILTRO

Captura pelo, restos de piel y las partículas de mayor tamaño

2. FILTRO HEPA 360°

Elimina hasta el 99,97% de los alérgenos del aire

3. FILTRO DE CARBÓN

Reduce el mal olor y los VOCs

4. TECNOLOGÍA UV-C

Acaba con gérmenes, bacterias y virus

5. INONIZADOR

On/Off
Elimina partículas

ELIMINA HASTA UN
99.97%

DE LOS ALÉRGENOS EN EL AIRE*
Y ACABA CON LOS VIRUS Y BACTERIAS

*DE HASTA 0.3 MICRONES



Disney Minnie's
Bakeshop Truck 9"RC
Item# 2140423

Disney Mickey's
Fire Truck 9"RC
Item# 2140423

Mighty Tuff Crew™
Hot Rodz
Lights & Sounds
Construction
3 Pack
Item# 1425382



La fiesta perfecta

Cómo planear su fiesta perfecta de forma rápida y sin morir en el intento: con Costco es posible.

por BARB ESPÍRITU

Quemos ofrecer distintas soluciones para que, cuando invite a sus amigos o sus familiares a casa, no pierda la paciencia ni se tenga que quedar encerrado en la cocina, y que además triunfe y se divierta.

Para mantener una presentación cuidada y con gusto, en Costco ofrecemos todo tipo de platos, vasos, cubiertos, servilletas, etc.

Soluciones que harán su vida mucho más fácil y no perderá la elegancia que busca a la hora de recibir a sus invitados.

Mientras llegan sus invitados ofrezca un pequeño aperitivo, a ser posible en un lugar diferente al de la cena, así no se impacientarán mientras llegan los menos puntuales.

Lo ideal para esta espera son productos fáciles de preparar y de degustar, para todos los gustos y maridados con una copa de vino o algún tipo de licor.

Le proponemos un plan redondo: un aperitivo con una variedad de *crudités* de colores brillantes (zanahoria, pepino, apio...) acompañadas de humus, así como una bandeja de quesos. En Costco le proponemos un variado surtido de quesos para que le sea posible representar distintas texturas, sabores, regiones y tipos en la misma bandeja.

Para continuar, le ofrecemos, un amplio surtido de carnes o pescados.

De carne: evite complicaciones escogiendo nuestro pollo asado elaborado diariamente o el *carpaccio* de ternera, y si usted es más cocinista puede elaborar alguna de nuestras irresistibles carnes a la plancha o al horno.

De pescado: nuestra propuesta fácil es el KS salmón ahumado noruego, aunque siempre puede elegir algunos de nuestros

pescados y mariscos cocinados a su gusto.

Acompañe estas opciones con una ensalada de tomate, burrata y nuestro KS

Pesto o una de nuestras originales ensaladas del deli, para aportar un contraste a sus platos de una forma simple.

Para terminar, le proponemos un surtido de tartas, vasitos de *mousse*, helados de tarrina o de palo, *macarons* o brochetas originales de fruta o de chuches que podrá elaborar con productos que disponibles en nuestras tiendas.

Flores: no pueden faltar. En Costco podrá encontrar una colección de ramos de distintos colores para decorar la mesa o su casa. Si usted quiere darle un toque más original, también puede realizar un centro de frutas cítricas o exóticas. ■

POR SU
COMODIDAD



Barb Espiritu,
directora de
compras



KIRKLAND
Signature



Love 



¿TODAVÍA NO CONOCE LA VARIEDAD
EXCLUSIVA DE FRUTOS SECOS
KIRKLAND SIGNATURE?



Nuts



Kirkland Signature
Anacardos enteros gourmet
Item #197875

Los anacardos enteros gourmet Kirkland Signature™ han sido asados para obtener un toque crujiente único. El snack perfecto para cualquier momento.



Kirkland Signature
Mezcla de frutos secos gourmet
Item #331896

Esta mezcla Kirkland Signature de anacardos, almendras, nueces pecanas, brasileñas y de macadamia es una elegante alternativa para cualquier día.



Kirkland Signature Nueces
Item #999987

Las nueces son un ingrediente delicioso rico en proteínas perfecto para cocinar. Tienen además 8,9 gramos de ácidos grasos Omega-3 por cada 100 gramos.



Kirkland Signature Almendras
Item #995551

Las almendras están entre los frutos secos más completos. Pruebe a combinarlos con su fruta favorita, chocolate o miel.



Kirkland Signature Mitades Pecanas
Item #232437

Las pecanas no solo son un ingrediente en la cocina y en los postres, contienen más de 16 vitaminas y minerales.

EXCLUSIVO DE COSTCO WHOLESALE.

Burbujas para las fiestas

Añada alegría a sus fiestas con una amplia variedad de vinos espumosos

Por ANNETTE ALVAREZ-PETERS / Traducido por EQUIPO DE COSTCO



© 123RF

A medida que se acercan las fiestas, nuestras agendas se animarán (Covid mediante) con reuniones para celebrar con familia, amigos y siempre acompañados de impresionantes menús y bebidas.

El vino espumoso es un compañero versátil para cualquier celebración. Estos maravillosos vinos se elaboran en todo el mundo utilizando diferentes técnicas de producción y dan como resultado final diferentes tipos de vinos dulces y secos.

Champán de Francia y más allá

El vino espumoso más prestigioso proviene de la región francesa de Champagne. Solo los vinos de esta región pueden ser etiquetados como champán. Otros vinos espumosos de alta calidad hechos en Francia se denominan “Crémant”.

El método tradicional (méthode champenoise) de elaboración del champán comienza con la fermentación del vino en tanques de acero inoxidable o barricas de roble y la segunda fermentación se realiza en botella. Por ley, para elaborar el



champán solo se puede utilizar uva de la variedad chardonnay, pinot noir y pinot meunier. Se requiere un mínimo de 15 meses de crianza y los cuvées de cosecha superior envejecen durante tres años.

Los champagnes pueden ser secos, frescos y elegantes, con notas cítricas, con final sedoso, sofisticado, con sabores de brioché, manzanas al horno y nueces.

Italianos espumosos

El vino espumoso favorito de nuestros socios es el prosecco italiano. Producido en una comarca del noreste de Italia a partir de la uva glera, el prosecco es un vino más simple en el que las fermentaciones iniciales y secundarias tienen lugar en tanques de acero inoxidable (llamado método Charmat). El prosecco es ligero, fresco y afrutado, con matices de pera y manzana.

Franciacorta es un excelente vino espumoso que también procede de Italia. Se produce utilizando el método tradicional, a partir de uva chardonnay, pinot nero y pinot blanc. Este rico vino es cremoso y una gran alternativa al champán. ■

Espumosos con origen España

En nuestro país contamos con unos magníficos vinos espumosos son elaborados en muchas provincias y regiones de España: Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, La Rioja, Navarra y Zaragoza; Solo el municipio de Sant Sadurní d'Anoia y su comarca produce el 75% de toda la producción española. En nuestras tierras contamos con una amplia gama de maravillosos espumosos producidos principalmente por el método tradicional o champenoise, donde las variedades Xarello, Macabeo y Parellada son las reinas, cediendo paso a grandes vinos chardonnay y pinot noir que nos dan como resultado unos espumosos incluso más complejos e interesantes que los producidos en otras afamadas zonas que compiten con las nuestras.

Nuestro comprador de la categoría, Sergio Ahedo, nos comenta: "yo personalmente soy de los que piensan que el vino espumoso no es solamente un vino para consumir cuando hay algo que celebrar. Un Cava Brut Nature de gran calidad con más de 18 meses de crianza en botella, (recordar que la crianza en botella lo que nos aporta es finura en la burbuja) nos puede maridar perfectamente con un alimento graso como puede ser nuestro jamón ibérico simplemente por el hecho de encapsular en el paladar esa grasa ibérica y hacerla explotar al ritmo del espumoso, lo que nos dará una explosión que potencia el sabor; este es solo un ejemplo de los maravillosos maridajes que podemos tener con este gran producto".



BIMBO

Natural
100%

- ✓ Con Aceite de Oliva
- ✓ SIN Leche ni lactosa



Disfruta de tu tiempo. Cascajares cocina por ti

Pavo asado festivo

con sus guarniciones



8/10
Raciones

Muslos de pato asados rellenos

de foie, orejones y piñones



2
Muslos

SIN GLUTEN



cascajares



LITORAL®

¡Nunca perdamos nuestras buenas costumbres!



Cocido Madrileño, LITORAL



Fabada Asturiana, LITORAL



★
PARA
SU MESA



Hablado de pavo



Barb Espíritu,
directora de
compras



Trucos para cocinar y conservar el pavo

Cocine el pavo perfectamente con estos consejos sobre seguridad alimentaria:

- Cocine a una temperatura interna de 74 grados centígrados.
 - Deje reposar durante 20 minutos antes de trincar, mantenga cubierto con papel de aluminio hasta el momento de trincar
 - Conserve las sobras en el refrigerador durante dos horas.
 - Recalentar o congelar dentro de los siguientes tres a cuatro días.
 - Vuelva a calentar las sobras a 74 grados centígrados (temperatura interna).
- 



Pavo tradicional

Si busca lo tradicional, pruebe estos consejos para cocinar el mejor pavo.

- Seque el lado interno y externo del pavo con una toalla de papel.
- Para conseguir un dorado bonito y crujiente de la piel comience precalentando el horno a 210 grados. Una vez que el horno esté caliente coloque el pavo en su bandeja en el horno. Después de 20 minutos baje la temperatura 160 grados.
- Cocine el pavo en función del peso, 45 minutos por kg., o hasta que la temperatura interna sea de 74 grados centígrados.
- Si la piel comienza a dorarse demasiado rápido, cubra el pavo con papel de aluminio.
- Riegue con su propio jugo el pavo con una cuchara grande o un cepillo cada 12-15 minutos. Esto ayudará a la piel a dorarse y volverse crujiente. Esto también servirá para mantener su horno a la temperatura deseada.
- Rellene la cavidad del pavo.

La cena de Navidad no está completa sin puré de patatas y varios platos de verduras, siendo los más comunes las judías verdes al vapor con mantequilla. Puede añadir almendras tostadas laminadas para hacerlas un poco más festivas o saltear las coles de Bruselas al vapor con tocino y cebolla. Para finalizar la comida, puede servir uno de los platos estrella de Costco, el bizcocho de Navidad.

Relleno de salvia tradicional

- 675 g de rebanadas de pan seco
- 1 cebolla picada
- 1 taza de champiñones laminados
- 3 tallos de apio picado
- 10 g de salvia seca o 15 g de hojas de salvia secas
- Sal y pimienta al gusto

Coloque las rebanadas de pan seco en un tazón grande, saltee los champiñones con la cebolla y el apio en 75 g de mantequilla hasta que estén suaves.

Agregue a las rebanadas de pan y mezcle. A continuación, añada 1 huevo revuelto para humedecer, y finalmente agregue la salvia, sal y pimienta.



Calabaza asada con glaseado de arce

1 calabaza cacahuete de bellota (u otro tipo de calabaza)

3 cucharadas de aceite de girasol

1 cucharadita de sal kosher

¼ de taza de pepitas (semillas de calabaza)

¼ taza de jarabe de arce, caliente

Un puñado de hierbas frescas para adornar (utilizamos hojas de capuchina, la salvia también funciona maravillosamente)

Precaliente el horno a 190 grados centígrados.

retirando la piel, divida la calabaza a lo largo, deséchela y corte en medias lunas. Coloque la calabaza en trozos en un tazón, rocíe con el aceite, espolvoree la sal y agite suavemente. Colóquela en una bandeja y hornée hasta que esté tierna y ligeramente caramelizada, aproximadamente 35 minutos.

En una sartén pequeña y seca, tueste las pepitas a fuego medio, y agite la sartén para evitar que se quemen hasta que estén ligeramente doradas, aproximadamente 5 minutos. Colóquelo en una tabla de cortar para enfriar, luego triture ligeramente con un rodillo.

retire la calabaza del horno y unte o rocíe un poco del jarabe de arce sobre cada pieza. Colóquelo en un plato de servir y espolvoree con las pepitas trituradas. Finalmente decore con las hierbas. De 4 a 6 porciones

Receta del chef Sean Sherman, reimpresso en America The Great Cookbook (Weldon Owen, 2017).

Cómo hacer una gran salsa

Hervir 2 zanahorias grandes, ½ cebolla y 2 tallos de apio en caldo de pollo - reservar.

Una vez que el pavo ha salido del horno y repose durante 20 minutos, quite la grasa de la bandeja con una cuchara grande y reserve solo alrededor de 60 ml. de grasa. incline la sartén para que la grasa se acumule en una esquina para facilitar la tarea. Verá que la grasa flotará en la parte superior. una vez retirada la grasa, coloque la bandeja en el horno a fuego medio-alto y agregue 60-75 g de harina. Use un batidor para mezclar con la grasa y la salsa y, una vez que estén mezclados, puede agregar lentamente el líquido del caldo de pollo (descartando las verduras) y continúe batiendo el líquido hasta que se vuelva uniforme.

Puede cambiar la consistencia de la salsa agregando menos harina para una salsa más líquida o agregando más si la prefiere más espesa.

Salsa de arándanos frescos

1 bolsa de 340 g de arándanos frescos

250 g de azúcar

250 ml de agua

Mezcle el agua y el azúcar en una cacerola y póngalas a hervir.

Agregue los arándanos y reduzca la potencia para que hierva suavemente durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Enfriar y reservar en la nevera.

Consejo: Puede hacerse con unos días de antelación y conservarse refrigerada.



El compromiso en Costco con la calidad y con una mejora continua de las características de nuestros productos forma parte de nuestro Código de Ética.

“Cuidar de nuestro socios” no es sólo ofrecer la más alta calidad al precio más bajo posible, es también un proceso continuo de mejora de nuestros productos y servicios para aumentar el valor de la tarjeta de socio.

Cuando un producto llega a nuestros almacenes tiene que cumplir nuestras exigentes especificaciones de calidad, desde el Departamento de Compras trabajamos cada día por traer el producto correcto, en el momento correcto y al precio correcto.

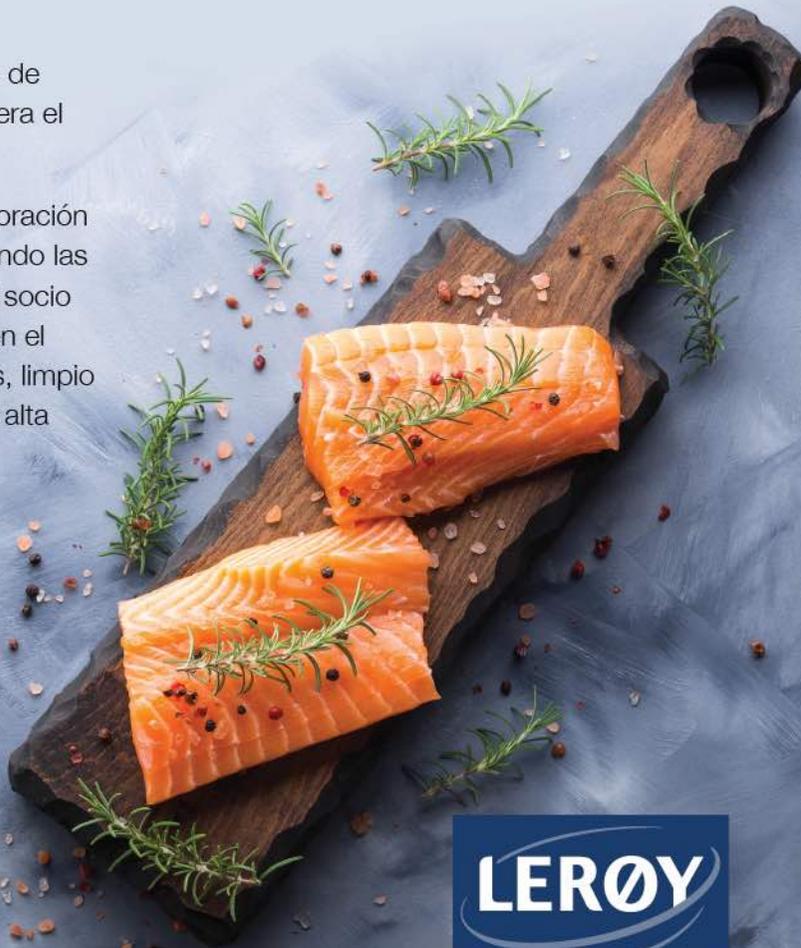
El mejor ejemplo de nuestro compromiso continuo con la calidad y valor para nuestros socios es “La historia de salmón” .

En 1987 Costco estableció su departamento de pescadería con dos referencias una de ellas era el salmón fresco con piel y con espinas.

Gracias al crecimiento del negocio y la colaboración con nuestros proveedores se han ido mejorando las características del producto y el valor para el socio hasta tener un producto a día de hoy único en el mercado “Salmón fresco, sin piel, sin espinas, limpio de grasa, preparado para corte y con la más alta calidad”.

La Triple “S” de COSTCO...
**Salmón, sabor y
SALUD**

SEA FROM
FROM NORWAY
NORWAY



Pavlova Pink Lady® un postre con nombre y apellidos

¡ESCANEA
ESTE QR Y A
DISFRUTAR!



**Esta Navidad, lleva tus
postres a otro nivel con las
manzanas Pink Lady®.**



Aprende esta sencilla receta de manzanas Pink Lady® caramelizadas y haz que tu menú navideño brille.



Pink Lady® mucho más que una manzana

*Pink
Lady*®

En estas Navidades, disfruta un capricho tropical



TARTA TATIN DE PIÑA

INGREDIENTES:

- | | |
|--|--|
| 1 hoja de hojaldre | 1 pizca de canela molida |
| ½ vaina de vainilla, semillas raspadas | ½ cucharadita de sal marina fina |
| 3 cucharadas de mantequilla sin sal | 1 piña de Chestnut Hill Farm cortada en rodajas de 1 pulgada de grosor |
| ½ taza de azúcar granulada | |

DIRECCIONES:

- 1 Caliente el horno a 400 ° F. Tenga lista una sartén para horno de 30 cm, preferiblemente de hierro fundido. Cubra una bandeja para hornear con papel vegetal.
- 2 En una superficie ligeramente enharinada, extienda la masa de hojaldre en un círculo de aproximadamente 33 cm de ancho. Corte toda la masa con un tenedor. Use el rodillo para transferir suavemente la masa a la bandeja para hornear y déjelo enfriar.
- 3 Derrita la mantequilla en la sartén a fuego medio. Si usa la vaina de vainilla, frote las semillas en el azúcar. Agregue la canela (si la usa) y la sal. Espolvoree la mezcla de azúcar uniformemente sobre la sartén y deje que se derrita durante 15 a 30 segundos. Revuelva para ayudar a disolver el azúcar, luego continúe cocinando sin revolver hasta que la mezcla comience a caramelizar, de 4 a 5 minutos. Puede girar la sartén de vez en cuando para mantener el calor distribuido y la mezcla se dore de manera uniforme, pero evite revolverla.
- 4 Cuando la mezcla se haya caramelizado, revuelva para cubrir uniformemente toda la base de la sartén. Apague el fuego y coloque con cuidado la piña en una capa uniforme; asegúrese de empacarlo lo más apretado posible, superponiendo uniformemente un poco, ya que se encogerá mientras se cocina y no querrá demasiados espacios entre la fruta después de hornear.
- 5 Coloque suavemente la masa sobre la fruta, doblando un poco los bordes para encerrar la piña. Transfiera la sartén al horno y hornee hasta que la masa esté bien dorada, de 25 a 30 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar durante 5 minutos.
- 6 Invierta la sartén en una fuente para servir o tabla de cortar para desmoldar la tarta tatin. Deje enfriar por 5 minutos antes de servir.



ENJOY A SWEET
SLICE OF
FLAVOR



GOURMET MEDLEY™
PIZZA BIANCA



Mastronardi™

FOR MORE INFORMATION VISIT
SUNSETGROWN.EU

INSPIRED
BY FLAVOR





Pizza con Pesto y Espárragos

Raciones: 6

Tiempo: 20 minutos

INGREDIENTES:

- 375 g de espárragos Alpine Fresh
- 230 g masa para pizza
- 1/2 taza de pesto
- 4 tomates deshidratados, picados
- 1 taza de queso Mozzarella, rallado
- 1/2 cucharadita de chile rojo picado

Para obtener más información, visite
www.alpinefresh.com

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 270°C (520°F)
2. Poner la bola de masa (a temperatura ambiente) sobre una superficie limpia y enharinada. Con los dedos, crear agujeros en la masa y aplanarla para crear la forma de un disco. Ligeramente presionar para aplanar y estirar la masa, rotándola para crear un círculo. Asegurar de dejar una borde de pizza grueso.
3. Espolvorear una bandeja con harina de maíz gruesa y transferir la masa a la bandeja.
4. Untar igualmente el pesto sobre la masa; asegurar de dejar el borde sin pesto. Añadir los espárragos Alpine Fresh (después de lavar y secar), tomates, y queso mozzarella sobre el pesto.
5. Hornear de 13 a 15 minutos o hasta que el borde se dore y el queso esté derretido y dorado.
6. Transferir la pizza a una tabla de cortar y dejar que la pizza se enfríe unos minutos antes de cortar y adornar con tiras de pimienta rojo.

Cómo organizar una fiesta navideña en su casa paso a paso

Si está planeando organizar una fiesta de Navidad seguro que le asaltan sentimientos de responsabilidad y estrés y muchas veces se arrepienta de haberse metido en semejante lío. Por eso es muy necesario recordar que nunca es demasiado pronto para empezar a organizar el evento y que el tiempo es clave.

por EQUIPO DE COSTCO

Lo más difícil es elegir la fecha: sabemos que son días de compromisos familiares y cenas de empresa por eso le recomendamos que no escoja la cita cerca de las fechas señaladas (Nochebuena, Navidad, Fin de año o Reyes) ya que muchos de sus posibles invitados lo celebraran en sus casas o estarán viajando con sus familias.

Los jueves, viernes o durante el fin de semana son las opciones más populares para este tipo de eventos por lo tanto,

y si al final se decide por el fin de semana, tiene que elegir si la organizará durante el día, tarde o noche. Durante el día suelen ser más agradables pero tiene que pensar en qué es lo mejor para usted y sus invitados.

Para garantizar una buena participación es recomendable enviar un correo electrónico o un aviso por Whatsapp en cuanto tenga la fecha cerrada con los máximos detalles posibles (hora, lugar...) con el fin de que sus invitados se puedan organizar y siempre acompañado de un RSVP ("se ruega confirmación") para poder calcular con tiempo la participación.

Organice un presupuesto para la fiesta: al prepararlo todo usted y no depender de terceros le será más fácil. Estime el coste de los ingredientes, de los desechables y si es posible reserve parte del presupuesto para decoración navideña como guiraldas, flores, lazos o figuras.

En nuestras tiendas podrá encontrar centros navideños y de flores, velas Led, figuras navideñas de todos los tamaños y un sinnúmero de elementos que le quitarán los quebraderos de cabeza y sorprenderán a sus invitados.

También le queremos proponer ideas para centros de mesa que puede elaborar con lo que tenga en casa en cuestión de segundos: una buena opción centro de mesa sería combinar distintos adornos navideños en un jarrón y si lo quiere hacer más especial incluya una o varias velas o bien coloridas frutas de temporada y un gran lazo lo rodee.



Sabemos que la bebida es muy importante en estas fechas, aunque siempre con un consumo responsable, por eso le recomendamos vinos blancos para el aperitivo, tintos para la carne, para brindar espumosos y si quiere ir a algo más original, le recomendamos que eche un vistazo a la página 69 en la que nuestro comprador de vinos, Sergio Ahedo, les va a hacer unas recomendaciones muy interesantes.

Lo más cómodo es organizar la cena o comida de picar. Empiece con aperitivos fríos: embutidos, huevos rellenos, brochetas, tablas de quesos, dips y cuando le toque meterse en los fogones le recomendamos que vaya a lo seguro y elija platos que al menos haya hecho una o dos veces, que tenga lo máximo posible preparado la víspera y que aproveche las mil soluciones y platos preparados que ponemos a su disposición en Costco.

Si es una personas arriesgada y ha decidido en impresionar a sus comensales, practique los platos unas semanas antes, para ver qué tal le salen y evite recetas complicadas de elaborar, Recuerde: menos es más (en las páginas 74 y 75 puede ver ideas).

No se olvide de los postres tradicionales, como turrónes, mazapanes y polvorones. Todos ellos los puede servir en jarrones y bandejas y colocarlos en el centro de la mesa o en una mesa auxiliar.

Y muy importante, no se olvide de unas servilletas que hagan juego con vuestra mesa y una buena lista de villancicos navideños.

Feliz Navidad y Feliz Año Nuevo ■



KIRKLAND
Signature

Crêpes for

Christmas





SOPA DE *Aguacate*

Plato para

2

personas

Ingredientes

- 2 aguacates maduros
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla roja pequeña finamente picada
- 1 diente de ajo
- 500 ml de caldo verduras
- ¼ cucharadita de pimienta de cayena
- ¼ cucharadita de sal o al gusto
- Zumo de limón
- 15 g de cilantro fresco

Preparación en

25

minutos

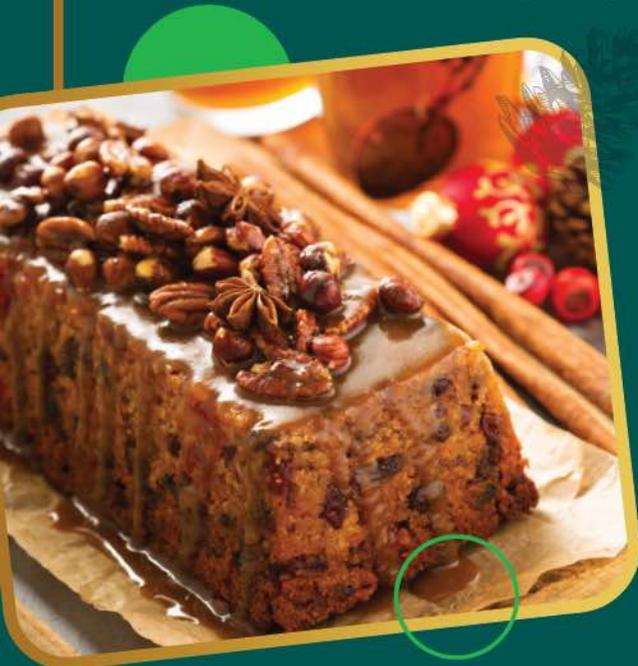
Preparación

- 1) Caliente el aceite en una sartén y sofría la cebolla durante 5 minutos. Durante el último minuto, añade el ajo picado.
- 2) Mientras tanto, puede cortar el cilantro: levante las hojas de los tallos y córtelas finamente.
- 3) Corte los aguacates por la mitad, saque la carne con una cuchara y póngala en la sartén. Agregue el caldo de verduras, la pimienta de cayena, la sal y el cilantro y deje que hierva.
- 4) Tritúrelo todo y haga un puré o una sopa fina. Finalmente agregue el zumo de limón.

Esta sopa de aguacate te sorprenderá por su cremosidad que, como no, se debe al aguacate. Además, cuenta con precioso color verde también gracias a este ingrediente. El aguacate es una fruta especial con un alto contenido de grasas saludables. Si no te gusta el cilantro, puedes reemplazarlo por perejil fresco.

Disfruta la Navidad

con las mejores recetas



Tarta de dátil y jengibre con glaseado de caramelo

Ingredientes

200g de dátiles deshuesados
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
75g de mantequilla sin sal
175g de azúcar moscabado light
2 cucharaditas de jengibre molido
3 huevos grandes
225g de harina con levadura
2-4 piezas de jengibre

Glaseado de caramelo

100g de azúcar en polvo
25g de mantequilla salada
75ml de crema batida

Preparación

Calentar el horno a 180 ° C. Poner los dátiles en un bol con el bicarbonato de sodio y 300ml de agua hirviendo. Revuelva y reserve. Batir la mantequilla y el azúcar en un tazón grande hasta que estén pálidos y esponjosos, luego agregue el jengibre molido y los huevos, uno a la vez. Agregue la harina, batir bien, luego vierta los dátiles con su líquido y mezclar. Verter en un recipiente engrasado, luego esparcir el jengibre y meter los trozos en la mezcla. Poner en el medio del horno y hornear durante 15 minutos. Baje el horno a 170 ° C y cocine durante 50-55 minutos.

Mientras tanto, preparamos el glaseado de caramelo. Coloque el azúcar en una sartén de base pesada a fuego suave y derrita, luego aumente el fuego 5-8 minutos hasta obtener un caramelo dorado intenso. Retirar del fuego y agregar la mantequilla, revolviendo constantemente. No se preocupe si se divide, siga revolviendo y volverá a unirse. Agregue la crema cuando la mantequilla se haya derretido, luego revuelva hasta que quede suave y brillante. Transfiera a un tazón y enfríe hasta que tenga una consistencia untable.

Retirar la tarta cocida del horno y dejar enfriar en el molde durante 10 minutos, luego desmoldar y enfriar completamente sobre una rejilla. Esparcir el caramelo por encima, espolvorear con el jengibre cristalizado y servir de inmediato. El pastel se mantendrá durante 3-4 días en un recipiente hermético.

Vino caliente de Navidad

Ingredientes

2 naranjas grandes
4 ¼ tazas / 1 litro de vino tinto
1 ¼ tazas / 10 onzas de brandy
½ taza de azúcar morena
2 ramas de canela
6 clavos enteros
3 vainas de cardamomo, ligeramente trituradas

Preparación

Con un pelador, retire la cáscara en tiras de una naranja y luego exprima la naranja. Corta la otra naranja en rodajas y reserva para decorar. En una cacerola, combine la piel de naranja, el jugo y el resto de los ingredientes. Revuelva a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente 2 minutos. Aumente el fuego a alto, lleve la mezcla a ebullición e inmediatamente reduzca el fuego a bajo. Cocine a fuego lento hasta que los sabores se mezclen, aproximadamente 30 minutos. Colar la mezcla, descartando los sólidos. Sirva en tazas o tazones. Adorne cada uno con una ronda de naranja reservada.





Sunkist®

NARANJAS *Navel*

Refrescantes, dulces y jugosas, las Naranjas Navel están llenas de sabor y vitamina C. Son ideales como tentempié, o en cualquier bebida o comida para añadir una explosión extra de sabor.

PRUÉBALAS TAMBIÉN EN:



Ensaladas



Cócteles



Postres

Mandarinas

Llenas de jugo y gran sabor, su alto contenido en vitamina C las convierte en un gran complemento para un estilo de vida saludable. Solo tienes que pelarlas y comerlas o añadir las a tus recetas favoritas.

PRUÉBALAS TAMBIÉN EN:



Sopa



Zumos



Ensaladas

¡ENCUENTRA TUS CÍTRICOS FAVORITOS
EN TU COSTCO MÁS CERCANO!

SUNKIST ES UNA MARCA COMERCIAL DE SUNKIST GROWERS, INC., EE. UU. © 2021. PRODUCTO DE ESTADOS UNIDOS Y ESPAÑA. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.





**CAMPOSOL
CARES
FROM FARM
TO FAMILY**



Todo nuestro equipo, desde las personas que trabajan en nuestros cultivos como aquellas que lo hacen en las plantas envasadoras como los de la oficina, trabaja con el objetivo común de ofrecer a los consumidores fruta con la máxima frescura y la mejor calidad y sabor.

Nuestro compromiso con la innovación, consistencia, trazabilidad e integridad garantiza que la fruta cumpla tus expectativas.



CAMPOSOL EU
+31 174 521 016
storres@camposol.eu

Ve a más recetas aquí



Ensalada China de Pollo y Clementina

Para la ensalada:

- 3 vasos de lechuga romana triturada.
- 2 vasos de pollo asado desmigado.
- 2 clementinas en gajos.
- 1/2 vaso de zanahoria rayada.
- 1/2 cebolla roja rebanada.
- Un puñado de almendras.
- 1 paquete de Noodles instantáneos listos para consumir.

Para la salsa:

- 1/4 vaso de vinagre de arroz.
- 2 cucharadas soperas de miel.
- 2 cucharadas soperas de aceite de sésamo.
- 2 cucharadas soperas de jugo de soja.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 cucharada pequeña de jengibre molido.
- 1/2 vaso de aceite de oliva.

Instrucciones:

- 1) En un bol, mezclar la lechuga, el pollo, la clementina, la cebolla roja, la zanahoria, las almendras y los noodles.
- 2) En otro bol, batir el vinagre con la miel, el aceite de sésamo, el jugo de soja, el ajo, el jengibre y el aceite de oliva.
- 3) Verter la salsa del bol 2 sobre la ensalada del bol 1 y remover para que se mezcle.
- 4) Servir de inmediato.

Aperitivos Navideños



1. Foncachal
Vieiras en su jugo #8524091



2. Vitacuire
Mini hojaldré de salchichas #8515765



3. Tipiak
Canapés Surtidos #8529879



4. Senen
Surtido de croquetas #8540997



5. Sartori
Queso BellaVitano Gold #8540937



6. Cabezuelo
Camembert empanado #8523946



7. Pincho Mediterráneo
Dátiles con bacon y almendra #8542746



8. Ibercook
Empanadillas homeables de atún #8535350



9. Canal
Queso viejo de leche cruda de oveja receta familiar #8517180



10. L'ortolan
Queso brie con trufa #8534865



11. D'Aracena
Caña de lomo 100% ibérico de bellota en tubo #8524102



12. Araguaney
Hummus s. clásico #8537329



13. Tabladillo
Cochinillo asado Roti #8541128



14. Ford Farms
Queso cheddar madurado en cueva #191863



15. President
Queso Brie #8516030



16. Beretta
Antipasto Italiano #8506957



17. Toscanella
Burrata con trufa #8510704



18. Tipiak
Vieiras gratinadas #8506268



19. J. Larnaudie
Foie Gras pato entier #8523273



ALASKA

NATURAL, SALVAJE

Y SOSTENIBLE



Celebra con nosotros **ENERO - MES DE PRODUCTOS DE MAR DE ALASKA**. Escoge productos de Alaska para disfrutar del pescado más salvaje, más sano, y más delicioso de la planeta mientras apoyas a la pesca sostenible.

DESDE ALASKA,
COSTCO **TE OFRECE:**
WHOLESALE

*Filete de Salmón
Salvaje fresco*



El salmón salvaje tiene una carne firme de un rojo intenso y rico sabor. **Gran aportación de proteína y Omega 3.**

*Yellowfin Sole
congelado*



Busca este nuevo **lenguado al limón** FOXWOOD Premium Lightly Dusted Yellowfin Sole Fillets en congelados. ¡Simplemente deliciosos!



Salvaje, Natural & Sostenible



1. Gamba Blanca 80/100
caja #10999



2. Friedrichs
Huevas
de Salmón
Salvaje, 100 g
#1007263



3. Langostino cocido 40/60
#10657



Del mar a su



4. Buey de mar cocido
#10775



5. Gambón salvaje 10/12
#10745



6. Langostino tigre salvaje cocido 10/20
#10660



7. Patron
Mejillones 8/12
#8541292



mesa

8. Ostras abre fácil
#10559



9. Pinzas de buey de mar cocidas
#10797



10. Hispalana
Surtido de picos
#1007662



11. Pulpo cocido
#10575



15



17

12. Pata de cangrejo real ruso
#10891



13. Almeja navaja
#10550



18

14. Patron
Bereberchos 45755
#8519360



15. Carabineros 10/12
#10581



16

16. Sigdal
Crackers noruegos con semillas de girasol y quinoa
#8526379



17. Almeja Japónica
#10586



19

18. Mejillón gallego
#29604



19. Yatecomeré
Croquetas de gambón
#8525581



Expertos atuneros desde 1967: Echebaster

Un compromiso con el futuro, promoviendo la pesca sostenible, el uso responsable de los productos pesqueros y el máximo respeto hacia el medio ambiente.

por OSKAR BARAIAZARRA ITXARRO

Alakrana era el apodo de nuestro fundador Plácido Etxebarria, abuelo de nuestro CEO Kepa Etxebarria, que allá por 1967 inició un camino que el resto hemos continuado y del que esperamos esté orgulloso, allí donde esté.

Alakrana es también uno de los barcos de nuestra flota, conocido por todos debido a su secuestro, un hecho que hizo que esta familia, la familia que somos, sea hoy más fuerte que nunca.

Alakrana, su nombre y su espíritu, representa un sentimiento. Y, sobre todo, un compromiso. Un compromiso con nuestra gente, porque sin ella no seríamos lo que somos.

Un compromiso con la sociedad, a la que le ofrecemos innovación y transparencia como señas de identidad.

Siempre nos hemos dedicado a la pesca y venta de nuestro atún a conserveras. Y seguimos haciéndolo, pero en la actualidad, tras mucho esfuerzo, hemos desarrollado una nueva línea de negocio con el objetivo de llegar hasta el consumidor final con atún ultracongelado, ahumados y conservas.

Echebaster es la única compañía nacional, y son muy pocas las internacionales, que produce atún ultracongelado de alta calidad, a bordo de atuneros congeladores, tradicionalmente

diseñados para la congelación en salmuera. El atún congelado en salmuera lo destinamos a las conserveras tradicionales. El atún ultracongelado (-60 grados) a la producción de nuestro ATÚN ALAKRANA de Echebaster. Atún 100% natural.

Iniciamos nuestra andadura con esta tecnología en el 2006 con su implementación en la construcción del ALAKRANA. A día de hoy, cinco de nuestros seis barcos disponen de esta tecnología. Y tras más de 10 años de esfuerzo hemos conseguido ser especialistas en ultracongelación. Gracias a nuestro

sistema de ultracongelación a sesenta grados bajo cero, así como el control de toda la cadena de producción y suministro, hemos conseguido ofrecer al mercado puro atún, con su máxima frescura, sabor, textura y propiedades saludables.

Todo ello guiado por lo que somos y lo que queremos ser. Aplicándonos. Reduciendo nuestra capacidad pesquera, dejando menor huella de carbono, implementando sistemas innovadores como la doble cinta que devuelve al mar pescado vivo no objetivo,

llevando observadores a bordo 24x7 y trabajando con instituciones y organizaciones como AZTI, ISSF, MSC... porque Echebaster es la primera pesquería de túnidos tropicales del mundo, capturados al cerco, certificada por MSC (Marine Stewardship Council), máximo organismo independiente que





Alakrana, su nombre y su espíritu, representa un sentimiento. Y, sobre todo, un compromiso. Un compromiso con nuestra gente

certifica las pesquerías sostenibles y bien gestionadas en todo el mundo. Y no paramos ahí y lanzamos MSC UP TO DATE, principal estandarte de nuestro compromiso con la sostenibilidad, con un ejercicio de transparencia sin precedentes. ■



PREMIUM QUALITY
ALAKRANA

EXPERTOS ATUNEROS DESDE 1967



© 2015 MSC S.p.A. - ROMA



CARTE POSTALE
Plus des lieux et paysages que d'objets
commémoratifs. Ils vous ont paru intéressants
ADM. TRIB. C.

Con mantequilla,
leche fresca y huevos
extra frescos.

¡Relleno de chocolate y avellanas!
Una delicia para el desayuno
o la merienda, en frío o caliente.

En envase individual
para llevarlo a todas
partes, al cole, deporte,
excursiones, etc.

- Sin conservantes.
- Sin colorantes.
- Sin aromas artificiales.
- Sin aceite de palma.



Alimentos de Galicia



PRODUCTOS ÚNICOS

para Momentos Únicos



PULARDA
DEL CONVENTO



POLLO DE CORRAL
RELLENO



PAVO



FELIZ NATURALIDAD.

Atención al cliente: 988 369 402 | www.navidadcoren.es.



PACK 3 UNIDADES



PACK 4 UNIDADES



LUXURY TASTING



Bonito del Norte Ortiz

Conservando la Artesanía desde hace 130 años



1. Nature's Path
Granola de
chocolate
ecológica
#1276373



2. Larnaudie
Foie gras
#8507247



3. Bonne
Maman
Mermelada de
fresa #1011959



4. Belffles
Waffles
belgas
#81376



Christmas

BRU



5. Flor de Esgueva
Queso leche cruda oveja #8538262



6. Casa Eceiza
Cigarrillos de Tolosa #1006936



7. NET
Lata de bolsas de té ingleses #305521



8. La Antigua de León
Pastas de té #8535702



9. Tipiak
Macarons franceses #270519



10. Delici
Mini tartaletas de chocolate #8540794



11. La Estepeña
Bolas de coco cubiertas de chocolate #8540764



12. Antichi
Crema de pistacho #8502381



13. Vincente
Panettone #8535418



14. Don Simón
Zumo exprimido de naranja #8522612



15. Kinder Bueno
White #8523271



16. Kinder Bueno
#128873



17. Lemarie
Pancakes #8514506



18. Márdel
Dulce de leche clásico #8529275



19. Delici
Postre de caramelo y chocolate con sal de mar #8501992



21. AA Pastries
Profiteroles #134362



Naranja Bañada en Chocolate

PAiARROP



CHAMPIÑÓN A LA PLANCHA

Ingredientes:

- Champiñones
- Ajos
- Perejil
- Aceite
- Sal
- Vino blanco

Pasos:

- 1) Limpiamos los champiñones y los partimos en láminas.
- 2) En una plancha ponemos los ajos picados junto con la guindilla.
- 3) Añadimos los champiñones y cuando estén blandos espolvoreamos el perejil.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

COLLECTION

HOLIDAYS COCKTAILS

- 44** **Holidays Cocktails:**
Espresso Martini, Martini de Granada, Agua de Valencia, Cóctel Mizunara, Ron aromatizado con mantequilla caliente, White Russian
- 48** **Holidays Cocktails:**
Tom and Jerry, Tom Collins, Brown Derby, Polo Norte
- 52** **Holidays Cocktails:**
Bloody Mary, Tequila Sunrise, Mangoritas, San Francisco

PLATOS Y POSTRES

- 60** **Platos y postres:**
Crema de calabaza, Pimientos rojos rellenos de champiñones con queso, Gratinado de espárragos, Batido de yogurt con melocotón
- 64** **Platos y postres:**
Polos de frutos rojos y yogurt, Helado de limón, Gazpacho de tomates y fresas, Vichyssoise
- 70** **Platos fríos y calientes:**
Tacos de cogollo de lechuga con pollo, Tosta de solomillo de cerdo con brie y cebolla caramelizada, Wrap de salmón, Tortellinis con salsa de pesto
- 74** **Platos y postres:**
Ensalada de tomate, aguacate y burrata y pesto, Salmón con sirope de arce y soja, Sopa de mejillones, Bizcocho con nata y frambuesas
- 80** **Ensaladas y platos:**
Aguacates rellenos, Zumo de aguacate, Costillas de cerdo asada al whisky, Solomillo al whisky
- 86** **Platos fríos:**
Aguacates rellenos de cangrejo, Poke de atún sashimi, Burrito de ternera, Tostas de fuet con pera y queso de cabra
- 92** **Platos de pasta:**
Espaguetis con salsa boloñesa, Tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto, Ensalada de fusilli, Ensalada de macarrones y mayonesa

AL
ALEXIS LEPERS

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT RÉSERVE ROYALE (375 ml)

LA CAYA INCLUYE:
1 LATA 50g DE PRESTIGIO OSCIERER CAVIAR + 2 CUCHARAS DE CAVIAR DE NÁCAR
CHAMPÁN PHILIPPONNAT RÉSERVE ROYALE BRUT MEDIA BOTELLA (375 ML - 12% VOL. AL.)

2 CUCHILLERES & CAVIAR EN NÁCAR

¡BUEN PROVECHO!
Alexis Lepers

REGÁLESE UN MOMENTO ESPECIAL CON ESTE EXCEPCIONAL SURTIDO GASTRONÓMICO DE CAVIAR Y CHAMPÁN.

BEEMSTER
BLACK LABEL GOUDA DOP

MADURADO **20** MESES

El mejor Gouda de Holanda
Procedente de Beemster - una cooperativa formada por agricultores — Fabricando el auténtico Gouda Holandés desde 1901

BEEMSTER
PREMIUM DUTCH CHEESE

www.beemstercheese.com

CLIMATE PARTNER ORGANISATION
Non GMO
ORGANIZACIÓN DE ORIGINARIOS PRODUCTORES
BY APPOINTMENT TO THE COURT OF THE NETHERLANDS
MEADOW MILK
CARING PAIRY



ANETO
- NATURAL -

SOLO INGREDIENTES FRESCOS Y NATURALES

- COMPARTIENDO MOMENTOS ESPECIALES CONTIGO -



**GENUINE
COCONUT**

DA UN TOQUE NATURAL Y SALUDABLE A TUS RECETAS AÑADIENDO
TROZOS DE COCO ORGÁNICO



**FRESCOS, PELADOS
LISTOS PARA COMER**

SIN GLUTEN
SIN AZÚCAR AÑADIDO

VEGANO

ES-ECO-00-A0
Agricultura No UE



COLLITALI®
Tradizione Italiana

UNA COLECCIÓN DE CONDIMENTOS A
BASE DE TRUFAS PARA LOS
PALADARES MÁS EXIGENTES DE
DEGUSTAR EN TODAS LAS
OCASIONES.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Espresso Martini

- 30 ml de vodka
- 15 ml de licor de café
- 5ml de sirope de vainilla
- 50 ml de café espresso
- Hielo

Deposite el café espresso helado, el sirope de vainilla, el licor de café y el vodka en una coctelera con hielos y remueva.

Sírvalo en una copa helada y si quiere puede decorarlo con granos de café.



© FESENKO / 123RF



© JUP AUSOY / 123RF

Agua de Valencia

- 1 vaso de zumo de naranja
- 1 vaso de cava o champagne
- 30 ml de ginebra
- 30 ml de Vodka
- 2 cucharadas de azúcar
- Rodajas de naranja y frutos rojos
- Hielo

Use una jarra con hielo y vierta el zumo de naranja, agregue la ginebra, el vodka y la azúcar y mezcle. En último lugar, añada el cava o el champagne y mezcle.

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.

Martini de Granada

- 40 ml de vodka
- 60 ml de zumo de granada
- 15 ml de Cointreau
- 15 ml de zumo de lima
- Granos de granada

Añadir en un vaso con hielo el vodka, el Cointreau y los zumos de frutas.

Agite enérgicamente y sírvalo.

Puede usar granos de granada para decorar.



© ALEKSANDR GOGOLIN / 123RF

HOLIDAYS COCKTAILS

De conformidad con la ley vigente está prohibido vender alcohol a menores de edad.



© CHIVAS

Ron aromatizado con mantequilla caliente

Ron 25 ml de zumo de piña
1 rama de canela 10 ml de miel salada
10 g de mantequilla salada

En una sartén ponga a calentar el zumo de piña hasta que se caliente pero que no llegue a la ebullición

En una taza mezcle el ron, la miel y la canela. Añada el zumo de piña y la mantequilla y sírvalo inmediatamente.



© BOGOLIN / 123RF

Cóctel Mizunara

35 ml Chivas Regal Mizunara
70 ml Melocoton & Tea manzanilla
40 ml Agua de Soda
Vaso: Highball
Hielo: Bloques grande de hielo
Rodaja de melocotón fresco

Para realizar este cocktail añadimos los cubitos de hielo, 35 ml de Chivas Mizunara, por separado hacemos una mezcla de té de melocotón con manzanilla, una vez hecha esta mezcla en cantidades aproximadas a 70ml lo añadimos al vaso largo de nuestro cocktail y finalmente añadimos 40 ml de agua con gas para que el carbónico haga el resto en la mezcla. Para decoración del vaso largo recomendamos añadir una rodaja de melocotón.



© BOGOLIN / 123RF

White Russian

30 ml de Kahlúa o líquida
de licor de café Hielo
25 ml de vodka
20 ml de nata

Vierta en un vaso largo el hielo, después vierta la Kahlúa o el licor de café y el Vodka. Para terminar añada la nata y remueva.

Disfrute de un consumo responsable



100% Zumo Exprimido
No de concentrado
Sin azúcares añadidos



LO MEJOR ESTÁ ADENTRO

8 VITAMINAS / 2 MINERALES

CONTIENE 220g

CREA TUS RECETAS CON NUESTRA HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ

NO GMO

LOW GLUTEN
GLUTEN FREE
GLUTENWUJ
SENZA GLUTINE

PAN SINCE 1949

HARINA DE MAÍZ BLANCO PRECOCIDA

2 Kg

@pan_espana

ALTA SELECCIÓN



CATUNAMBÚ®

Maestros tostadores desde 1897

y M. Bonas



www.catunambu.com



Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Tom and Jerry

- 3 tazas de agua
- 45 ml whisky
- 2-3 cucharadas de miel
- 2-3 cucharadas de jugo de limón
- 2 gotas de tabasco
- 4 gotas de salsa perrins
- Apio para decorar
- Cubos de hielo

Rodaja de naranja y canela en rama para decorar

En una tetera caliente el agua a fuego lento y no deje que hierva. Vierta el agua caliente en una tetera, agregue el whisky, dos cucharadas de miel y dos cucharadas de jugo de limón. Remueva hasta que la miel desaparezca. Decore con una rodaja de limón y canela.



© JULIA SUDNITSKAYA / 123RF



© BOGDAN MIRCEA HODA / 123RF

Tom Collins

- 60 ml de ginebra
- 30 ml de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- Rodajas de limón para decorar
- decorar
- Agua con gas
- Hielo

Mezcle la ginebra, el jugo de limón y el azúcar. Coloque el hielo y la rodaja de limón en un vaso alto y agregue la mezcla. Rellene con agua con gas al gusto.

HOLIDAYS COCKTAILS

De conformidad con la ley vigente está prohibido vender alcohol a menores de edad.

Brown Derby

30 ml de ron oscuro

Una cucharada de miel

Zumo de un limón

En una coctelera con hielo, mezcle los ingredientes.



Polo Norte

30 ml de Baileys

15 ml de coñac

30 ml de sirope de chocolate

Para preparar este delicioso cóctel solo hay que mezclar los ingredientes en una coctelera y agitar.

EU NON CREO NAS MEIGAS. MAIS...

HABELAS

HAILAS

A MAXIA DO AUTÉNTICO LICOR



HABLA

*El arte y la naturaleza
crean obras únicas*

www.bodegashbla.com



No es perder
el tiempo.
Es perder
la prisa.

ALHAMBRA RESERVA 1925
CERVEZA DE FERMENTACIÓN LENTA

Alhambra Reserva 1925 recomienda un consumo responsable. Alc. 6,4% vol.



CERVEZAS ALHAMBRA

VINOS NACIDOS
DE LA MAGIA Y
LA ELEGANCIA
**DE LA RIBERA
DEL DUERO**

CEPA 21 BODEGAS



Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Bloody Mary

50ml de vodka	2 gotas de tabasco
150 ml de zumo de tomate	4 gotas de salsa perrins
Sal	Apio para decorar
Pimienta	Cubos de hielo
10 ml de zumo de limón recién exprimido	

Use una jarra con hielo y vierta el zumo de naranja, agregue la ginebra, el vodka y la azúcar y mezcle. En último lugar, añada el cava o el champagne y mezcle.

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.



© ALP ANSOY / 123RF



© ELENA VESELOVA / 123RF

Tequila Sunrise

60 ml de tequila	Para decorar puede usar rodajas de naranja
180 ml de zumo de naranja	
1 chorro de granadina	
Cubitos de hielo	

Use un vaso para mezclar el hielo, el zumo de naranja y el tequila. Tápelo y agite.

Sírvalo en el vaso de presentación y añada el zumo de granadina y decórela con rodajas de naranja.

HOLIDAYS COCKTAILS

De conformidad con la ley vigente está prohibido vender alcohol a menores de edad.

Mangoritas

900 g de mango congelado	Zumo de 4 limas
1 taza de tequila	4 frambuesas
1 taza de agua	Hielo
½ taza de azúcar	1 rodaja de limón
60 ml de zumo de mango	Sal en grano
30 ml de cava	
30 ml de triple seco o Cointreau	

Coloque el mango congelado, las frambuesas, el zumo de mango, el de lima y mézclelo en una licuadora con el hielo hasta obtener una mezcla homogénea.

Deslice una rodaja de lima alrededor del borde de la copa de servir y bañe con sal.

En una coctelera incorpore la mezcla creada anteriormente con el tequila, el agua, el azúcar, el cava, el triple seco y agite enérgicamente durante 5 minutos aproximadamente.

Para la decoración puede usar una rodaja de lima colocada en el borde de la copa.



© BORIS RYZHIKOV / 123RF



© YELLOWJ / 123RF

San Francisco

40ml de zumo de naranja	30ml de vodka por persona
40ml de zumo de limón	Azúcar para el borde de la copa como elemento decorativo
30ml de zumo de piña	
30ml de granadina	
4 hielos picados	

Bata los zumos con el vodka y los hielos picados. Humedezca el borde de las copas y apóyelo en un recipiente que tenga azúcar. Vierta la mezcla y añada una banderilla con fresa, piña, naranja o limón.

JOHNNIE WALKER

BRINDEMOS POR EL BUEN SABOR



WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM | 40° Sólo para mayores de 18 años.



Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



*La joya escondida
de la Ribera del Duero.*

www.villacreces.com





VINCENTE

— DELICACIES —



DULCES TRADICIONES


La FORTALEZA

ESTEPA 1955

www.lafortaleza.net



el sabor de lo **AUTÉNTICO**



SALSA DE CARAMELO
DE CHOCOLATE

SALSA DE CARAMELO
SALADO

SALSA DE CARAMELO
TOFFEE

JOE & Seph's
GOURMET POPCORN CHEF & CONNOISSEUR

**Salsas de caramelo
Elaboradas artesanalmente**

Perfectas para untar, pastelería casera,
como sirope de helado, o para devorar
directamente del frasco!

HECHO ÚNICAMENTE CON INGREDIENTES NATURALES

Una navidad
3 veces más cremosa

Los mejores chocolates a la taza para calentar tu Navidad, en un pack
con 3 sabores con una cremosidad única: **caramelo, clásico, avellana.**



CHOCOLATE



Disfruta esta Navidad con el mejor Café



¡Los Reyes de estas navidades!

Mini Roscones:

- Almendra con Frambuesa
- Fruta
- Crumble



europastry

Regalos excepcionales
de té inglés

NEW ENGLISH TEAS

Tres especiales latas de té English Breakfast adornadas al tradicional modo inglés, presentadas en una caja de acetato, son el regalo navideño perfecto.

SET DE REGALO -
240 BOLSITAS
DE TÉ



Granell

Cafés · 1940

Descubre
nuestros cafés
de aromas.



www.cafesgranell.es

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



crema



2 personas

Crema de Calabaza

500 g de calabaza
2 puerros

1 diente de ajo
1/4 de barra de pan

Pele, limpie y corte en dados las verduras.

En una cacerola mediana ponga las verduras sobre 2-3 cucharas de aceite de oliva durante 10 minutos a fuego medio, después, cubra de agua y espere hasta que las verduras estén blandas. Salpimiente al gusto. Reserve.

Dore el ajo en aceite de oliva y añada el pan cortado en finas rodajas hasta que esté dorado. Añade el ajo con el pan con las verduras.

Con una batidora haga puré hasta que quede una crema bien fina. Si le gusta menos espesa añada un poco más de agua. Si la quiere más light puede seguir la receta sin añadir el pan.

Pimientos rojos rellenos de champiñones con queso

2 pimientos rojos de tamaño medio

1 cebolla

800gr de champiñones

1 diente de ajo

1 puerro

Queso para fundir

Corte los pimientos en dos, corte las tapas de ambos extremos, limpie las pepitas y colóquelos en una fuente apta para horno y hornee durante 20 minutos.

Por otro lado, lave y limpie el puerro, la cebolla, el ajo y los champiñones.

Corte estas verduras indicadas en cuadraditos finos y saltéelos en una sartén en aceite de oliva hasta que la cebolla esté transparente y los champiñones estén tiernos.

Rellene los pimientos con la mezcla y ponga el queso rallado por encima, hasta que los pimientos estén tiernos y el queso esté fundido.

¡Una receta sana y fácil para estos días de invierno!



plato caliente



4 personas



© KRISTINA PLESKACH / 123RF

PLATOS Y POSTRES



gratinado



2 personas

Gratinado de espárragos

12 Espárragos Zalea 50 g de Mozzarella
KS Aceite de oliva Perejil
50 g de mantequilla Sal al gusto
3 Huevos cocidos

Bañe la fuente con el aceite de oliva y colocar los espárragos en la fuente espaciados entre ellos.

Corte los huevos cocidos en dados y añádalos encima de los espárragos. Añada sal y perejil al gusto.

Corte la mantequilla en dados y póngalos sobre los espárragos para sellar las especias.

Por último, añada el queso e introduzca en el horno precalentado a 200 °C durante 25 minutos.

© DAPI930 / B3RF

Batido de yogurt con melocotón

Melocotones en almíbar

2 Yogures naturales

2 Cucharadas de miel

KS Almendras
pecanas en mitades

Corte los melocotones en dados.

Añada en un bowl los yogures, la miel y dos cucharadas del almíbar y bata bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Añada las nueces pecanas al gusto en la mezcla y 3/4 partes de los melocotones en la base de los vasos a distribuir la mezcla.

Distribuya la preparación en vasos y decórela con los daditos de melocotón restantes.

Conservar en el frigorífico hasta servir.



postre



2 personas





CONTIGO DESDE 1940

Desde 1940 trabajando con nuestros maestros carniceros para que disfrutes de una gran variedad de carne fresca de la mejor calidad.

Fieles a nuestros orígenes, y con el aval y la confianza que nos otorgan más de 80 años de experiencia, mantenemos la apuesta para conseguir la excelencia en todos nuestros productos.



AGUJA DE CERDO
NOEL



TIRA DE COSTILLA DE CERDO
NOEL



PANCETA DE CERDO
NOEL

CARNES SELECCIONADAS



· DE TODA LA VIDA ·

COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR ANIMAL

En Noel nos preocupamos por el **bienestar animal**, la **calidad** y la **trazabilidad** en toda la cadena alimentaria. Por ello, cumplimos con la certificación en bienestar animal **WELFAIR**, basado en el protocolo **Welfare Quality®**, reconocido a nivel europeo.



SOLOMILLO DE CERDO
NOEL



LOMO DE CERDO
NOEL



Síguenos en:



www.noel.es

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Polos de frutos rojos y yogur

200 grs de frutos rojos congelados

100 grs de yogur griego

Frutas para decorar

Triture en una batidora los frutos rojos con el yogur hasta obtener la textura deseada.

Rellene unos vasos o moldes con la mezcla y congele durante 3 horas. Le recomendamos usar moldes de silicona.

También puede probar con diferentes frutas como plátano, kiwi, mango y muchos más.



helado



4 personas



© 123RF



helado



4 personas



© 123RF

Helado de limón

200 ml de leche condensada

300 ml de zumo de limón

Bata los ingredientes, vierta la mezcla en un recipiente y congele durante 12 horas.

Una vez congelado, añada la mezcla a un robot de cocina y remueva hasta tener una textura cremosa.

También podrá aprovechar las cáscaras de limón para decorar el helado.

PLATOS Y POSTRES



 bebida fría

 2 personas

Gazpacho de tomates y fresas

450 grs de fresas
450 grs de tomates
½ pepino
½ cebolla
½ pimiento verde

80 ml de aceite de oliva
30 ml de vinagre de Jerez
1 diente de ajo
Sal al gusto

El primer paso será macerar los tomates con el diente de ajo, el pepino y el pimiento verde durante 30 minutos. Para ello, coloque estos ingredientes cortados en cubos sin extremos en un bol y alíñelos con aceite de oliva, vinagre y sal al gusto.

Retire la parte verde del tallo de las fresas y córtelas en rodajas, añádalas a una batidora junto con la mezcla anterior. Cuando esté triturado y con la textura deseada, páselo por un colador fino.

Podrá servirlo en copa, vaso o en plato sopero.

Vichyssoise

4 puerros
2 patatas
1 cebolla
1 cebolleta
1 litro de caldo de pollo

60 grs de mantequilla
200 ml de nata para cocinar
Sal y pimienta

Picamos la cebolla y limpiamos y troceamos en aros la parte blanca del puerro (quitando la primera capa). Salteamos la cebolla y el puerro a fuego lento.

Pelamos y picamos las patatas y las añadimos al puerro y cebolla cuando estén blancos. A continuación se añade el caldo de pollo y lo dejamos hasta que estén cocidas las patatas. Retiramos y trituramos y cuando se enfríe, añadimos la nata líquida y sal y pimienta al gusto.

Puede usar cebollino picado de forma muy fina para decorar.



 plato frío

 2 personas

Arrachera®

100% Jugosa

100% Tierna

100% Española

100% ARRACHERA
ARRACHERA.ES



¡OYE! ALGO NUEVO ESTA PASANDO...

La **ARRACHERA** es un **CORTE FINO DE VACUNO MARINADO** que se caracteriza por su ternura, jugosidad y gran sabor; está elaborada con la tapa del costillar que es un músculo muy escaso localizado en la cavidad torácica del animal.



La disposición de la pieza, la cantidad exacta de grasa infiltrada, el pulido del músculo y su sabor ligero hacen de la **ARRACHERA** un **producto muy versátil** para preparar infinidad de platillos.

Por su ubicación anatómica y la limpieza previa, la **ARRACHERA** no tiene desperdicio, prácticamente el **100% ES APROVECHABLE**. Es un corte de vacuno con poca grasa.



Se puede asar en la **BARBACOA, PARRILLA, PLANCHA** o la **SARTÉN** cuidando siempre que la superficie de contacto esté **MUY CALIENTE**, de esta manera conseguiremos resultados óptimos de cocción.

Como esta marinada no es necesario agregarle sal y pimienta para cocinarlo.

RECETA "TACOS DE ARRACHERA CON GUACAMOLE"



INGREDIENTES

para 6 personas

- 1,5 kg de ARRACHERA
- 20 ml de Aceite de oliva
- 1 paquete de Tortillas de Maíz o de Harina de Trigo
- Guacamole al gusto
- Zumo de lima
- Salsa Pico de Gallo

Enciende el carbón en la barbacoa, calienta la parrilla o la sartén a tope.

Corta la carne en porciones de 100 g y si puedes adelgázala cortándola por la mitad transversalmente. Unta un poco de aceite en la superficie y cuando esté lista ponla en la superficie de cocimiento bien caliente.

Cuando esté "al punto" sácala y deja reposar un poco, después corta en pedazos pequeños al contrario de la hebra de la carne. Pon la carne cocida en un recipiente que evite que se enfríe.

Calienta las tortillas por ambos lados.

Arma los tacos sirviendo la carne sobre las tortillas y corona con el guacamole, unas gotas de zumo de limón y el pico de gallo.

Puedes poner salsa picante si es de tu agrado.

¡A DISFRUTAR!



MAESTROS EN IBÉRICO Y DUROC MAESTROS EN SENSACIONES

En Frimancha llevamos más de 50 años dedicados a la cría y el corte de las mejores carnes de ibérico y duroc. Una maestría que llena cada bocado de puro disfrute, con total confianza.

Descúbrelo en nuestros exquisitos lomos, presas, solomillos y racks ibéricos: auténticos, intensos, fundentes y veteados. O también en la extrema jugosidad de nuestras piezas 50% duroc.



LOMO



PRESA



SOLOMILLO



RACK



Frimancha Ind. Cárnicas, S.A.

Autovía de Andalucía, km 200 · 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) · +34 926 31 09 50 · www.frimancha.com

DESDE LA GRANJA A LA MESA

Producción integrada: máxima frescura y seguridad alimentaria total.



MÁXIMO BIENESTAR ANIMAL

Granjas ibéricas certificadas por Welfair Quality, e IAWS en duroc.



Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Tacos de cogollo de lechuga con pollo

1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 pechuga de pollo
Cogollos de lechuga

Limón
Sal y pimienta
Aceite de Oliva Virgen Extra

Con la cebolla, córtela en trocitos pequeños.

Haga lo mismo en tiras, con el pollo, pimientos rojos y verdes.

En un bol, agregue limón exprimido, sal y pimienta al gusto y mezcle.

Ponga en una sartén aceite de oliva y rehogue la verdura, cuando esté añada el pollo en tiras y remueva.

Para la presentación, use los cogollos de lechuga y rellénelos.

 plato frío

 2 personas



 plato caliente

 4 personas



Tosta de solomillo de cerdo con brie y cebolla caramelizada

1 Solomillo de cerdo
1 Queso Brie
1 Baguette Kirkland

Cebolla caramelizada
Sal y pimienta Kirkland

Corte el solomillo en rodajas de un centímetro de grosor y salpimiente.

Ponga los solomillos al fuego hasta que estén hechos a su gusto.

A su vez, corte la baguette en el grosor que quiera y precaliente el horno. Distribuya las rodajas de pan en el horno hasta que queden doradas.

Sobre la base del solomillo en la plancha, ponga un trozo de brie de modo que se derrita el queso sin sobrecocer el resto del solomillo.

Sacamos las tostitas del horno, ponga el solomillo con brie y como toque final la cebolla caramelizada.

PLATOS FRÍOS Y CALIENTES



 salmón

 2 personas

Wrap de salmón

1 Tortilla Durum	Kirkland
Queso Philadelphia	Nueces Kirkland
Salmón ahumado	Rúcula
	Tomates

Unte la tortilla con el queso Philadelphia y reparta la rúcula, las nueces y el salmón por encima.

Enrole el wrap, córtelo por la mitad y sívalo.

Puede completar el plato decorándolo con nueces y hojas de rúcula.

Tortellinis con salsa de Pesto

Tortellini Cuatro quesos	Queso Parmesano rallado Kirkland
Tomates cherry	
Salsa de pesto Kirkland	

Corte los tomates cherry en cuatro.

Ponga a cocer los tortellinis en abundante agua hirviendo con una cucharada de sal hasta que queden tiernos (durante unos 3 minutos aproximadamente).

En un bol, introduzca una cucharada de aceite de oliva y mézclelo con los tortellinis, la salsa de pesto y los tomates cherry.

Para terminar, añada el queso parmesano rallado.

 pasta

 2 personas





Especialistas en pato y alimentos selectos.

🔑 BIENESTAR ANIMAL

🔑 ALIMENTACIÓN NATURAL

🔑 SOSTENIBILIDAD





Prueba nuestras deliciosas recetas de productos del pato.



Magret de Pato fresco

Carne de pato roja de una pieza de la mejor calidad, con un elevado aporte en proteínas y muy poca grasa. El magret es nutritivo, sabroso y fácil de cocinar, gusta a todas las edades y apetece en cualquier ocasión.

Nuestro consejo: Déjalo atemperar unos 10-15 minutos y estará listo para cocinar. Basta que lo acompañe de una buena guarnición y una salsa como toque final. ¡A disfrutar!



Quick & Easy

THE COSTCO WAY



ensalada



2 personas



Ensalada de tomate, aguacate, burrata y pesto

1 Tomate
1 Aguacate
1 Burrata
KS pesto

Corte los tomates y el aguacate en rodajas y luego en dos partes iguales.

Alterne los dos ingredientes en un plato en forma de círculo, cuando lo tenga, escurra la burrata y céntrela en el plato.

Por último vierta la salsa de pesto por encima.

Salmón con sirope de arce y soja

400 gr de salmón
4 cucharadas de sirope de arce
2 cucharadas de soja
1 cucharada de mostaza de Dijon
Aceite de Oliva

Filetear el salmón en dos trozos. Ponga el salmón en un plato y añada 4 cucharadas de sirope de arce, 2 cucharadas de salsa de soja y 1 cucharada de mostaza de Dijon deje macerar durante 30 minutos por cada lado.

Después cocine el salmón a la plancha con un chorrillo de aceite de oliva ¡y listo!



salmón



2 personas



PLATOS Y POSTRES



 sopa  2 personas

Sopa de Mejillones

Mejillones	1 cebolla
500 ml de Vino Blanco	2 dientes de ajo
400 ml de agua	Aceite de Oliva
	Limón

Corte la cebolla y ajo en láminas finas y póngalo en una olla con aceite de oliva y sofría lentamente. Cuando esté añada los mejillones y el vino y agua para que se cocine.

Deje durante 30 minutos añada limón y... ¡a comer!

Bizcocho con nata y frambuesas

KS Bizcocho
Nata
Frambuesas

Solo necesita tres ingredientes para esta riquísima receta.

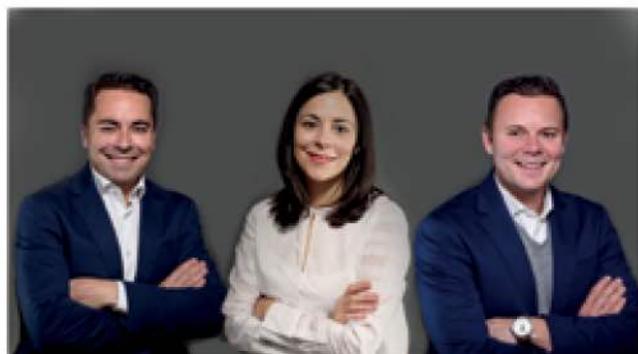
Lo primero, cortar el bizcocho en dos partes usando un cuchillo largo.

Unte la nata en uno de los pisos y añada arándanos, tápalo y vuelva a repetir la secuencia. Adorne con frambuesas y listo para servir.

 postre  2 personas



Tabladillo, desde 1968 especialistas en cochinitillo.



Hace más de 50 años que Tabladillo, comenzara su actividad entorno a la cría y elaboración de **Cochinitillo de Segovia**. Estos años de experiencia, han desarrollado una metodología propia de trabajo con el que brindan a sus clientes un cochinitillo de la más alta calidad, el **Cochinitillo TABLADILLO**. Además, su **innovación constante en I+D+i** hace que cada año incorporen nuevas líneas de productos como **La Quinta de Tabladillo**, que ofrecen al consumidor: un cocinado fácil y en tiempo récord.

Así, se ha consolidado como la mayor empresa productora de Cochinitillo de Segovia, **líderes en el mercado nacional y con fuerte presencia en el mercado internacional** en más de 20 países.



En Tabladillo, son conscientes del papel que desempeña el entorno, **el bienestar y seguridad alimentaria son el objetivo principal**, por eso se realizan inspecciones y auditorías exhaustivas por parte de sus propios calificadores así como de la marca de garantía "cochinitillo de Segovia" (PROCOSE), que asegura el cumplimiento riguroso y confiere la máxima calidad a sus productos.

La equilibrada combinación de las razas Landrace, Duroc y Large White confiere a los cochinitillos **una carne tierna y una piel crujiente**, con un punto justo de grasa que se obtiene del periodo de lactancia. Además, sumado a una alimentación natural de las madres, consiguen darle a la carne la perfecta mezcla que les acerca a la calidad total y diferenciadora de sus cochinitillos.

En este sentido, es especialmente importante la alimentación de las madres. Una alimentación 100% natural y única gracias al desarrollo, por parte del equipo veterinario, de un pienso personalizado elaborado a base de materias primas nobles.

Así, han podido desarrollar productos frescos de alta calidad como **Al horno y Punto**. El resultado de este producto es una pieza jugosa, crujiente y con un sabor excepcional. Una opción sorprendente y limpia, ya que se cocina dentro de una bolsa termorresistente y por ende, se ha convertido en uno de los productos estrella de la marca Tabladillo.



Al horno y punto.

SEGOVIA

EL SABOR DE LA TRADICIÓN en tu casa



VISTO TV



Fácil



Dorado



Tradicional



Limpio

DESCUBRE MÁS EN TABLADILLO.ES

Síguenos:



PONEMOS
LO MEJOR DE
CANADÁ
EN NUESTRA
CARNE



CANADIAN BEEF



CANADA BEEF

La carne de Canadá se encuentra entre las mejores del mundo; el bienestar animal, la seguridad alimentaria, los estándares de clasificación y calidad de la carne de vacuno constituyen las bases de nuestro producto.

El ganado canadiense se cría utilizando prácticas ambientalmente sostenibles, y está certificada como libre de hormonas añadidas.

CEBADO

Canadá es uno de los mayores productores de cereales del mundo. La alimentación de cebada, maíz y trigo durante los últimos meses de producción contribuye a lograr un gran veteado de grasa en la carne, así como una textura firme y un excelente sabor que caracterizan nuestro producto.

RAZAS DE GANADO

Canadá es líder mundial reconocido en la producción de ganado vacuno. Utilizamos una selección de razas de ganado Bos Taurus como la raza Angus, perfectamente adaptadas para prosperar en climas fríos, así como generar un producto final veteado de altísima calidad.

SOSTENIBILIDAD

Gracias a las abundantes fuentes de agua dulce y amplios pastizales con los que cuenta Canadá, el ganado se cría en un entorno óptimo cuya carne resultante es de excelente calidad. Además, las leyes canadienses apoyan prácticas de producción medioambientalmente sostenibles.

LIBRE DE HORMONAS

Toda la carne de Canadá que Costco España comercializa está libre de hormonas añadidas. Utilizamos un sistema obligatorio de identificación de ganado por crotales para asegurar su trazabilidad, certificada por su calidad y a la vez, confirmar que se cumplen los requisitos europeos en cada segmento de la cadena de producción.

SISTEMA DE CLASIFICACIÓN

Canadá hace una división de cuatro grados de calidad para satisfacer la demanda de sus consumidores, siguiendo estándares de marmoleado, color de la carne, textura, y cobertura de grasa. La calidad AAA garantiza un producto Premium de forma consistente con una ternura y sabor a la altura de los paladares más exigentes.

«Para Costco España seleccionamos sólo la calidad Angus AAA garantizando así una calidad premium de forma consistente»

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

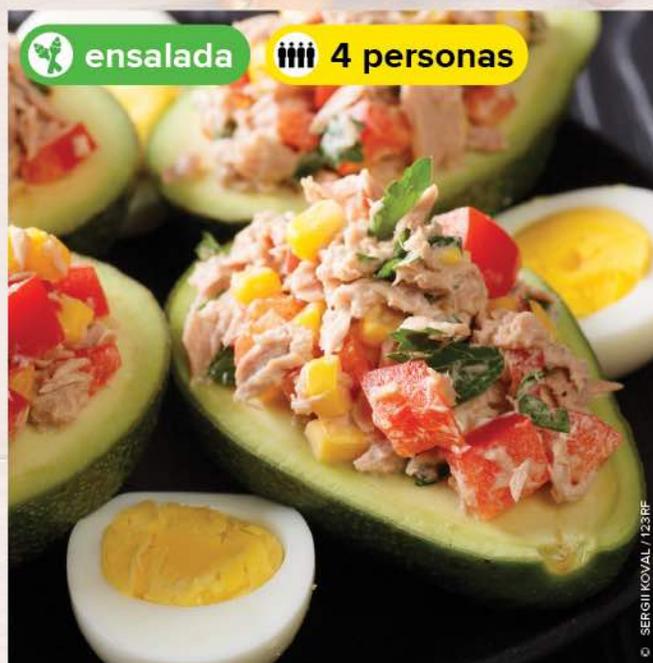
Aguacates rellenos

- 2 aguacates
- 2 latas de atún
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 de mostaza
- 1 lata de maíz (160 g)
- ½ pimiento rojo
- 1 tomate
- 1 limón
- 1 huevo duro para decorar

Lo primero que tendrá que hacer será cocer el huevo hasta que esté duro.

Para la mezcla, en un bowl añada el pimiento rojo y el tomate cortado en cubos, con el maíz y las salsas, podrá añadir más mayonesa si lo desea.

Corte los aguacates en dos, quite el hueso, añada limón para que no se oxide y añada la mezcla. Corte el huevo duro en rodajas y decore al gusto.



Zumo de aguacate

- 2 aguacates
- 4 manzanas
- 1 limón o lima

Pele y trocee los aguacates y las manzanas y exprima el limón. Pase los trozos de manzana y aguacate por la licuadora junto con el zumo de limón o lima y listo.



ENSALADAS Y PLATOS



Costillas de cerdo asada al whisky

20 ml de whisky
1 cebolla
1 diente de ajo
700 g de costillas de cerdo
100 ml de refresco de Cola

½ cucharita de tomillo
½ cucharita de orégano
300 g de tomate triturado
Sal y pimienta molida al gusto

Para la salsa: Saltee en una sartén con un poco de aceite de oliva la cebolla y el ajo picados. Antes de que se dore el ajo y la cebolla, añada el tomate triturado y las especias, deje el sofrito a fuego medio durante unos cinco minutos sin parar de remover la mezcla para que no se queme. Después agregue el whisky y la Cola hasta que se evapore el alcohol sin parar de mover la salsa durante unos 15 minutos aproximadamente.

Para las costillas: encienda el horno a 180° y coloque las costillas en una bandeja de horno habiéndolas salpimentado y cúbralas con abundantemente por la salsa por los dos durante 45 minutos, después de este tiempo retire las costillas y bañelas con más salsa por los dos lados durante 10 minutos más.

Solomillo al whisky

1 solomillo de cerdo
4 dientes de ajo
200 ml de whisky
Zumo de medio limón
1 cebolla
Aceite de oliva

Salpimente el solomillo y cortélo en rodajas a su gusto. Selle los solomillos por los dos lados en un sartén, cuando vea que empiezan a dorarse, retirelos.

En el mismo aceite añada los ajos pelados (enteros) y corte la cebolla en cubos. Cuando empiece a dorarse la verdura agregue el whisky y el limón hasta que se evapore el alcohol durante unos tres minutos. Incorpore los medallones a la salsa durante unos 3-4 minutos y remueva.

Lo puede emplatar con puré de patatas, patatas fritas o cocidas.



plato caliente 4 personas

© KONSTANTIN MALKOV / 123RF



FELIZ NAVIDAD
y un próspero año nuevo



ROIA

ALIMENTOS SANOS Y DE CALIDAD

respetando el medio ambiente, el bienestar animal
e impulsando el desarrollo local

www.ecologicadelospirineos.com



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



animalwelfare.com

PULPO COCIDO

TERRANOVA HPP

High Pressure Processing. Pasteurizado de Alta Presión

SIEMPRE
SALE BIEN



Información nutricional

	Valores/100g
Energía	90 kcal/377 kJ
Grasas	14 g
de las cuales: Grasas Saturadas	0,3 g
Hidratos de Carbono	1,4 g
de los cuales: Azúcares	0,0 g
Proteínas	17,9 g
Fibra	0,7 g

JAIME ESTEVEZ S.L. M-20, 29. Ind. San Marcos
28906 Getafe (G.D.Rio) Tel. 91630 26
terra@jaimeestvez.com
www.terra@jaimeestvez.com



PULPO A LA BRASA CON CEBOLLETAS Y ROMESCU



Ingredientes para 6 personas:

900gr. de pata de pulpo cocida TERRANOVA
6 cebolletas frescas
2 patatas moradas
50gr. de almendras tostadas
2 tomates maduros
1 cabeza de ajos
1 pimiento rojo grande
2 rebanadas de pan frito
2 ñoras tostadas
50cc de aceite de oliva virgen extra
10cc de vinagre de jerez
Sal. Pimienta. Una pizca de oregano. Agua

ELABORACIÓN

Salsa Romesco. Metemos en el horno a 160 grados la cabeza de ajos (sin pelar) con los tomates y el pimiento rojo. Los dejamos asarse hasta que estén bien cocinados. Ponemos el aceite en una sartén y doramos las ñoras. Pelamos los ajos y los pimientos
En una batidora metemos las almendras tostadas, tomates asados, el pimiento asado, pan frito, la cabeza de ajos asada, las ñoras fritas, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, oregano, sal y pimienta. Lo trituramos durante unos minutos hasta que este muy fino añadiendo un poco de agua si fuera necesario. Pasamos por un colador y tenemos lista la salsa Romesco.

Pulpo. Hacemos unos cortes a la pata de pulpo (corte vertical para que entre el calor) y la pasamos por la sartén con un poco de aceite hasta que este dorado por fuera y caliente por dentro. Pasamos las cebolletas cortadas a lo largo por la sartén de la misma manera hasta que estén tiernas. Cortamos las patatas moradas en tiras finas y freímos en abundante aceite hasta que se queden unos chips. Montamos el plato acompañado de la salsa Romesco.

GUISO DE PULPO CON VERDINAS Y MANITAS DE CERDO



Ingredientes para 6 personas:

600gr de verdinas
600gr de pulpo cocido TERRANOVA
3 manitas de cerdo partidas a lo largo
Una cucharada de moka de Pimentón de la Vera Dulce
Pimienta negra
50cc de aceite de oliva virgen extra hojiblanca
1 hoja de laurel
Dos puerros
Dos zanahorias
Tres dientes de ajo picado
100cc de tomate frito

ELABORACIÓN

Ponemos en remojo con abundante agua las verdinas durante 12 h. Después las ponemos en una olla a cocer con una zanahoria, un puerro sal y pimienta en grano y laurel hasta que estén blandas.

En otra olla ponemos a cocer las manitas con el resto de verduras pimienta laurel y sal. Una vez que estén bien cocidas las retiramos, deshuesamos y cortamos en trozos reservando la carne y el caldo resultante.

En una sartén ponemos el aceite de oliva y los ajos picados, una vez que estén dorados añadimos el pimentón de la vera y después el tomate frito, seguimos salteando un minuto y le añadimos 500cc de caldo de cocer las manitas de cerdo lo dejamos hervir durante 10 min.

Cogemos otros 250cc de caldo de las verdinas y trituramos las zanahorias y el puerro para después colarlo para que no queden hebras.

Seguido mezclamos los dos caldos y hervimos las verdinas con las patas de pulpo cocidas y cortadas en láminas finas y las manitas de cerdo durante diez minutos. Corregimos de sal y pimienta y servimos.

TERRANOVA



Escanea este código y
descubre todas nuestras
RECETAS en
www.terranovalje.com

TERRANOVA SEAFOOD, S.L.

Morse, 28. Pol. Ind. San Marcos. 28906 Getafe. MADRID. Tel. 916 010 255

www.terranovalje.com terranovalje@terranovalje.com

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



plato frío



2 personas



Aguacates rellenos de cangrejo

1 aguacate
Chicken of the sea -
Carne de cangrejo

Mayonesa al gusto

Corte el aguacate en dos y vacíe el interior con cuidado de no romper la cáscara.

Ponga en un bol el interior del aguacate cortado en cubos con la carne de cangrejo y mayonesa, remueva bien. Para terminar, rellene las mitades de aguacate con la preparación del cangrejo. Use mayonesa para decorar.

Poke de atún sashimi

150 g de atún sashimi
3 cucharadas de salsa de soja
300 g de arroz
½ aguacate

½ zanahoria
Edamame
1 cucharadita de semillas de sésamo

Cueza el arroz, hierva los edamames y déjelos enfriar. Después, corte en cubos el atún y el aguacate y en tiras la zanahoria y el pepino.

Ponga el arroz como base y agregue los ingredientes.

Aliñe al gusto, aunque le recomendamos salsa de soja y decore con semillas de sésamo.



atún



2 personas



PLATOS FRÍOS



plato frío



2 personas

Burrito de ternera

Filetes de babilla	Guacamole
1 pimiento rojo	1 cebolla
1 pimiento verde	1 tortilla de fajitas
1 loncha de queso	
1 cogollo	

Corte la cebolla, los pimientos y la ternera en tiras. Cuando tenga todo, sofría en primer lugar la verdura (pimientos y cebolla) en aceite de oliva a fuego medio bajo durante 10 minutos aproximadamente.

Una vez esté la verdura dorada, añada las tiras de babilla durante un par de minutos más y reserve en caliente fuera del fuego.

En una tortilla añada el queso, la mezcla de verduras y carne, las hojas de cogollo y guacamole al gusto y enróllelo. Córtele en dos y servir.

Patrocinado por

KIRKLAND
Signature

Tostas de fuet con pera y queso de cabra

1 fuet Noel	Nueces
2 peras	1 baguette

Corte la baguette en rodajas y tuéstelas durante unos minutos. Después de eso corte el fuet y la pera.

Monte las tostas con el queso de cabra y hornee hasta que el queso quede fundido, después, añada las nueces trituradas, la rodaja de pera, el fuet y ya estaría listo.

Patrocinado por

CHARCUTERÍA

NOEL

· DE TODA LA VIDA ·



plato frío



2 personas



El compromiso en Costco con la calidad y con una mejora continua de las características de nuestros productos forma parte de nuestro Código de Ética.

“Cuidar de nuestro socios” no es solo ofrecer la más alta calidad al precio más bajo posible, un proceso continuo de mejora de nuestros productos y servicios para aumentar el valor de la tarjeta de socio.



Merluza



Pinzas de cangrejo



Buley de mar

Mariscos y pescados...
frescos y de
la mejor calidad

KIRKLAND
Signature

TM



LERØY

Pioneros desde 1899



Lerøy, sinónimo de **calidad.**

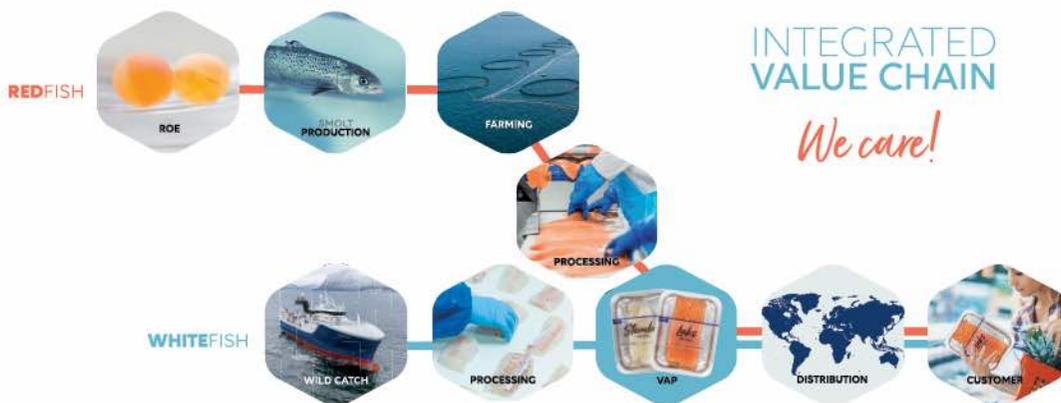
Lerøy Seafood Group ha apostado por un proceso de producción sostenible para ofrecer productos del mar de alta calidad y seguridad alimentaria y poder seguir utilizando los recursos naturales a largo plazo.



La calidad del salmón se define por su textura, color, sabor, valor nutricional y seguridad alimentaria, factores que dependen de las condiciones en las que estos peces son criados. Las piscifactorías de Lerøy Seafood Group están posicionadas en las aguas cristalinas del Mar de Noruega, muy lejos del tráfico marítimo, lo que permite que los peces se desarrollen en un ambiente limpio, con suficientes cantidades de oxígeno y espacio para nadar libremente, favoreciendo así un desarrollo mucho más equilibrado y natural, sin contaminación ni generación de excesos de amoníaco y Omega 6 o tratamientos con antibióticos. La alimentación en la cría de los peces es otro factor determinante para la obtención de un salmón de alta calidad. Soja, aceite de camelina, microalgas con un alto contenido de proteína y Omega 3, mejillones y harina de insectos componen principalmente la dieta del salmón de la marca Lerøy. Todos los ingredientes, elegidos por sus altos niveles nutritivos, disponen de un sistema de trazabilidad que controla el origen y los datos de producción para asegurar la calidad y sostenibilidad del producto final.

EL ORIGEN DE NUESTRA CALIDAD

Lerøy Seafood Group tiene pleno control en cada etapa de la cadena productiva, lo que permite mantener altos estándares de calidad en todos los aspectos de la producción.



Leroy Processing Spain en Costco.

Con la colaboración entre **Costco** y **Leroy Processing Spain** se pueden adquirir algunos de los excelentes productos de **Lerøy Seafood Group**. Actualmente se encuentran los filetes de salmón sin piel, porciones de lomo de salmón, brochetas de salmón (época estival) y lomos de bacalao ártico salvaje.



Quick & Easy

THE COSTCO WAY



plato caliente



4 personas

Espaguetis con salsa boloñesa

400 g de espaguetis (una ración por persona está entre 80-120 g)

Para la salsa:

300 g de carne picada

200 ml agua

250 g de tomate triturado,
natural o de bote

Orégano

1 cebolla

1 hoja de laurel

1 zanahoria

Aceite y sal

100 ml de vino blanco

Albahaca para decorar

Pique la cebolla y zanahoria (sin piel) en juliana fina.

En una olla añada un poco de aceite e incorpore la cebolla, la zanahoria y rehogue las verduras hasta que estén tiernas.

Añada la carne picada hasta que cambien de color y remueva la mezcla constantemente con el orégano y la hoja de laurel a fuego lento. Suba el fuego e incorpore el vino hasta que se evapore. Baje el fuego e incorpore la salsa de tomate. La salsa irá espesando; si la quiere más líquida puede añadir caldo de pollo, verduras o agua.

10 minutos antes de que la salsa esté lista ponga la pasta a cocer y cuando hierva, añada sal al gusto y la pasta. Cuando los espaguetis estén listos añada la salsa boloñesa, mézclelo y listo.

Tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto

1 pack de tortelloni rellenos
de espinacas y ricotta

Albahaca para decorar

KS salsa de pesto

KS queso parmigiano
rallado

Cueza la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante en una olla con agua. Cuando esté la pasta añada tres cucharadas de pesto, queso parmigiano rallado al gusto y albahaca para decorar.

Si le quiere dar un toque más sofisticado puede añadir piñones o nueces picadas.



plato caliente



4 personas



© IRYNA MELNYK / 123RF

PLATOS DE PASTA

Ensalada de fusilli

400 g de fusilli. Una ración por persona está entre 80-120 g

4 latas de atún en aceite de oliva

Tomates cherry
Aceitunas deshuesadas

Esta ensalada es perfecta para llevar a todas partes o para tomar de plato principal o de guarnición.

Llene una olla con abundante agua y cueza la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

Enfríe la pasta, para ello le recomendamos que la cuele y pase inmediatamente por agua fría o remueva con una cuchara de aceite de oliva y deje enfriar a temperatura ambiente o en la nevera.

Cuando esté fría, añada el atún, los tomate cherry y aceitunas. Aliñe al gusto.



ensaladas



4 personas

© ANDREY ZHURAVLEV / 123RF



ensaladas



4 personas



Ensalada de macarrones y mayonesa

400 g de macarrones (una ración por persona está entre 80-120 g)

½ pepino

1 lata de maíz dulce

3 huevos duros

1 cogollo de lechuga

8 lonchas de pavo

Para el aliño:

1 taza de mayonesa

2 cucharadas de mostaza con o sin semillas

Lave y pique ½ pepino en rodajas, los huevos en cortes transversales y los cogollos y pavo en tiras.

Cueza la pasta en agua según las instrucciones del fabricante, escúrrala y deje que enfríe en un bol grande.

Agregue el maíz, el pepino, el pavo, el cogollo y añada y remueva con el aliño elaborado con mayonesa y la mostaza. Por último añada el huevo y listo para servir.

© FOTEK / 123RF



**Mariscos
Méndez**

Artesanos del marisco de Huelva desde 1954



GAMBA BLANCA DE HUELVA

El mejor marisco de la costa de Huelva

La **gamba blanca de Huelva** es la reina del marisco y el producto estrella de **Mariscos Méndez**. Crustáceo de cuerpo alargado, puede alcanzar hasta los 15 centímetros de longitud y habita en suelos arenosos de entre los 180 y 450 metros de profundidad.

La más valorada se captura en la costa de Huelva y en el norte de Marruecos de **manera artesanal**.

Descubre el auténtico sabor del mar

La cocción de nuestros productos , de forma tradicional, garantiza el **punto óptimo de cocción y de sal**.

De todas las características que posee la gamba de Huelva destaca su **sabor intenso** y a la misma vez suave , pareciendo degustar un delicioso y exquisito trocito de mar.





Fruit Cake

Hay algo en la Navidad que nos hace sentir alegres con sólo percibir ciertos elementos visuales, olores y sabores. Un ejemplo son postres tradicionales que únicamente se sirven en estas fechas y tienen el poder de transportarnos a Navidades pasadas y a momentos especiales.

El Fruitcake, con la receta tradicional Kirkland Signature, tiene una gran cantidad de nueces, nueces pecanas y cerezas. Para lograr la mejor calidad en estas frutas se necesitan doce semanas de maduración y si se acelera este proceso se comprometería el sabor.

Este postre es un gran regalo, incluso su presentación está pensada para ello. ¡No se resista a la tentación de probarlo!



Este dulce tiene sus orígenes en la antigua Roma. Después se modificó en Europa en la Edad Media y más tarde los colonizadores lo llevaron a EEUU donde se convirtió en una tradición navideña.