

Quesos y aperitivos ★ Postres y dulces

COSTCO Connection®

LA REVISTA EXCLUSIVA PARA LOS SOCIOS DE COSTCO

Entretenimiento

por Navidad

HOLIDAY EDITION - DICIEMBRE 2022



Recopilatorio de recetas Quick & Easy
Recetas fáciles y rápidas para freidora de aire
Recopilatorio de Cocktails
Cómo organizar una fiesta navideña paso a paso

Gourmia

LA FREIDORA DE AIRE DIGITAL

Disfrute de todos sus alimentos favoritos con muy poco o nada de aceite.



Saludable y Delicioso

6.7 L / 7-QT

10 Funciones de Cocción

La Freidora de Aire Digital Gourmia

le permite cocinar varios alimentos con un solo aparato, y todo con solo pulsar un botón. Fríe al aire, asa, hornea, deshidrata y mucho más. Los avisos para cocinar de forma guiada incluyen opciones de precalentamiento y recordatorio para dar vuelta a los alimentos. Los accesorios extraíbles son antiadherentes y aptos para el lavavajillas, por lo que su limpieza es muy sencilla.

Alitas Picantes Con Curry Rojo

905 g de alas de pollo, separadas en blanquetas y alones
75 g de salsa agridulce o salsa para pato
2 cucharaditas de pasta de curry rojo tailandés (normalmente se vende en latas pequeñas)
1 cucharadita de salsa de soja
1 diente de ajo mediano picado
1 cebolla tierna rebanada finamente para adornar

Rinde 2 porciones

TIEMPO DE PREPARACIÓN (COOK TIME): 20 min - 25 min



Pre caliente la Freidora de Aire (Air Fryer) Gourmia en FREÍR(AIR FRY) a 176 °C / 350 °F

1. En un tazón grande mezcle la salsa agridulce, la pasta de curry rojo, la salsa de soja y el ajo.
2. Añada las alitas al tazón y mézclelas hasta que estén cubiertas uniformemente de salsa.
3. Coloque las alitas en la cesta de la freidora de aire asegurándose de mantenerlas en una sola capa (cocine las alitas en dos tandas si es necesario).
4. Cocine durante 20 min - 25 min o hasta que las alitas se cocinen por completo.
5. Adorne con las cebollas tiernas rebanadas.



Diane Tucci
Directora General de
Costco España

EDITORA:
Barb Espiritu

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 Espiritu, Susana del
Castillo, Sergio Ahedo, Carlos García,
Stephanie Sloane, Írigo Mate, Belén Alguacil,
Rubén García, Fernando Gómez, Annette
Alvarez-Peters, Rubén García, Luis Cruz

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Pedro Hidalgo Marín y Fco Javier Ceballos

Imagen de portada por Arpanbhatia
(Arpan Bhatia) de 123rf

Síguenos en



Estimado socio,

Si Ud. es como yo, según se acercan las fiestas, comprobará cómo su lista de tareas pendientes se hace cada vez más larga: regalos, menús para las celebraciones y planes de viaje.

Esta edición de Costco Connection tiene muchas ideas geniales que le ahorrarán tiempo en la cocina para que pueda disfrutar plenamente de su familia y amigos. Este número es el primero en tener una sección de nuestro “Quick & Easy” dedicada en exclusiva a recetas para la famosa freidora de aire. Además encontrará artículos y recetas que pueden ayudarle a organizar una fiesta con poco esfuerzo y mucha diversión.

Disfrute de las vacaciones y cuídense mucho.

CARTA DE
LA DIRECTORA

Índice *Holiday edition - Diciembre 2022*

VOLUMEN 13 // NÚMERO 13
CONTENIDOS

3	Carta de la directora	33	Quick & Easy the Costco Way Collection	50	Recetas fáciles en Air Frier: Pimientos del padrón, Alitas de pollo Búffalo, Coles de Bruselas con bacon, Salmón, Espárragos verdes envueltos en bacon	68	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
5	La fiesta perfecta Por Barb Espiritu	34	Holidays Cocktails: Espresso martini, martini de Granada, agua de Valencia, cóctel whiskey con gas, ron aromatizado con mantequilla caliente, White Russian	54	Platos y postres: Crema de calabaza, pimientos rojos rellenos de champiñones con queso, gratinado de espárragos, batido de yogurt con melocotón	74	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	40	Holidays Cocktails: Tom and Jerry, Tom Collins, Brown Derby, polo norte	60	Platos y postres: Polos de frutos rojos y yogur, helado de limón, gazpacho de tomates y fresas, vichyssoise	80	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 Espiritu	46	Holidays Cocktails: Bloody Mary, Tequila Sunrise, Mangoritas, San Francisco	64	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 de pasta: Espaguetis con salsa boloñesa, tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto, ensalada de fusilli, ensalada de macarrones y mayonesa

black BOW



black BOW

La fiesta perfecta

Cómo planear la 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 los amigos o a los 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 y 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 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 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



We 



¿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.

JANE AND BLEECKER



LIFE COMFORT®

Ultimate SHERPA T H R O W

luxurious plush reversing to microsherpa



Lámpara de escritorio LED de carga inalámbrica

- Puerto USB (5 V, 2,1 A)
- Pantalla ajustable
- Tres modos de color
- Tres niveles de brillo

ITM./ART. 1386117



OttLite®
wellness series

SHARPER IMAGE® POWER PERCUSSION MASAJEADOR DE TEJIDO PROFUNDO



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 brioche, manzanas al horno y nueces.

Espumosos italianos

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 elaborados en muchas provincias y regiones de España: Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, La Rioja, Navarra y Zaragoza; solo el municipio de Sant Sadurní d'Ànoia 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: "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".

Multicentrum

Nº1
en ventas en
el mundo*



Signature^{TM/MC/MR}
HOUSEWARES INCORPORATED



Accessories not included

Glasslock

TEMPERED GLASS **FOOD STORAGE**



★
PARA
SU MESA



Hablado de pavo



Barb Espíritu,
directora de
compras



Trucos para cocinar y conservar el pavo

Prepare 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 trinchar cubierto con papel de aluminio
- 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 el pavo con su propio jugo usando una cuchara grande o un pincel cada 12-15 minutos. Esto ayudará a la piel a dorarse y volverse crujiente. También servirá para mantener el 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 saltar coles de Bruselas al vapor con tocino y cebolla. Para finalizar 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)

Precalente 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 haya 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.

NUEVO



BIMBO®

CRUAPAN

*Pan por fuera
Cruasán por dentro.*

¡Combínalo con dulce
o con salado!



Cómo organizar una fiesta navideña en 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 arrepiente 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 SRC ("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 sinfín 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 que 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 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 su mesa y una buena lista de villancicos navideños.

Feliz Navidad y Feliz Año Nuevo ■



*Disfruta de tu tiempo
Cascajares cocina por ti*

Muslos de pato
asados rellenos
*de foie, orejones
y piñones*

Porchetta de cerdo
asada
*y puré de manzana
y romero*

cascajares

CALIDAD ARTESANA
DESDE 1954

salsa de naranja INCLUIDA

2 Muslos SIN GLUTEN

puré de manzana y romero incluido

5/6 raciones SIN GLUTEN

Pavo festivo
con sus guarniciones

GUARNICIONES INCLUIDAS
Puré de Patata
Relleno típico de Migas de Pan con Setas
Salsa Gravy

8/10 Raciones

illo
para el Chef

El Regalo de una **AFILIACIÓN**

El Regalo de una
AFILIACIÓN
Gold Star

COSTCO
WHOLESALE

P.V.P. 36,30€ precio final Inc. I.V.A. Incluye una tarjeta adicional gratuita. Validez de tarjeta durante 1 año desde el alta.



**THE
COZINESS
OF YOUR
HOME
TOWELS**



ALEXIS LEPERS

LA CAYA INCLUYE:

- 1 LATA 50g DE PRESTIGIO OSCIER CAVIAR
- 2 CUCHARAS DE CAVIAR DE NACAR
- CHAMPÁN PHILIPPONNAT RESERVE ROYALE BRUT MEDIA BOTELLA 375 ML (12,6 FL. OZ.)

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT RESERVE ROYALE 14 BOUTEILLES (12,6 FL. OZ.)

PHILIPPONNAT

2 CUCHARAS DE CAVIAR DE NACAR

PHILIPPONNAT

PHILIPPONNAT

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

¡BUEN PROVECHO!
Alexis Lepers

KIRKLAND
Signature

Sweets for
Christmas

KIRKLAND
European Cookies
PREMIUM QUALITY COOKIES

KIRKLAND
Walkers
SHORTBREAD BISCUITS
PREMIUM QUALITY SHORTBREAD SELECTION




La FORTALEZA



1. Dischamp
Queso Cantal
entre deux
#19099



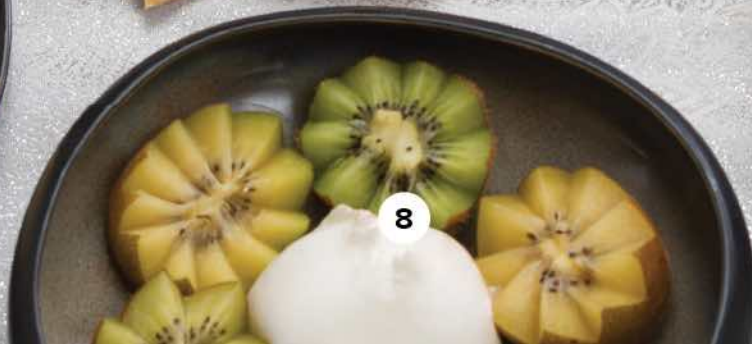
2. Papillon
Queso
Roquefort
DOP
#1002122



3. Medina
Nueces
pecanas crudas
en mitades
#8546661



4. Kirkland
Signature
Argentina Malbec
#1239144



5. Kirkland Signature Chateaufeuf du Pape #777662



6. The Fine Cheese Totadas con frutos secos y semillas #8547804



7. President Queso Brie #8516030



8. Zanetti Burrata trufa #8541973



9. Kirkland Signature Sancerre #1476058



10. Ford Farms Cave Aged Queso Cheddar 191863



11. Kirkland Signature Ribera del Duero Gran Reserva #8510326



12. Kirkland Signature Empanada de atún #10115



13. L'Ortolan Queso Brie con trufa #8534865



14. Flor Esgueva Queso leche cruda oveja #8538262





Regañás crujientes y sabrosas

smm@rosquitos.com • www.rosquitos.com



100%
NATURAL



Alimentos de Galicia

COREN

FELIZ NATURALIDAD

Navidad en la mejor compañía



PAVITA



POLLO DE CORRAL
RELLENO



PULARDA
DEL CONVENTO



Consulta toda la gama en www.navidadcoren.es

NATURE VALLEY

**AVENA 100% INTEGRAL
SIN COLORANTES NI CONSERVANTES**



Prueba ya
nuestros...

crodots



POPDOTS[®] IS ALWAYS A GOOD IDEA



📷 DOTS.ORIGINAL

DOTS[®]
ORIGINAL

CAFÉS *Guilis*

EST. 1928
MADRID

APOSTANDO POR LA CALIDAD



DULCES TRADICIONES



La FORTALEZA

ESTEPA 1955

www.lafortaleza.net



1. Lykke
Tarta de Queso
Cremosa
#8547085

2. Kirkland Signature
Chocolate Fudge cake
#12412

3. Kirkland Signature
Brut Champagne
#942108

4. Lemarié
Bizcochitos bañados
en ron
#8524318

5. Tipiak
Macarons
franceses
#8545616

11. Goshua
Cuajada
Leche de Oveja
#8519151



6. Traiteur de Paris
Coulant de chocolate
#1009968



7. Stroopwafles
Galletas tipo gofre
rellenas de caramelo
#1253037



8. Magic Waffles
Gofres rellenos de
Chocolate belga #8537166



9. AA Pastries
Profiteroles
#134362



10. Delici Mousse
Chocolate
Caramelo
Salado
#8501992



12. Delici Mousse
Dulce de
Leche
#8546883



13. Fortaleza
Mantecado
#8510773



14. Fortaleza
Polvorones
Almendra
#8510772



15. Kirkland Signature
Cookies variadas
#93952



16. Suchard
Mini turrones de
chocolate y
arroz inflado
#8546872



17. Lemarié
Bizcochitos
de Frutas
#8519978



18. Almond
Tarta
Toblerone
#8548170



Arrachera®

100% Jugosa

100% Tierna

100% Española

100% ARRACHERA
ARRACHERA.ES

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

COLLECTION

HOLIDAYS COCKTAILS

- 34 **Holidays Cocktails:** Espresso martini, martini de Granada, agua de Valencia, cóctel Whiskey con gas, ron aromatizado con mantequilla caliente, White Russian
- 40 **Holidays Cocktails:** Tom and Jerry, Tom Collins, Brown Derby, polo norte
- 46 **Holidays Cocktails:** Bloody Mary, Tequila Sunrise, Mangoritas, San Francisco

50 **Recetas fáciles en Air Frier:** Pimientos del padrón, Alitas de pollo Buffalo, Coles de Bruselas con bacon, Salmón, Espárragos verdes envueltos en bacon

54 **Platos y postres:** Crema de calabaza, pimientos rojos rellenos de champiñones con queso, gratinado de espárragos, batido de yogurt con melocotón

60 **Platos y postres:** Polos de frutos rojos y yogurt, helado de limón, gazpacho de tomates y fresas, vichyssoise

64 **Platos fríos y calientes:** Tacos de cogollo de lechuga con pollo, tosta de solomillo de cerdo con brie y cebolla caramelizada, wrap de salmón, tortellini con salsa de pesto

68 **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

74 **Ensaladas y platos:** Aguacates rellenos, zumo de aguacate, costillas de cerdo asada al whisky, solomillo al whisky

PLATOS Y POSTRES

80 **Platos fríos:** Aguacates rellenos de cangrejo, poke de atún sashimi, burrito de ternera, tostas de fuet con pera y queso de cabra

86 **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

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Espresso Martini

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

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.



Martini de Granada

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

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

Agite enérgicamente y sívalo.

Puede usar granos de granada para decorar.

Agua de Valencia

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

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

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.



HOLIDAYS COCKTAILS

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



Cóctel whiskey gas

35 ml Whiskey

70 ml té de melocotón con 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 whiskey. Por separado hacemos una mezcla de té de melocotón con manzanilla. Una vez hecha esta mezcla en cantidades aproximadas a 70 ml, 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.

Ron aromatizado con mantequilla caliente

Ron

1 rama de canela

10 g de mantequilla salada

25 ml de zumo de piña

10 ml de miel

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.



White Russian

30 ml de licor de café

Hielo

25 ml de vodka

20 ml de nata líquida

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

Disfrute de un consumo responsable

KIRKLAND

Signature

MR

Fruit Cake



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



www.beemstercheese.com



En CAMPOSOL,
trabajamos el campo
para mejorar vidas.

CAMPOSOL
CARES
FROM FARM
TO FAMILY



Todo nuestro equipo, en nuestros campos, plantas de empaque y oficinas, trabajan por nuestro objetivo compartido de ofrecer frutas de las más alta calidad y fresca con el más delicioso sabor a nuestros socios y consumidores de todo el mundo. Nuestro compromiso con la innovación, consistencia, trazabilidad e integridad garantiza que nuestras frutas satisfagan sus necesidades.



camposol.com

CamposolCares en:



Camposol en:



GREENYARD

FRESH SPAIN

for a healthier future

CHIRIMOYAS

La chirimoya es originaria de América, las semillas segarón a finales del siglo XIX y principios del XX a la zona de la población de Jete (Granada). La expansión del cultivo no se produce hasta después de la guerra civil española, cuando la chirimoya empieza a sustituir al naranjo en los bancales menos elevados del valle del Río Verde. En los años 50 y 60 la producción de frutas tropicales, entre las que se encuentra la chirimoya, se convierte en la alternativa ante la recesión de la producción de caña de azúcar en el litoral granadino.

El árbol de chirimoyo requiere de climas secos con una larga estación seca, donde no llueva mucho y donde la temperatura no presente extremos de calor ni de frío. La chirimoya prospera mejor en terrenos franco-arenosos, pero puede crecer bien en otros, teniendo cuidado de que sean suficiente fértiles, y que estén bien desaguados. La chirimoya solo produce frutos sabrosos cuando se cultiva precisamente en el clima correcto, siendo su temporada de septiembre a abril. Las especiales condiciones climáticas de la Costa Tropical de Granada y Málaga, las cumbres de Sierra Nevada y el Mediterráneo, convierten esta zona del litoral andaluz en un lugar ideal para la producción de la variedad Fino de Jete conocida mundialmente.

La deficiente polinización natural del chirimoyo representa el desafío más serio en la producción. Las flores femeninas y las masculinas no suelen coincidir en el tiempo; unas abren por la mañana y otras por la tarde. Además, atraen pocos insectos, por lo que no favorece la polinización cruzada. A estos problemas se une que este fruto necesita una polinización abundante para ser grande y uniforme. Por estos motivos, la polinización natural no suele garantizar una buena cosecha al ser muy casual, por lo que la intervención del hombre es fundamental. La polinización manual es un proceso artesanal que requiere mucho cuidado. Primeramente se recoge en un recipiente el polen de las flores en fase masculina (alrededor de las cinco de la tarde), y posteriormente se deposita con un pincel en los pistilos de las flores en fase femenina, durante las primeras horas del día.

Además de ser rica en vitaminas, principalmente vitamina C y las del grupo B, y minerales como potasio, magnesio, zinc y hierro, posee una larga lista de propiedades y beneficios. Es conocida por su fuerte acción antimicrobiana, por favorecer la digestión y regular el sistema nervioso. Además ayuda a regular los niveles de glucosa y colesterol.

En cuanto a su sabor, podríamos definirlo como una mezcla de banana y piña, tal vez con un toque de fresa, pera y papaya. Igual que con la banana, su sabor depende muchísimo del punto de maduración del fruto. Es una fruta ideal para quienes quieren controlar su apetito, porque además de ser saciante, es nutritiva y rica en proteínas.

Custard apple, literalmente manzana de crema, es uno de los nombres que se le da en inglés, ensalzando su dulzor a la perfección. De pulpa cremosa y dulce, carnosa y aromática, jugosa y algo ácida que seguro que repetirás.



El picoteo saludable

Dátiles

El bombón 100% natural, con una textura aterciopelada y un alto contenido en fibra y minerales.



Cítricos

Fantástica fuente de vitamina C mimada por el sol y cargada de vitalidad.



Uvas

La elección perfecta de picoteo saludable, llenas de antioxidantes, vitaminas y fibra.



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
- Rodaja de naranja y canela en rama para decorar
- 2 gotas de tabasco
- 4 gotas de salsa perrins
- Apio para decorar
- Cubos de hielo

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.

CELEBRATE WITH FLAVOR



STEAK STRIPS WITH ANGEL SWEET®

Mastronardi™

FOR MORE INFORMATION VISIT
[SUNSETGROWN.EU](https://www.sunsetgrown.eu)

INSPIRED
BY FLAVOR



Comparte
la alegría
de los frutos rojos



Photo by: Ronja Pfuhl



Necesitas
inspirarte?
Chequéa nuestras
recetas!



Driscoll's
Only the Finest Berries™

Pavlova Pink Lady® un postre con nombre y apellidos

¡ESCANEA
ESTE QR YA
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*®



sanblas

... El Sabor del Sur

25 ANIVERSARIO

Un proyecto basado en la ilusión que, gracias al esfuerzo y el trabajo diario, ha hecho crecer y ampliar esta gran familia hasta formar un gran equipo humano que comparte una misma pasión. Tras 25 años de experiencia, nuestro objetivo sigue siendo el mismo que el primer día: la calidad de nuestros productos y la satisfacción de todos nuestros clientes.



www.frutossecossanblas.com

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

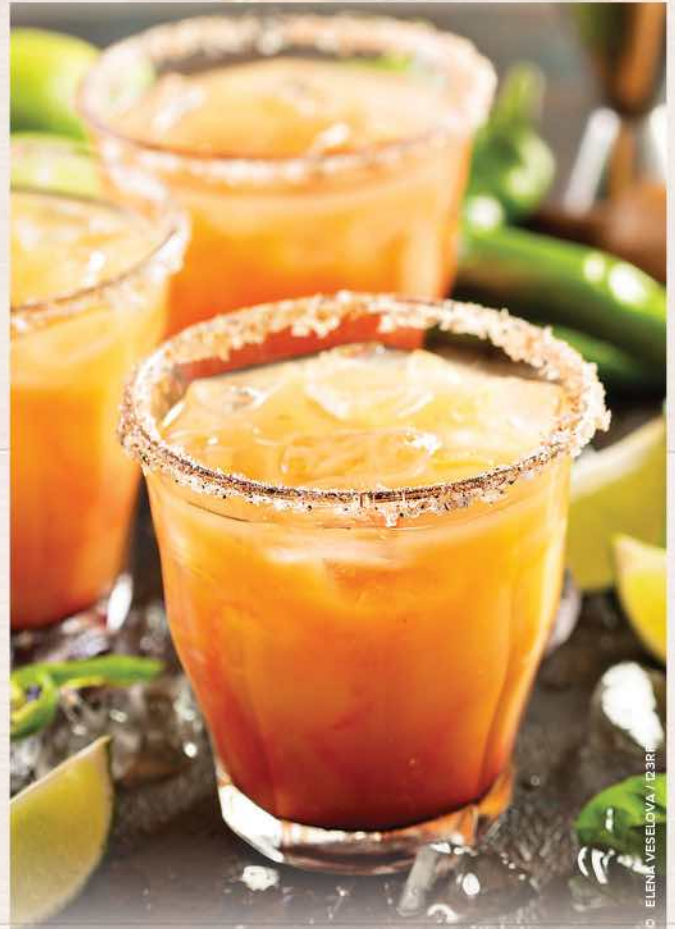
Bloody Mary

50ml de vodka
150 ml de zumo de tomate
Sal
Pimienta
10 ml de zumo de limón recién exprimido

2 gotas de tabasco
4 gotas de salsa perrins
Apio para decorar
Cubos de hielo

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

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.



Tequila Sunrise

60 ml de tequila
180 ml de zumo de naranja
1 chorro de granadina
Cubitos de hielo

Para decorar puede usar rodajas de naranja

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 decórelo 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



© YELLOW / 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.



Coplaca
Natur 

SABOR NATURAL



Somos Pioneros en Buenas Prácticas Agrícolas y Seguridad Alimentaria cultivando en las Islas Canarias a través de Producción Controlada e Integrada, donde el uso de insumos agrícolas es racional y siempre bajo supervisión técnica.

www.coplaca.es

TODO EL SABOR Y FRESCOR

LISTO PARA TOMAR



DESCUBRE DELICIAS
RECETAS ESCANEANDO



isla Bonita
Todo el sabor del trópico

islabonitatropicalfruit.com   

El tomate con
más gusto

búscalo en tu supermercado



 **Adora** | PASIÓN POR EL SABOR.



RECETAS FÁCILES Y RÁPIDAS CON AIR FRYER

Quick & Easy
THE COSTCO WAY

Pimientos de padrón

400 g de pimientos del padrón

60 ml de aceite de oliva

10 ml de sal

Eche los pimientos de padrón en un bol con 60 ml de aceite de oliva virgen extra y 10 ml de sal.

Cocínelos durante 12 minutos a 200 grados e intente que los pimientos estén en una sola capa.

Deles la vuelta cada 5 minutos.



plato caliente



2 personas



© COKEMOMO / 123RF



plato caliente



4 personas



© NIKOOLIME / 123RF

Alitas de pollo Buffalo

1 kg de alitas de pollo partidas

250 ml de salsa picante Franks Red Hot Sauce

80 ml de mantequilla derretida

Precaliente la Air fryer a 200 grados

Fría las alitas hasta que la piel esté crujiente

No llene demasiado la cesta

Mueva las alitas cada 5 minutos

Eche las alitas en la mezcla de salsa picante y mantequilla

Coles de Bruselas con bacon

5 lonchas de bacon picado en trozos de 1 cm

Parta las coles por la mitad

Remójelas en agua durante 10 minutos antes de freírlas

Escúrralas y añádale 15 ml de aceite de oliva virgen extra

Métalas en la Air Fryer

Añada a la cesta de la Air Fryer 5 lonchas de bacon picado en trozos de 1 cm y mézclalo con las coles de Bruselas

Cocínelas durante 5 minutos y remuévalas. Luego cocínelas otros 5 minutos, remuévalas, cocínelas 2-4 minutos más y sírvelas.



Salmón

4 filetes de salmón

5 ml de mezcla de hierbas

5 ml de ajo

5 ml de aceite de oliva virgen extra

Impregne el salmón con el aceite de oliva y espolvoree las hierbas y el ajo

Precalente la Air Fryer a 180 grados y cocine el salmón durante 8-10 minutos

Espárragos verdes envueltos en bacon

500 g de espárragos verdes sin el tallo

1 loncha de bacon por espárrago

Envuelva cada espárrago con bacon

Cocínalo entre 5-7 minutos a 180 grados, hasta que el bacon esté crujiente





FRESH ASPARAGUS

ESPÁRRAGOS FRESCOS

www.alpinefresh.com



alcala
oliva

MINIOLIVA®

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Para disfrutar
donde y cuando
quieras



Alcalá Oliva S.A. | Alcalá la Real (Jaén) | España

alcalaoliva.com | @alcalaoliva

PREMIUM QUALITY

ESCAMILLA

ACEITUNA SEVILLANA



Y

YBARRA

Mayonesas
y salsas

EN TU COCINA DESDE 1842



www.ybarraentucocina.com



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. Añada el ajo con el pan y 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
800gr de champiñones
1 puerro

1 cebolla
1 diente de ajo
Queso para fundir

Corte los pimientos en dos, corte las tapas de ambos extremos, limpie las pepitas, 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



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 coloque 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

KS almendras pecanas en mitades

2 cucharadas de miel

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



Bonito del Norte Ortiz

Conservando la Artesanía desde hace 130 años



CAMPOS

TODO LO BUENO DEL MAR

CAMPOS

Ventresca de Atún Claro en Aceite de Oliva



WWW.CLUBCAMPOS.COM



P.A.N.

NOCHE DE P.A.N.
NOCHE DE AMOR

SABOR, CALIDAD Y VERSATILIDAD SIN GLUTEN

@pan_espana allofpan.com



NO TE PIERDAS NUESTRAS RECETAS!



¡NUEVA!

LECHE
Pascual
Dar lo mejor

BOTELLA SOSTENIBLE

NUEVO TAMAÑO 1,5 LT

FÁCIL DE ABRIR, EN UN SOLO PASO

Oh La France
- PATISSIER DEPUIS 1965 -

20 Crêpes
fourrées quâs choco-noisette

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.

CARTE POSTALE
D'une des plus célèbres pâtisseries de France, Oh La France vous propose un produit unique et délicieux.

NEW PACKAGING 2023

Menissez
— french baker since 1965 —

BAKE AT HOME
Baguettes Franceses
Masa suave y corteza dorada

NEW PACKAGING 2023

LITORAL®

NATURALMENTE

100%
• INGREDIENTES •
NATURALES



0,00€



Fabada Asturiana, LITORAL

EMPIEZA EL DÍA A LO GRANDE

220
TAZAS
440g



NESCAFÉ

MAXIMA EXCELLENTIA
DESDE 1976
RIOVERDE

PRODUCTOS
TRADICIONALES



Un futuro más verde
para todos con nuestra
nueva imagen

WWW.RIOVERDE.ES



Merry
Christmas



Trevijano
Comida sincera



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	80 ml de aceite de oliva
450 grs de tomates	30 ml de vinagre de Jerez
½ pepino	1 diente de ajo
½ cebolla	Sal al gusto
½ pimiento verde	

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.

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	60 grs de mantequilla
2 patatas	200 ml de nata para cocinar
1 cebolla	Sal y pimienta
1 cebolleta	
1 litro de caldo de pollo	

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.







BEBIDA DE ALOE VERA

¡FELICES FIESTAS!

MATARROMERA

Elige el momento y la compañía.
Nosotros ponemos el vino.

matarromera.es

MATARROMERA
Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CRIANZA

WINE MODERATION
FRUITS | COMFORT | HEALTH

TOP 100
Wine Spectator
2021

#matarromera

HOY SOLO PASA UNA VEZ

Nº7 BRAND

WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM BEBIDA ALCOHÓLICA DE 35° 40°

JACK DANIEL'S, OLD NO.7 y TENNESSEE HONEY son marcas registradas. ©2022 Jack Daniel's. Todos los derechos reservados.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

Tacos de cogollo de lechuga con pollo

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

Limón
Sal y pimienta
Aceite de Oliva Virgen Extra

Cogollos de lechuga


Corte la cebolla 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

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 KS Nueces

Queso Rúcula

Philadelphia Tomates

KS salmón
ahumado

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 Ks Queso parmesano
Tomates cherry rallado
KS Salsa de pesto

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





Disfrútala
sin prisa

De carácter intenso, Alhambra Reserva 1925 es nuestra reinterpretación del estilo Pilsen Bohemia, elaborada con 'Saaz', una de las variedades de lúpulo aromático más exclusivas, que le aportan a nuestra cerveza sus característicos aromas florales. Una cerveza para disfrutar la vida a través de los detalles

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

CERVEZAS ALHAMBRA

JOHNNIE

EL REGALO PERFECTO PARA CADA OCASIÓN



KEEP WALKING



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

WALKER

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 chorrito de aceite de oliva y ¡listo!

 salmón



2 personas



PLATOS Y POSTRES



 **sopa**  **2 personas**

Sopa de mejillones

Mejillones
500 ml de vino
Blanco
400 ml de agua
1 cebolla

2 dientes de ajo
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, 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, tápelo y vuelva a repetir la secuencia. Adorne con frambuesas y listo para 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



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

Despierta tu lado
Crujiente



NOS GUSTA
celebrar



Fácil



Dorado



Crujiente

Disfruta del COCHINILLO en todos
sus formatos. 100% SABOR,
0% ADITIVOS ARTIFICIALES.

Segovia, desde 1968...



Al horno y Punto

Un cuarto de cochinillo fresco, envasado al vacío, ¡que se cocina en su propia bolsa!

Una solución limpia y rica en la que en 2 h. al horno, disfrutarás del auténtico sabor de la tradición.

2/3 raciones.



Roti de Cochinillo



Un costillar de cochinillo pre asado SIN HUESO, lo que ahorrarás en tiempo de cocinado. Tan solo 50 min. al horno y 30 min. en freidora de aire.

Ideal para 3 personas.

La Quinta
DE TABLADILLO



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 previamente y cúbralas abundantemente con la salsa por los dos lados durante 45 minutos. Después de este tiempo retire las costillas y báñelas 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 una 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





Artesanos del marisco desde 1954

El mejor marisco de la costa de Huelva

El principal compromiso de Mariscos Méndez es ofrecer la mejor calidad del marisco de la costa de Huelva. La gamba blanca es sin duda el producto estrella para estas fechas.

Este crustáceo, de cuerpo alargado, que puede medir hasta 15 centímetros de longitud, se captura principalmente en la costa de Huelva y en el norte de Marruecos de manera artesanal.

Descubre su auténtico sabor gracias a sus maestros cocederos que garantizan el punto de cocción y de sal óptimos siguiendo la receta tradicional de Huelva, cuna de un marisco excepcional.



PULPO COCIDO

TERRANOVA HPP

High Pressure Processing. Pasteurizado de Alta Presión

SIEMPRE
SALE BIEN



Escanea el código QR
para acceder a nuestra
Sección de RECETAS en
www.terranova-je.com

Información nutricional

	Valores/100g.
Energía	90 kcal/377 kJ
Grasas	1,4 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
Sal	0,7 g

JAIME ESTEVEZ S.L. Morse, 28. Pol. Ind. San Marcos
28906 Getafe (Madrid). Tel. 916 010 255.
terranova@terranova-je.com
www.terranova-je.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
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 loncha de queso
1 cogollo

Guacamole
1 cebolla
1 tortilla de fajitas

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
2 peras

Nueces
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, es un proceso continuo de mejora de nuestros productos y servicios para aumentar el valor de la tarjeta de socio.



Merluza

Pinzas de cangrejo



Buey de mar



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

KIRKLAND
Signature™



LERØY

Pioneros desde 1899



Lerøy, sinónimo de **calidad.**

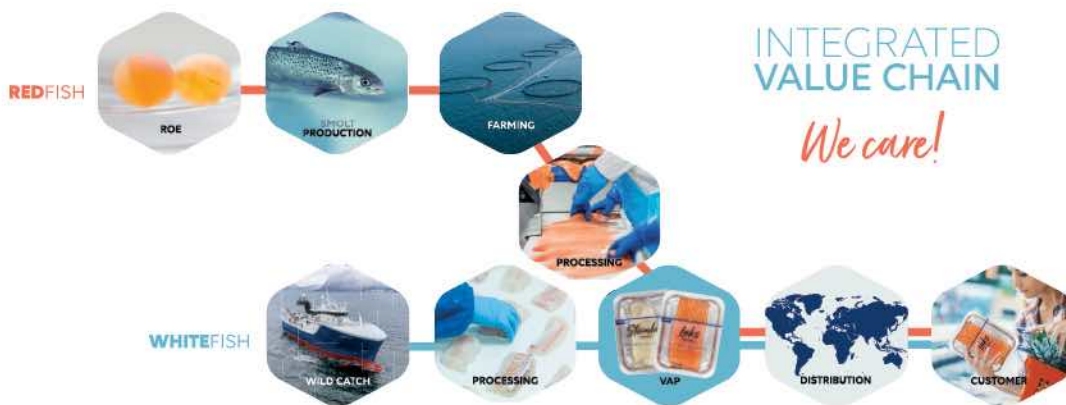
Lerøy Seafood Group ha apostado por un proceso de producción sostenible para ofrecer productos del mar de alta calidad y seguridad alimentaria y poder seguir utilizando los recursos naturales a largo plazo.



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 parmesano rallado

Cueza la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante en una olla con agua. Cuando esté la pasta añada tres cucharadas de pesto, queso parmesano 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

© ANDREYCHURKOV / 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



Este envase está hecho con un 30% de plástico reciclado y es 100% reciclable.



Scottex[®]

La limpieza que te sienta bien



Con textura OndaSuave™



1 Megarollo = 2 rollos estándar Scottex[®] Original.
Formato compacto: más papel en menos espacio.



Papel higiénico seco + Papel higiénico húmedo para una higiene perfecta