

Quesos y aperitivos ★ Postres y dulces

COSTCO Connection®

LA REVISTA EXCLUSIVA PARA LOS SOCIOS DE COSTCO

Especial de *Navidad*



HOLIDAY EDITION - DICIEMBRE 2023



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

Gourmia®

FREIDORA DE AIRE DIGITAL CON DOBLE CESTA

Capacidad de 9.4 litros | Dos cestas de 4.7 L | 7 Funciones con un solo toque



Prepare juntos un aperitivo y un platillo principal
Para una comida completa y abundante

La **Freidora de Aire Digital con Doble Cesta de Gourmia** le permite establecer diferentes temperaturas y tiempos para ambas cestas. La freidora sincronizará el tiempo de finalización para que ambos alimentos estén calientes y listos al mismo tiempo. Cuando cocine tandas más grandes, la función de Cocción Igualada sincronizará los ajustes de ambas cestas para una capacidad total de 9.4 litros. Las 7 funciones para cocinar le permiten preparar una gran variedad de platillos con solo tocar un botón. La limpieza es igual de sencilla gracias a las bandejas y cestas antiadherentes aptas para el lavavajillas.



Diane Tucci
Directora General de Costco España

EDITORIA:
Barb Espiritu

COORDINADORA EDITORIAL:
Susana del Castillo

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

EDITORIA CANADÁ:
Hana Medina

EDITOR REINO UNIDO:
Will Fifield

CONTRIBUCIONES:
Diane Tucci, Barb Espiritu, Susana del Castillo, Sonkyong Cho Kim, Will Fifield, D'Aracena, Pancracio, Inés Rosales, Lalo Antón, Oro Bailén

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
Pedro Hidalgo Marín y Fco Javier Ceballos

Imagen de portada por Maryna Aurmchuk de 123rf

Síguenos en  

Estimado socio,

Volvemos a celebrar la época más mágica del año. La temporada navideña nos reúne, familiares y amigos, para celebrar las fiestas con alegría y esplendor. Nuestros compradores han seleccionado algunas de las mejores ideas para servir su mesa: Desde aperitivos, comidas preparadas, vinos y champañas; Todo dispuesto para hacer su ajetreada vida más sencilla. Y por si se le han acabado las ideas, también hemos incluido una gran variedad de recetas. Nuestras carnes y mariscos son de gran calidad, sus invitados seguramente lo percibirán y Ud se sentirá orgulloso de servirles su obra maestra.

Si todavía tiene algunas compras de regalos que hacer, no olvide echar un vistazo a nuestra área de electrónica, nuestras joyas, ropa y juguetes. Haga su selección y será conocido como el mejor Papá Noel de todos los tiempos.

Quiero desearle a Ud y a su familia lo mejor para las fiestas. Mi deseo es salud, felicidad y paz en el mundo y en nuestros corazones.

Disfrute de su tiempo en estas fiestas sin importar lo que haya planeado y recuerde recibir el 2024 con las mejores intenciones.

Le pido que no olvide a los desfavorecidos de nuestras comunidades y los incluya en la alegría de las fiestas donando a sus causas.

Con mis mejores deseos para estas fiestas.



Índice *Holiday edition - Diciembre 2023*

VOLUMEN 16 // NÚMERO 16
CONTENIDOS

3	Carta de la directora	48	Pancracio Por Pancracio	84	Platos: Sopa de mejillones, salmón con sirope de arce y soja, aguacates rellenos, poke de atún sashimi.	112	Ensaladas: Ensalada Caprese con aguacate, ensalada del tiempo: espinacas pequeñas con queso de cabra, ensalada griega de pasta.
5	La fiesta perfecta Por Barb Espiritu	57	Quick & Easy the Costco Way Collection	90	Platos: Ensalada de tomate, aguacate, burrata y pesto.	114	Habilidades con la parrilla por Will Fifield.
8	Burbujas para las fiestas Por Annette Alvarez-Peters / Traducido por Equipo de Costco	58	Holiday's Cocktails: Espresso martini, martini de Granada, agua de Valencia, cóctel de whisky con gas, ron aromatizado con mantequilla caliente, White Russian.	92	Carnes y pasta: Costillas de cerdo asada al whisky, solomillo al whisky, espaguetis con salsa boloñesa, tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto.	116	Ensaladas: Ensalada de aguacate y salmón ahumado, ensalada cítrica de dátiles, ensalada de fusilli, ensalada de macarrones y mayonesa.
12	Hablando de pavo Por Barb Espiritu	64	Holiday's Cocktails: Tom and Jerry, Tom Collins, Brown Derby, Polo norte, Mangoritas, Tequila Sunrise.	98	Platos fríos y calientes: Burrito de ternera, tostas de fuet con pera y queso de cabra, wrap de salmón, tortellinis con salsa de pesto.	118	Postres: Tostadas francesa con frutas, batido de yogurt con melocotón, bizcocho con nata y frambuesas.
20	Cómo organizar una fiesta navideña en su casa paso a paso Por equipo de Costco	76	Recetas fáciles en Air Fryer: Pimientos del Padrón, alitas de pollo Búfalo, coles de Bruselas con bacon, salmón, espárragos verdes envueltos en bacon.	102	Platos: Gratinado de espárragos, zumo de aguacate, wrap de lechuga al estilo asiático.	120	Postres: Frutas a la parrilla, polos de frutos rojos y yogur, Helado de limón.
32	Quesos y aperitivos	82	Platos: Crema de calabaza, pimientos rojos rellenos de champiñones con queso, tacos de cogollo de lechuga con pollo, tosta de solomillo de cerdo con brie y cebolla caramelizada.	106	Prepare su hummus en casa Por Barb Espiritu	122	Postres: Bark de chocolate.

¡El rey de estas navidades!

Tu roscón sabor nata 2kg



La fiesta perfecta

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

por BARB ESPÍRITU

Quereamos 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 gustar, 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. Pero 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 pesto marca KS 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



Saboremsa



PRODUCTOS CÁRNICOS DE LA MÁXIMA CALIDAD

Elaborados con las mejores materias
primas seleccionadas



SOLOMILLO DE CERDO RELLENO
DE QUESO Y BACON



Calidad y sabor
EN TU MESA

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 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'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 xarelo, 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".

Preparando la carne perfecta

La temporada más divertida del año para comer carne de vacuno empieza con el buen tiempo y la preparación de succulentas BBQ.

Por RUBÉN GARCÍA

Elegir un buen entrecote es la clave para que nuestro menú sea un éxito, por este motivo os compartimos algunos trucos que os ayuden delante del mostrador y la parrilla.

La palabra entrecote deriva del francés "entrecôte" y se utiliza para denominar los cortes entre las costillas del lomo del animal. Los estándares de calidad de la carne más exigentes del mundo, vienen marcados por el mercado japonés.

Puntos clave para la elección de un buen entrecote:

Color de la carne:

Está determinado principalmente por la edad del animal y la alimentación. En un mismo animal no todos los músculos tienen el mismo color. Un color cereza-rojizo uniforme para un entrecote es un indicador de frescura y calidad especialmente en animales jóvenes (terneras y añojos).

Nivel de marmoleado (grasa entre las fibras del músculo):

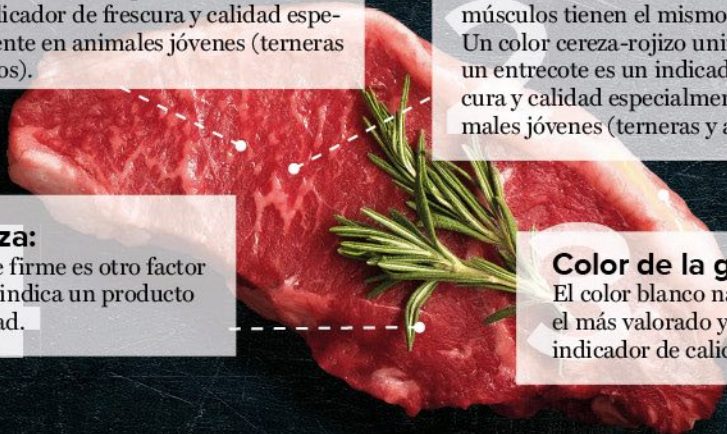
Está determinado principalmente por la edad del animal y la alimentación. En un mismo animal no todos los músculos tienen el mismo color. Un color cereza-rojizo uniforme para un entrecote es un indicador de frescura y calidad especialmente en animales jóvenes (terneras y añojos).

Firmeza:

La carne firme es otro factor que nos indica un producto de calidad.

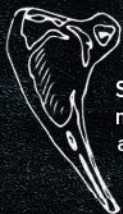
Color de la grasa:

El color blanco nacarado es el más valorado y es un indicador de calidad.



Cuatro cortes diferentes

Ahora que ya conocemos cómo evaluar la calidad de un entrecote, el siguiente paso es elegir entre las opciones que más se ajustan a nuestros gustos en función del tipo de corte, a continuación os detallamos los cuatro más relevantes:



"Tomahawk"

Se ha popularizado mucho en los últimos años. Se trata de un lomo alto con el palo de la costilla con un largo de 20cm aprox. que además de ser especialmente jugoso, su presentación es espectacular.



Chuletón:

Es ideal para hacer a la parrilla y el tipo de corte es prácticamente el mismo que un lomo alto pero incluyendo el hueso y una porción extra de la "falda" del animal que está adosada a la parte inferior del hueso.



Entrecote de aguja:

Se trata de una presentación muy infiltrada y con sabor potente. Es ideal para marinar y puede cocinarse tanto en la parrilla como en la plancha.



Entrecote de lomo alto y de lomo bajo:

Son las presentaciones más clásicas que podemos encontrar. Ambos son idóneos para hacer en barbacoa ya que su grasa tanto interna como externa se derrite con las brasas y proporciona sabor y jugosidad a la carne. Además las ascuas nos permiten darle un aroma parrillero al gusto. La elección de uno u otro dependerá de si nos gusta un sabor más potente, en cuyo caso elegiremos el lomo alto, o si por el contrario nos gusta la carne más suave y con menos pesada la elección perfecta es un lomo bajo.

La raza y la edad del animal influyen en el sabor de nuestra carne. Razas seleccionadas como "Angus" nos garantizan un nivel de infiltración, sin grandes acumulaciones de grasa, terneza y sabor que son un sello de diferenciación reconocido mundialmente.

Tras evaluar la calidad de la carne y seleccionar el corte que más nos gusta, lo ideal es contar con una parrilla o barbacoa para su cocinado y sacar el mayor partido a nuestro entrecote, si no contamos con el tiempo o material para hacer una barbacoa podemos hacerlo en plancha/sartén

En plancha o sartén, tenemos dos formas sencillas de obtener un excelente resultado:

- Trinchar la pieza transversalmente. Así tenemos porciones más pequeñas y fáciles de hacer. Esto nos ayudará a que la sartén o plancha pierda menos temperatura al poner la carne dentro y

tener un buen cocinado e incluso es más sencillo hacer distintas cocciones a la vez, es decir, podemos sacar porciones muy hechas y poco hechas fácilmente.

- Dejar un corte grande. Pongamos que tenemos más de un kilo y no queremos trincharla, es probable que nuestra plancha o sartén no tenga fuerza suficiente para realizar todo el cocinado. En este caso podemos sellar la carne durante varios minutos por cada lado en la sartén y, cuando esté caliente la introducimos en el horno a menor temperatura hasta conseguir el punto deseado.

Algunos consejos generales para cualquier tipo de cocinado:

- ✓ Tener la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.
- ✓ No pinchar la carne durante su preparación ya que perderá los jugos.
- ✓ Una vez cocinado, dejar reposar un par de minutos para que la carne se asiente.
- ✓ Brasas abundantes y maduras con color blanquecino o grisáceo.

Temperatura

El punto de la carne determinará cómo de cocinado queremos la preparación. Se puede comprobar con un termómetro para carne, pinchando en el centro. Una vez cocinada podemos encontrar:

Muy cruda o cruda

De 55 a 60°C

Al punto

de 63 a 71°C

Hecha o muy hecha

De 77° a 82°C

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo, debemos asegurarnos de que el interior del alimento alcance la temperatura adecuada. Por lo general, para evitar intoxicaciones alimentarias, es necesario que el alimento alcance, en todas sus partes los 70°C.

★
PARA
SU MESA



Hablando 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 a 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 saltear 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

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 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.

PARA UNA NAVIDAD INOLVIDABLE

NECESITAS EL REGALO EN ORO MÁS BONITO



1 LOVE FOREVER Necklace
18kt. Y/G ITEM # 8558785



2 LIFE HEART Necklace 18kt.
Y/G ITEM # 8558788



3 LIFE HEART Bracelet 18kt. Y/G
ITEM # 8558739



4 PLANET CIRCLES Necklace
18kt. Y/G ITEM # 8558790



5 ROPE Necklace 18kt. Y/G
ITEM # 8558764



6 INFINITY Bracelet 18kt.
Y/G ITEM # 8558734



7 QUEEN'S Bracelet 18kt.
Y/G ITEM # 8558740



8 PALMIER Necklace 18kt.
Y/G ITEM # 8558765



9 LUCKY FLOWER Necklace
18kt. Y/G ITEM # 8558804



10 LOVE KNOT Bracelet
18kt. Y/G ITEM # 8558727



11 CLASSIC Bangle 18kt. Y/G
ITEM # 8558728



12 FIGARO' ROPE Necklace
18kt. Y/G ITEM # 8558767



13 LUCKY FLOWER Earring
18kt. Y/G ITEM # 8558776



14 LOVE KNOT Ring 18kt.
Y/G ITEM # 8558805



15 HOOP SHINY Earring
18kt. Y/G ITEM # 8558769



16 PAPER CLIP Earring 18kt.
Y/G ITEM # 8558795



MADE IN ITALY  COLLECTION

Milros



Tommy Bahama®

BATA DE FELPA

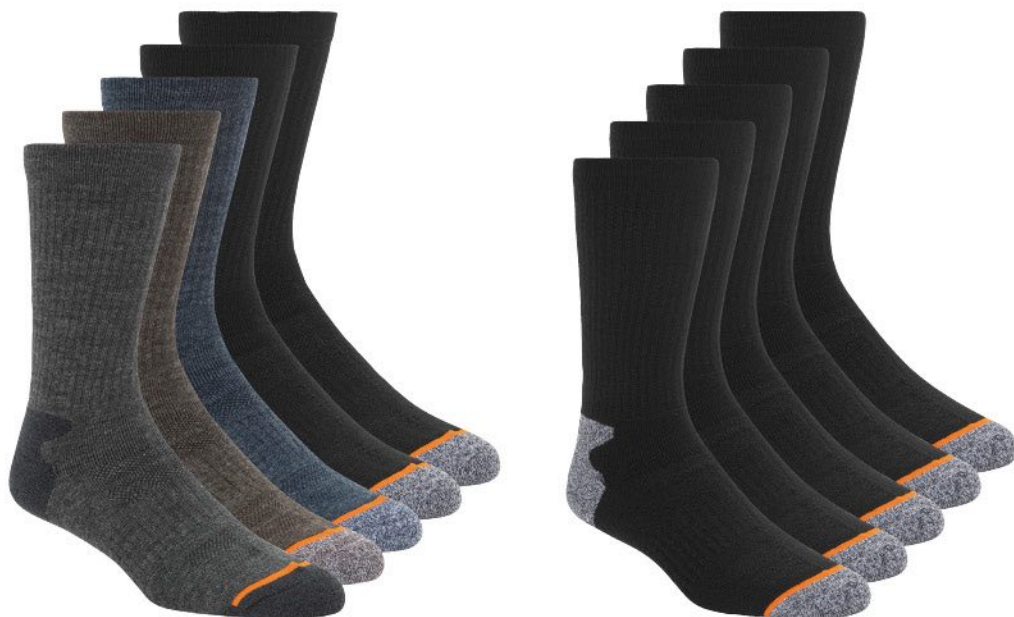
con bolsillos

LIVE THE ISLAND LIFE™

Since 1993

WEATHERPROOF®

SINCE 1948





SMOOTHING
WIDE
WAISTBAND

2
PACK

SUEDED LIGHTWEIGHT LEGGING

by **JezeBel™**



MADE WITH RECYCLED FABRIC

Certified
B
Corporation

MONDETTA

FULL ZIP JACQUARD JACKET

- Made with recycled polyester
- Side pockets and thumbhole cuffs
- Moisture wicking with brushed interior

Available in 3 colours:



PURPLE



BLACK



NAVY



SENSATEC® TOUCHSCREEN
COMPATIBLE



SILICONE PALM DESIGN
PROVIDES SUPERIOR GRIP



STRETCH FLEECE ENGINEERED
FOR MAXIMUM DEXTERITY

HEAD®

MEN'S TOUCHSCREEN

HEAD® Winter Gloves
for Men, Women, and Kids

ALL GLOVES ARE SENSATEC® TOUCHSCREEN COMPATIBLE



SENSATEC® is a registered trademark of The Glove Source. All other trademarks or service marks are the property of their respective owners.



JANE AND BLEECKER

2 PARES DE CALCETINES SURTIDOS DE ANIMALITOS

Exterior de punto, interior forrado con suave tejido sherpa

PLUSHFILL® SIENTE LA SUAVIDAD

JANE AND BLEECKER

1205340 - PIJAMA MUJER TACTO SEDOSO



— SuperSoft — GREEN TREAT

5
Pack

Ladies Briefs

Made with SuperSoft yarn giving you all day comfort.



2x Mixed colour packs available



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 la 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 los centros de mesa los cuales puede elaborar con lo que tenga en casa en cuestión de segundos, por ejemplo, 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.■



Renova *Gold*

Servilletas de Navidad Renova
Prácticas y elegantes para los días
más especiales del año
¡Feliz Navidad!

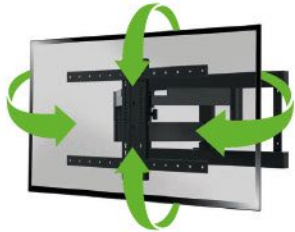


SANUS
P R E F E R R E D

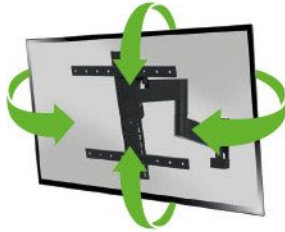
A brand of **legrand**



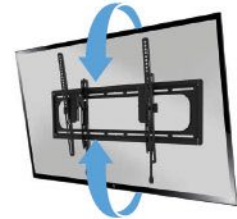
Monte su televisor para obtener la mejor vista



SLF428 Movimiento Completo
para TV de 37" a 90"



SMF421 Movimiento Completo
para TV de 26" a 55"



SLT4 Inclinable
para TV de 42" a 90"



ESTABILIDAD SÓLIDA
MANTIENE LA TV EN SU LUGAR



COMBINACIONES DE DISEÑO CON ESTILO
PERFECTAMENTE CON TV Y DECORACIÓN



RANGO MÁXIMO DE INCLINACIÓN PARA TELEVISORES GRANDES

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

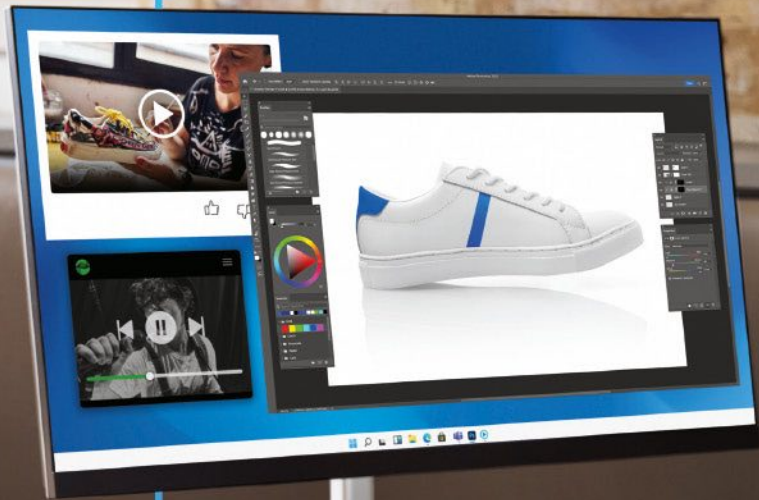
Electrodomésticos
Whirlpool
con Tecnología
6TH Sense:
innovación,
intuición y alto
rendimiento.



Whirlpool
SENSING WHAT MATTERS

intel.

Haz lo que quieras



Los procesadores Intel® Core™ de 13ª generación se encargarán del resto

■ hasta un
37 %
más rápido
en multitarea

■ hasta un
51 %
mejor
en rendimiento

■ hasta un
43 %
más rápido
en edición de vídeo



Decorate with Style

This unique holiday lantern will captivate all who view the internal scene's exquisite details. Swirling vivid glitter enhances the magical effect.



Assorted Holiday Lanterns with Swirling Glitter and LED Lights
35 cm / 13.7 in H
1001321



POWER CRAZE™

EDADES 8+

VEHÍCULO DE ALTA VELOCIDAD



28 km/h
VELOCIDADES DE HASTA!

ITM./ART. 53082

DIVERSIÓN & MÁS

X-SHOT
Pistola de gel

#8551655



STMT
Estuche de belleza

#3040403



KID GALAXY
Camión
dinosaurio

#1601319



JAKKS
Mario Kart

#8550787



Hisense



UEFA
EURO2024
GERMANY

OFFICIAL PARTNER

Televisión oficial de la UEFA EURO 2024™



ULED 4K Mini-LED

La configuración Mini LED de Hisense mejora la tecnología LED, lo que resulta en detalles impresionantes en la pantalla. Los LED están agrupados de manera estrecha para una retroiluminación más precisa y un mejor control de contraste y obtener así una imagen nítida y viva.



Mini-LED

Los televisores con retroiluminación Mini-LED producen negros más profundos y un mejor contraste. Control mucho más preciso sobre la imagen.



Quantum
Dot Colour

Reproduce más de mil millones de colores para generar imágenes con altísimo nivel de pureza y precisión.



Full Array
Local Dimming

Aumenta el contraste al controlar individualmente cada zona de la retroiluminación LED generando negros más uniformes y blancos más brillantes.

Calientacamás Eléctrico HU 666

Calor y confort para las noches más frías



Protección contra sobrecalentamiento



Lavable



Apagado **automático**



medisana.

TU SALUD EN BUENAS MANOS

BELNOU





TABLADILLO

EL COCHINILLO

SEGOVIA



CUARTO "AL HORNO Y PUNTO"

Fresco, envasado al vacío, ¡que se cocina fácil en su propia bolsa!

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

Para 3 raciones.

ESTE DOMINGUILLO, COCHINILLO.

ROTI ASADO "FÁCIL Y CRUJIENTE"

Un costillar de cochinitillo 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.





COMPARTE EL



ESPIRITU NAVIDEÑO



1. Papillon
Queso
Roquefort
DOP
#1002122



2. Medina
Nueces
pecanas crudas
en mitades
#8546661



3. Kirkland
Signature
Argentina Malbec
#1239144



3

4

5

2

6

1

7

4. Kirkland Signature Chateaufeuf du Pape
#777662



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



6. President Queso Brie
#8516030



7. Zanetti Burrata trufa
#8541973



8. Kirkland Signature Sancerre
#1476058



9. Ford Farms Cave Aged Queso Cheddar
191863



10. Kirkland Signature Ribera del Duero Gran Reserva
#8510326



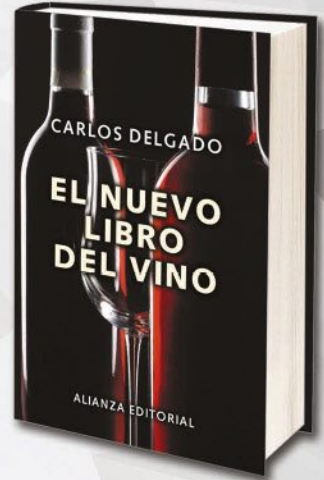
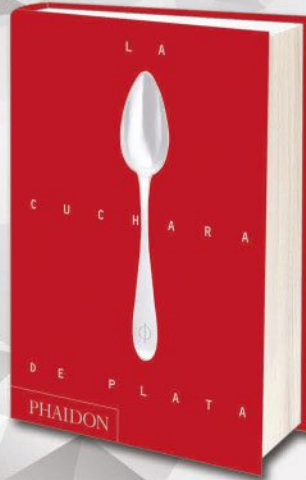
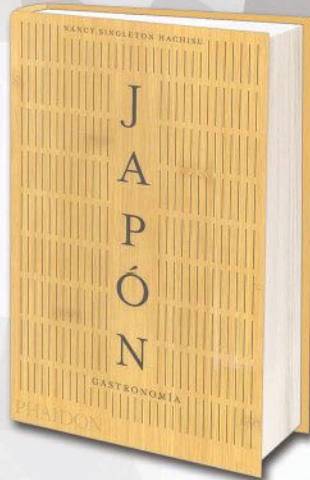
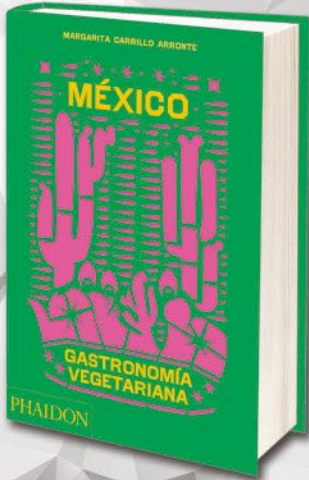
11. Kirkland Signature Empanada de atún
#10161



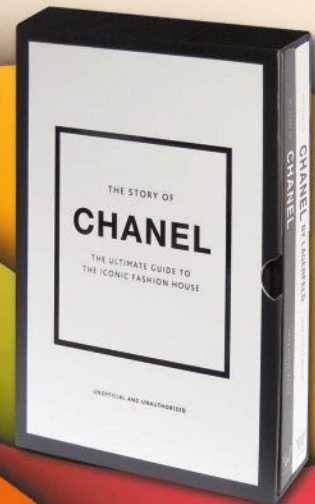
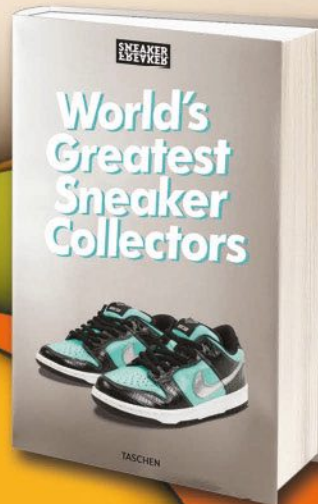
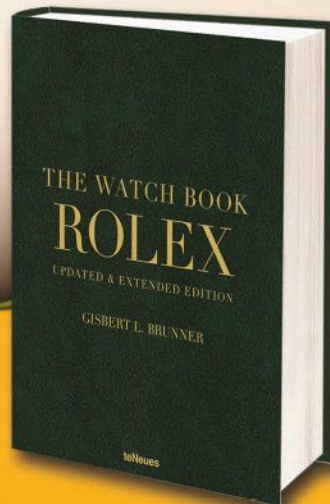
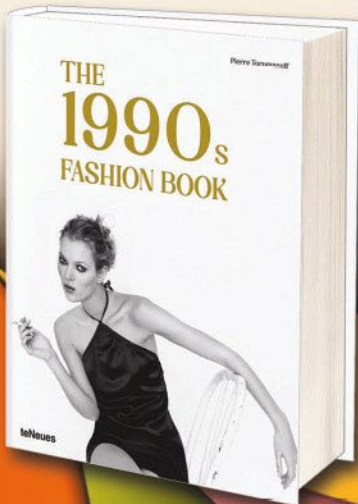
12. Flor Esgueva Queso leche cruda oveja
#8538262



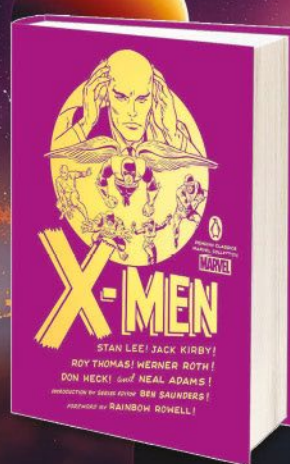
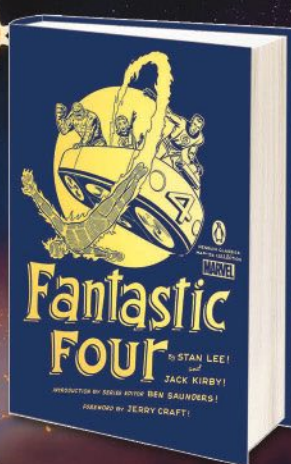
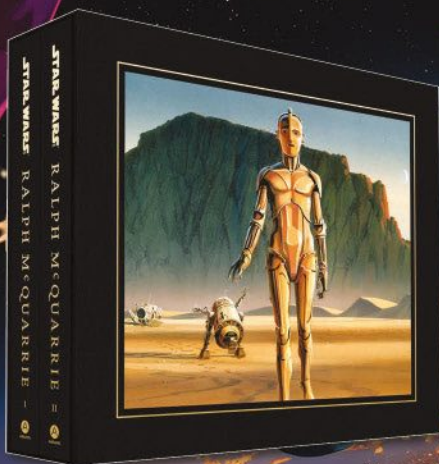
COMIDA, VINO Y CULTURA



MODA Y ESTILO DE VIDA



LIBROS PARA LOS OBSESIONADOS POR LA CULTURA POP





Pruno Magnum Limited Edition 2021

por LALO ANTÓN

Cada año, por estas fechas tan especiales, Finca Villacreces presenta una edición limitada de Pruno, su vino emblema, en un magnum con un diseño muy especial. Para esta ocasión, que además coincide con el lanzamiento de la nueva añada 2021, se han diseñado tres tubos (cánister) que representan las cualidades sensoriales del 'pruno', fruta de donde nace el nombre de nuestro vino. Se trata de tres modelos diferentes en los que se refleja, con elementos propios de este fruto, la percepción visual, la olfativa y la gustativa.

Pruno nace de las 155 hectáreas que Finca Villacreces posee en plena Milla de Oro de Ribera del Duero. El 100% del viñedo está gestionado en agricultura ecológica como parte del compromiso de Villacreces con el patrimonio natural único que atesora esta finca asentada sobre un meandro del río Duero, lo que le ha granjeado el sobrenombre de "la joya escondida de Ribera del Duero".

Esta añada 2021 está elaborada a partir de un 95% de uva Tempranillo y un 5% de Cabernet Sauvignon lo que

dota a este vino de una personalidad muy definida capaz de seducir a los paladares más exigentes. La especial configuración de los suelos de Finca Villacreces (zonas arenosas se intercalan con parcelas de suelos aluviales) marca una identidad propia a sus vinos, que se esconden, además, al amparo de un bosque bicentenario de pino negro y pino piñonero.

Todos estos elementos y una elaboración respetuosa con la materia prima han hecho que Pruno pueda presumir de haber sido elegido durante los últimos 10 años entre los mejores vinos calidad precio de España y del mundo por la crítica especializada. De la añada 2021, que ha sido calificada como excelente por el Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero, hemos embotellado de esta edición especial de solo 5.003 Magnums que serán asignados según sistema de cupos.

Dentro de sus compromisos con su entorno y el patrimonio, Finca Villacreces está certificada por el sello "Wineries For Climate Protection", sello de la FEV que pone en valor a las bodegas que apuestan por la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente. De hecho, para el packaging de esta edición especial de Pruno se han elegido materiales reciclados que reducen el peso para así minimizar el impacto en la huella de carbono. ■



Inés Rosales presenta un nuevo producto cautivador: Mary Trini

por INÉS ROSALES



© INÉS ROSALES

Inés Rosales es una marca con más de un siglo de historia en la elaboración artesanal de repostería tradicional andaluza fundada por Inés Rosales Cabello en 1910. Desde entonces, las Tortas de Aceite “Inés Rosales” se han mantenido fieles a su método tradicional y a la receta original, ganando el prestigioso sello y la mención ETG (“Especialidad Tradicional Garantizada”) otorgados por la Unión Europea. La marca ha destacado por su compromiso con la calidad, la autenticidad y la sostenibilidad, y ha expandido su presencia tanto a nivel nacional como internacional, llegando a más de 35 países. Su legado es una combinación única de tradición, excelencia y un enfoque moderno en la producción de repostería gourmet.

Inspirada en la visionaria y emprendedora Inés Rosales, las Legítimas y Acreditadas Tortas de Aceite mezclan armoniosamente la rica herencia del pasado con el paladar contemporáneo. La receta de este manjar, que forma parte de nuestra herencia española, fue encontrada en un antiguo recetario familiar por la fundadora. Desde 1910, Inés Rosales comenzó a elaborar a mano cada una de las Tortas con el mismo amor y pasión con la que lo hacían sus antepasados, hasta el punto de extenderlas rápidamente por toda Sevilla. 80 años después,

se hicieron tan populares que se necesitaron nuevas y mayores instalaciones para gestionar y satisfacer la demanda que la empresa estaba recibiendo. Esta fábrica se encuentra en un pequeño pueblo a las afueras de la ciudad, llamado Huévar del Aljarafe.

Las Tortas están elaboradas exclusivamente con ingredientes naturales de la dieta mediterránea, y tienen entre sus principales atributos el ser veganas, horneadas, totalmente naturales, Non-GMO y Kosher. Todo ello garantizando los más altos estándares de calidad al contar con las certificaciones BRC e IFS.

En poco tiempo, la empresa creó un departamento de exportación, centrado en satisfacer las necesidades de sus clientes internacionales. En 2012, comenzaron a exportar sus productos a Estados Unidos, hasta el punto de abrir una filial en el país dos años después.

Actualmente, con la reciente apertura de la filial británica, Inés Rosales consigue aún más presencia en el extranjero.

Las relaciones comerciales entre Costco e Inés Rosales comenzaron cuando la cadena internacional quiso introducirse en el mercado español, eligiendo Sevilla como primer destino. Al ser una apuesta arriesgada por el contraste de los formatos y estilo americanos



© INÉS ROSALES



© INÉS ROSALES



© INÉS ROSALES

en una cultura tan definida como lo es la andaluza, se optó por la baza segura que suponen los productos de Inés Rosales en la localidad. Así pues, conseguían ofrecer a sus clientes un producto conocido, en un formato nuevo y en un concepto innovador. La Torta Original fue la primera incorporación en un surtido que afortunadamente ha ido creciendo con más familias (Cortadillos, Nevadas, Pestiños).

En homenaje a un siglo de excelencia culinaria, Inés Rosales presenta con orgullo sus hojitas selectas Mary Trini, la última incorporación al catálogo. Arraigadas en la tradición de más de un siglo y elevado por la innovación, este hojaldre encarna el com-

promiso duradero de la marca con el sabor y la artesanía.

Las Mary Trini son más que un dulce; es una celebración del pasado y del presente. Impregnada de la acogedora calidez del hojaldre y la esencia del vino, cada bocado te ofrece una experiencia única para el paladar. Podrás descubrir un siglo de pasión culinaria en cada una de las piezas de este hojaldre de la mano de Costco. Ya se puede encontrar este maravilloso manjar en las instalaciones de Costco en Texas, Washington, California, Colorado, Minnesota, Michigan, Illinois y Arizona ■



© INÉS ROSALES

Más novedades

En 2024 está previsto dar la bienvenida a otro fantástico producto: los crackers salados. Esta variedad ofrece los mismos atributos que las Tortas, pero en formato cuadrado y con sabores aún más innovadores.



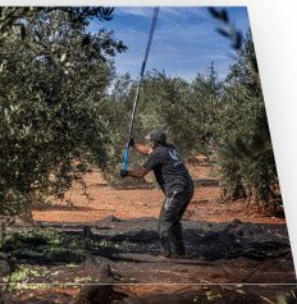
HECHA
SIN PRISA
DESDE 1925

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

 **Alhambra**

Aceites Oro Bailén

por ORO BAILÉN



Aceites Oro Bailén es una empresa familiar, referente mundial en la elaboración y comercialización de aceites de oliva virgen extra de cosecha temprana, con intensos frutados de aceituna verde y gran complejidad de aromas a herbáceos y frutales.

Esta aventura empresarial comienza en el año 2005, cuando la familia Gálvez González emprende un nuevo proyecto de elaboración de aceites de altísima calidad. Un producto hasta entonces desconocido y una nueva forma de entender este zumo de aceituna que durante tantos siglos ha formado parte de la dieta mediterránea y se ha convertido en seña de identidad en nuestra actividad culinaria.

En este nuevo y apasionante proyecto, además de ser productores de aceite de oliva virgen extra, se integran las distintas fases del proceso productivo hasta llegar al consumidor final, mediante la elaboración, envasado y comercialización, garantizando una perfecta trazabilidad en todo el proceso, que comienza con la formación del fruto en el campo y termina con la venta del producto final, transmitiendo al consumidor esta nueva filosofía de aceites tempranos, que tanto sabor y frutado aportan maridando cada plato con la variedad más adecuada.

Pasión por la excelencia

La elaboración de Oro Bailén se lleva a cabo durante el mes de octubre, con aceitunas en perfecto estado de maduración. La recogida y el transporte del fruto desde el campo a la almazara, se realiza con rapidez y de manera continuada durante toda la jornada, gracias a la proximidad de las fincas.

Posteriormente, el aceite se extrae en frío mediante procedimientos mecánicos, con temperaturas inferiores a 22º y se clasifica seguidamente en bodega, donde se almacena todo el año, filtrado e inertizado con nitrógeno para su perfecta conservación, manteniendo prácticamente inalteradas tanto las propiedades físico-químicas como organolépticas.

Resultados al esfuerzo

Reconocido como uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo, desde que en sus inicios, en la campaña 2008/2009 recogiera el premio ALIMENTOS DE ESPAÑA del Ministerio de Agricultura al mejor aceite de España, Aceites Oro Bailén ha conseguido mantenerse en las primeras posiciones de los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales, como ejemplo de calidad y homogeneidad en sus aceites campaña tras campaña durante los últimos 15 años.



Cabe destacar el premio al mejor aceite del mundo, con la primera posición por la guía Evooleum 2020. Seis premios Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional. 99 puntos en la prestigiosa guía italiana Flos Olei. Premiado por Olive Japan, London IOOC, New York IOOC, Los Angeles IEVOOC, Sol d'Oro, Orciolo d'Oro, Obiveja, Feinschmecker, Leone d'Oro, Great Taste Award, Terraolivo, Expoliva, Athena IOOC, etc.

Oro Bailén en Costco

Oro Bailén está disponible en Costco España en formato de 750 ml y variedad picual desde el año 2016. Después se han ido ampliando formatos, como estuches de regalo para fechas navideñas con las 4 variedades y Oro Bailén arbequina de 750 ml.

La estrategia comercial de Oro Bailén desde sus inicios ha estado orientada a un socio como Costco, con proyección internacional, donde ofrecer la máxima calidad al mejor precio y en grandes volúmenes. Durante años, contactando con Costco Estados Unidos y asistiendo a ferias internacionales persiguiendo su objetivo, desde 2023 empiezan las exportaciones tanto a EEUU como Canadá con excelentes resultados.

Oro Bailén tiene capacidad productiva para seguir expandiéndose como una gran mancha de aceite por todo el mundo de la mano de COSTCO y se espera que sea un éxito. ■



IMÁGENES CORTESÍA DE COSTCO DE BAILÉN



MAXIMA EXCELLENTIA
DESDE 1976

RIOVERDE

Origen, calidad
y sabor



www.rioverde.es

CEBOLLAS ROJAS RELLENAS IDEALES COMO ENTRANTE NAVIDEÑO



INGREDIENTES



40g Queso
parmesano rallado



3 Cebollas moradas



3 Tomates secos
en aceite



12 Almendras tostadas



30g Pan rallado



Sal y pimienta
negra molina



Aceite de oliva
virgen extra



Tomillo fresco

PASO A PASO

1. Pelamos las cebollas y cortamos los extremos
2. Cortamos por la mitad y vaciamos las cebollas
3. Picamos la cebolla que hemos vaciado y la pochamos
4. Añadimos el pan rallado, los tomates secos, las almendras y el parmesano previamente picados
5. Salpimentamos al gusto
6. Rellenamos las cebollas y cubrimos con un poco de queso
7. Precalentamos en horno a 200° con calor arriba y abajo
8. Metemos la bandeja y dejamos cocinar durante 20'
9. Retiramos y decoramos con un poco de tomillo fresco

¡LISTO PARA COMER!

Cebolla recomendada por

Martín Perasategui



LO MEJOR DE CADA TIERRA



Productos del
CERDO IBÉRICO

Sierra de Aracena
Huelva



D'ARACENA es un referente de máxima Calidad para los socios de Costco.



La marca D'ARACENA es exclusiva para el mundo Costco. Todos los productos se preparan bajo pedido y solamente se comercializan en sus lineales de alimentación.

Aracena es el municipio que se ubica en la sierra que le da nombre, Sierra de Aracena. Esta comarca domina la economía y forma de vida del lugar, muy condicionado por formar parte del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Está compuesta de las mejores dehesas de encinas, alcornoques, rebollos y quejigos que dan el mejor fruto para la alimentación del cerdo Ibérico, generando un reconocimiento internacional para la cría del cerdo Ibérico y el mejor clima para su curación.



Embutidos Ibéricos: salchichón, chorizo y caña de lomo.

Desde el inicio, D'ARACENA, se ha posicionado fuertemente en el sector como referente de calidad y prestigio reconocido. La propia marca define y nombra un paraíso natural y ecológico, con un microclima y unas condiciones idóneas para la curación de productos del Cerdo Ibérico.

D'ARACENA es un referente de máxima Calidad para los socios de Costco.



Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. JABUGO

Productos del
CERDO IBÉRICO
Sierra de Aracena
Huelva





NUESTRA CULTURA. NUESTRO ORIGEN.

La carne ibérica es un tributo a nuestra tierra. Es la tradición de un oficio centenario, el valor de los orígenes y el respeto por un producto único. Es el placer más auténtico: es Finura.



Todo lo bueno del ibérico, con la máxima confianza

Desde las granjas hasta tu mesa, nos implicamos en cada momento:



GENÉTICA



NUTRICIÓN



GRANJAS Y
DEHESAS



BIENESTAR
ANIMAL



TRANSPORTE



INDUSTRIA
CÁRNICA



ENVASADO

Nuestro catálogo no tiene límites

Ponemos a tu disposición más de 20 referencias de carne ibérica, con todas las garantías de calidad



PRESA IBÉRICA



RACK IBÉRICO



LOMO IBÉRICO



PLUMA IBÉRICA



SOLOMILLO IBÉRICO



¿Quieres llevar tu experiencia a otro nivel? Escanea el QR y descubre las mejores recetas:



**DESCÚBRELAS
AQUÍ**



finuradeiberico.com

Ctra. LE-420, Km 2,7
24768 Soto de la Vega, León (España)
T.+34 987 654 124

PANCRACIO

ARTISAN CHOCOLATE

EL CHOCOLATE MÁS ELEGANTE SE FABRICA EN VALENCIA Y QUIERE DEVOLVER A LA SOCIEDAD PARTE DE ESE ÉXITO



¿A quién no le hace feliz un buen chocolate? El chocolate, ya sea postre o en tabletas, es uno de esos alimentos **-provenientes del cacao-** que nos endulza y nos alegra.

El objetivo de Pancracio Chocolates va más allá de hacer un chocolate premium, delicioso y con un diseño inconfundible. También pasa por devolver a la sociedad parte de ese éxito, garantizando un compromiso medioambiental y unas condiciones óptimas para todas las personas que participan del proceso de producción y distribución de sus chocolates.

El fabricante valenciano, Pancracio Chocolates, bajo el sello 'COCOA COMMITMENT', asegura un cultivo sostenible del cacao y demás

ingredientes, como frutas o frutos secos, tanto desde el punto de vista social como económico, respetando el medioambiente y las condiciones laborales de los trabajadores en origen, asegurando ingresos para los productores y sus familias. Ellos son, el primer y más importante eslabón de la cadena del cacao.

Un cultivo sostenible del cacao es clave para hacer frente a la situación económica que vivimos y, como recurso valioso, para luchar contra el cambio climático. Trabajamos con nuestros proveedores para asegurar buenas prácticas que ayuden a prevenir y erradicar el trabajo infantil, fomentar remuneraciones justas y respetar los derechos humanos.

Desde sus orígenes, la marca valenciana se ha propuesto convertir el chocolate en el mejor de los regalos.

Una *love brand* que, está conquistando los paladares y los corazones de los fans del chocolate, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Pancraccio Chocolates es mucho más que chocolate premium demostrando que **una marca puede ser mucho más que los productos y servicios que vende.** La Fundación 'SOLUZZIONA', de la cual Pancraccio Chocolates posee el 100%, ofrece oportunidades de trabajo a personas con mayores dificultades para acceder al mercado laboral, formándolos para que puedan acceder a un puesto digno.

Un proceso de formación y capacitación gratuito que se ha traducido en más de 1.200 contratos laborales, y que aspira a dar trabajo a 500 personas al año.



El fin de la fundación es crear riqueza en la sociedad, pero no en forma de capital o beneficio económico para sus socios, sino **generando oportunidades de trabajo para personas desfavorecidas y que tienen muchas dificultades para acceder al mercado laboral.** Todo el beneficio económico que genera la empresa se reinvierte en sí misma, sin lucro para sus socios.



Desde sus orígenes, Pancraccio Chocolates se ha propuesto convertir el chocolate en el mejor de los regalos. Siempre ha tratado de crear productos originales con personalidad, sencillez, elegancia y sostenibilidad a partes iguales, que consiguen generar vínculos emocionales y dejar huella.



Esta marca valenciana está en continuo desarrollo y crecimiento, buscando nuevos productos e involucrándose en proyectos sociales y consiguiendo la máxima calidad.



La cerveza para disfrutar como nunca de los momentos de siempre

Consigue en COSTCO tu Pack de Cervezas Esenciales de LA SAGRA con 24 cervezas de 5 estilos, premiadas internacionalmente, o LA SAGRA en formato lata, nombrada como Mejor Cerveza del Mundo en su categoría.





Glasslock

GLASSLOCK MINI STORAGE SET

MINI-KIT DE RANGEMENT GLASSLOCK
JUEGO DE MINI RECIPIENTES GLASSLOCK



THERMO-RESISTANT GLASS
against heat and shock

VERRE THERMO-RÉSISTANT
à la chaleur et aux chocs

VIDRIO RESISTENTE
al calor y a los golpes

10

BOWLS

BOLS

PLATOS

HONDOS



**over
and
back®**

ITM. / ART. 8552960

overback.com



Foxwood

PASSIONATE ABOUT FOOD



Elija Foxwood
para las fiestas!



Disponible en el congelador

Llevamos hasta tu lineal lo mejor del pollo de crecimiento lento



Con Gran CUK, tus clientes disfrutarán de un pollo de categoría superior: nutritivo, delicioso y perfecto para cada día.



Alimentación totalmente vegetal

Con un 65% de cereales siendo como mínimo el 50% de maíz



Crianza lenta certificada

56 días como mínimo



Máximo bienestar animal certificado

Nacido y cuidado en Galicia



pollocuk.com

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

COLLECTION

HOLIDAY'S COCKTAILS

- 58 **Holiday's Cocktails:** Espresso martini, martini de Granada, agua de Valencia, cóctel de whisky con gas, ron aromatizado con mantequilla caliente, White Russian.
- 64 **Holiday's Cocktails:** Tom and Jerry, Tom Collins, Brown Derby, Polo norte, Mangoritas, Tequila Sunrise.

76 **Recetas fáciles en Air Fryer:** Pimientos del padrón, alitas de pollo Buffalo, coles de Bruselas con bacon, salmón, espárragos verdes envueltos en bacon.

82 **Platos:** Crema de calabaza, pimientos rojos rellenos de champiñones con queso, tacos de cogollo de lechuga con pollo, tosta de solomillo de cerdo con brie y cebolla caramelizada.

84 **Platos:** Sopa de mejillones, salmón con sirope de arce y soja, aguacates rellenos, poke de atún sashimi.

90 **Platos:** Ensalada de tomate, aguacate, burrata y pesto.

PLATOS Y POSTRES

92 **Carnes y pasta:** Costillas de cerdo asada al whisky, solomillo al whisky, espaguetis con salsa boloñesa, tortelloni rellenos de espinaca y ricotta con salsa de pesto.

98 **Platos fríos y calientes:** Burrito de ternera, tostas de fuet con pera y queso de cabra, wrap de salmón, tortellinis con salsa de pesto.

102 **Platos:** Gratinado de espárragos, zumo de aguacate, wrap de lechuga al estilo asiático.

106 **Prepare su hummus en casa**
Por Barb Espíritu

112 **Ensaladas:** Ensalada Caprese con aguacate, ensalada del tiempo: espinacas pequeñas con queso de cabra, ensalada griega de pasta.

114 **Habilidades con la parrilla** por Will Fifield.

116 **Ensaladas:** Ensalada de aguacate y salmón ahumado, ensalada cítrica de dátiles, ensalada de fusilli, ensalada de macarrones y mayonesa.

118 **Postres:** Tostadas francesa con frutas, batido de yogurt con melocotón, bizcocho con nata y frambuesas.

120 **Postres:** Frutas a la parrilla, polos de frutos rojos y yogur, Helado de limón.

122 **Postres:** Bark de chocolate.

Quick & Easy

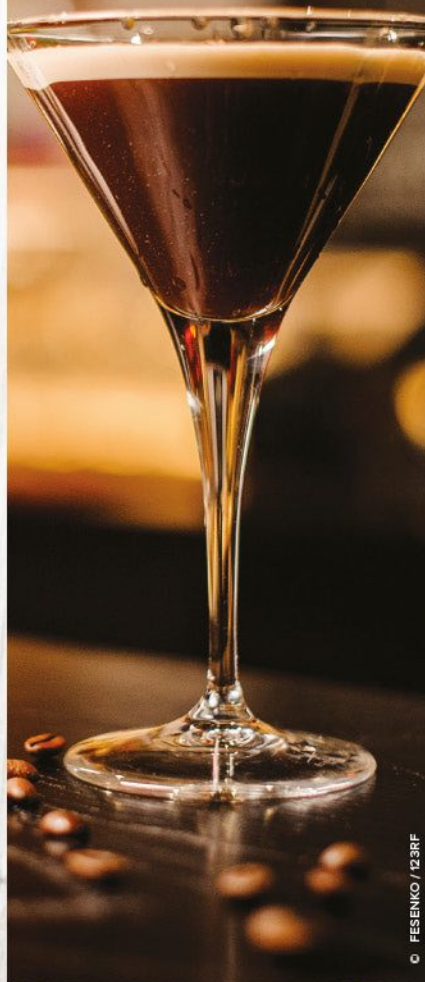
THE COSTCO WAY

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 whisky gas

35 ml de whisky Vaso: Highball
70 ml té de melocotón con manzanilla Hielo: bloques grandes de hielo
40 ml agua de soda Rodaja de melocotón fresco

Para realizar este cóctel añadimos los cubitos de hielo, 35 ml de whisky. 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 25 ml de zumo de piña
1 rama de canela 10 ml de miel
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.



Bloody Mary

50 ml 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, el azúcar y mezcle. En último lugar, añada el cava o el champagne y mezcle.

Añada rodajas de naranja y frutos rojos para decorar.

Disfruta esta Navidad con el mejor sabor



Heineken recomienda el consumo responsable.



Mix 4 pimientos

@carmencita_especias
www.carmencita.com



Solomillo
a la pimienta

VIDEO RECETA

El irresistible perfume de los cuatro colores

La fragancia amaderada de la pimienta negra. El aroma resinado, algo más suave, de la pimienta rosa. El perfume potente de la pimienta blanca y el herbáceo de la pimienta verde.

El sencillo gesto de girar este molinillo te permite fusionar sus diferentes sabores, aromas y colores, y disfrutar de una mezcla equilibrada llena de aromáticos matices complejos.

¿Imaginas cómo sería moler nuestras cuatro pimientos juntas?



DISFRUTA DEL SABOR

ZERO A



OR REFRESCANTE

ZÚCAR



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

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 SUDNITSEVA / 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
- 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.

Brown Derby

- 30 ml de ron oscuro
- Zumo de un limón
- Una cucharada de miel

Zumo de un limón

En una coctelera con hielo, mezcle los ingredientes.



© BOGDAN MIRCEA HODA / 123RF

HOLIDAYS COCKTAILS

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



© BRENT HOFACKER / 123RF

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.

Mangoritas

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

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



© ELENA VESELOVA / 123RF

Tequila Sunrise

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

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

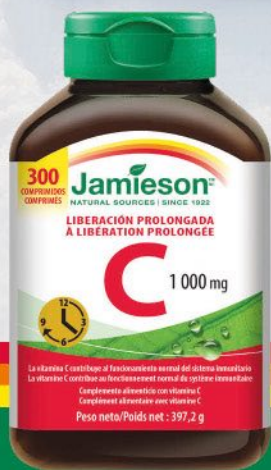
Sírvalo en el vaso de presentación y añada el zumo de granadina y decórelo con rodajas de naranja.

LA TEMPORADA DE RESFRIADOS Y GRIPE YA ESTÁ AQUÍ.

La vitamina C y una buena noche de descanso te pueden ayudar a reforzar el sistema inmunitario.



PROBADO.
SEGURO.
EFICAZ.



- Su fórmula de liberación controlada proporciona una liberación gradual
- Contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
- Contribuye a la protección de las células frente al estrés oxidativo



- Su tecnología de disolución inmediata permite una absorción más rápida para una acción eficaz
- Contribuye a reducir el tiempo necesario para conciliar el sueño
- Somnífero seguro y no adictivo

www.jamiesonvitamins.com

libere su belleza y vitalidad

colágeno avanzado belleza interior

- + con vitamina C
- + favorece el funcionamiento de la piel
- + favorece la formación de colágeno

ashwagandha resistencia al estrés

- + con KSM-66™
- + ayuda a resistir el estrés
- + aumenta el bienestar mental y físico, la resistencia, la energía y la vitalidad

cúrcuma fórmula avanzada

- + con Curcumin C3 Complex™
- + con BioPerine™



KSM-66
Ashwagandha® is a registered trademark of Ixoreal Biomed, Inc.

BIOPERINE® is a registered trademark of Sabinsa Corporation.

C3 is a registered trademark of Sabinsa Corporation.

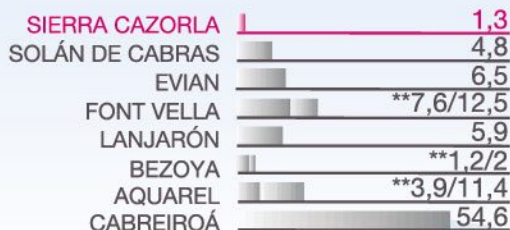
youtheory
www.youtheory.com

Sierra Cazorla

Agua Mineral Natural

¿Quieres saber la verdad del agua?
Aquí la tienes, ¡compara!

Sodio

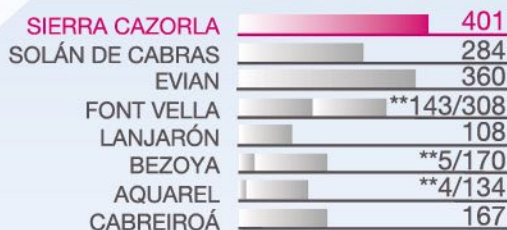


El agua baja en sodio está indicada para la preparación de alimentos infantiles. Es ideal para dietas pobres en sodio, y, además, ayuda a controlar la presión arterial.

pH

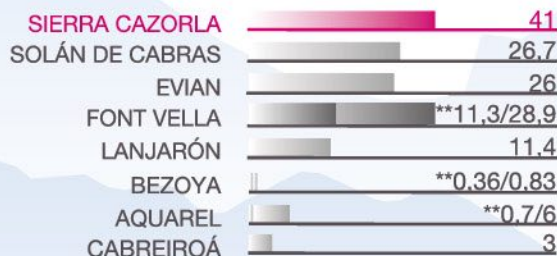


Bicarbonatos



Alto poder digestivo. Los bicarbonatos estimulan e impulsan una buena digestión. Además, ayudan a regular la concentración de sustancias insolubles en el riñón.

Magnesio



El magnesio ayuda a fijar el calcio y el fósforo en huesos y dientes. Actúa controlando la flora intestinal y contribuye al buen funcionamiento del intestino y el corazón. La ingesta de 2 litros de agua Sierra Cazorla aporta el 30% de la cantidad diaria recomendada de magnesio.

Calcio



El calcio juega un papel importante en el fortalecimiento de huesos y dientes. Está especialmente recomendado en épocas de crecimiento y para personas mayores, ayudando a proteger sus huesos.



Datos obtenidos de las etiquetas adjuntas a envases comercializados por las marcas.

*Según F. Kozisek en su informe Health Risks From Drinking Demineralised Water, elaborado por la Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 2004.

**Datos correspondientes a los diferentes manantiales de los que se provee la marca.



¿Ha probado nuestras Mini Berlinas?

- ✓ Masa tradicional suave con mantequilla y un delicioso relleno de nuestra crema KS de chocolate con avellanas.
- ✓ Ideal a cualquier hora: desayuno, comida, postres y cócteles.
- ✓ Artículo ideal para hoteles, restaurantes, universidades, salas vips y estadios.



UN COOKIE RICO EN CHOCOLATE

*con una textura crujiente
por fuera y suave por dentro*

COMPARTE EL SABOR AUTENTICO
DEL COOKIE TÍPICO AMERICANO.

KIRKLAND
Signature



El Picoteo más saludable



Dátiles

El bombón 100% natural,
de textura aterciopelada,
rico en fibras y minerales.

AMFRESH
SPAIN



Uvas

La elección perfecta para un picoteo sano, lleno de antioxidantes, vitaminas y fibra.



Cítricos

Una fuente fantástica de vitamina C, mimada por el sol y repleta de vitalidad.



AMFRESH SPAIN, INC.
C/ LLOSA DE RANES, S/N 46294
CARCER - R.G.S. 21.14448/V

WWW.AMFRESH.COM



AGRICULTURA
Economía Circular
& Desperdicio Cero.

LO QUE NOS ALIMENTA

Es sostenible, saludable y sabroso.

Elige alimentos sostenibles, saludables y sabrosos. Descubre nuestras hortalizas de calidad: tomates seductores, vivos y con carácter. Dulces y sabrosos pimientos y exóticas frutas tropicales. Verduras de Andalucía, cultivadas sin aditivos, con energías renovables y mínimo desperdicio de agua.

**Hortalizas de Cooperativa La Palma.
Búscalas en tu supermercado.**



lapalma

granadalapalma.com

de La Palma, naturalmente

Llamativo e irresistible por su dulce intensidad, aroma, y color.

Equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.

Vive una experiencia sensorial única.

Degusta el tomate Adora Premio Sabor Superior, en su punto óptimo de madurez

Una verdadera joya para todos tus sentidos.

**Tomate Adora,
de Cooperativa La Palma.
Búscalo en tu supermercado.**



lapalma

granadalapalma.com

Adora[®]

¡súmate a la
healthy life!

eldulze.es



eldulze

FRUTAS & VERDURAS

Bounty Chestnuts

#1295



SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN

MELÉNDEZ

Patata Multiuso

#1008445



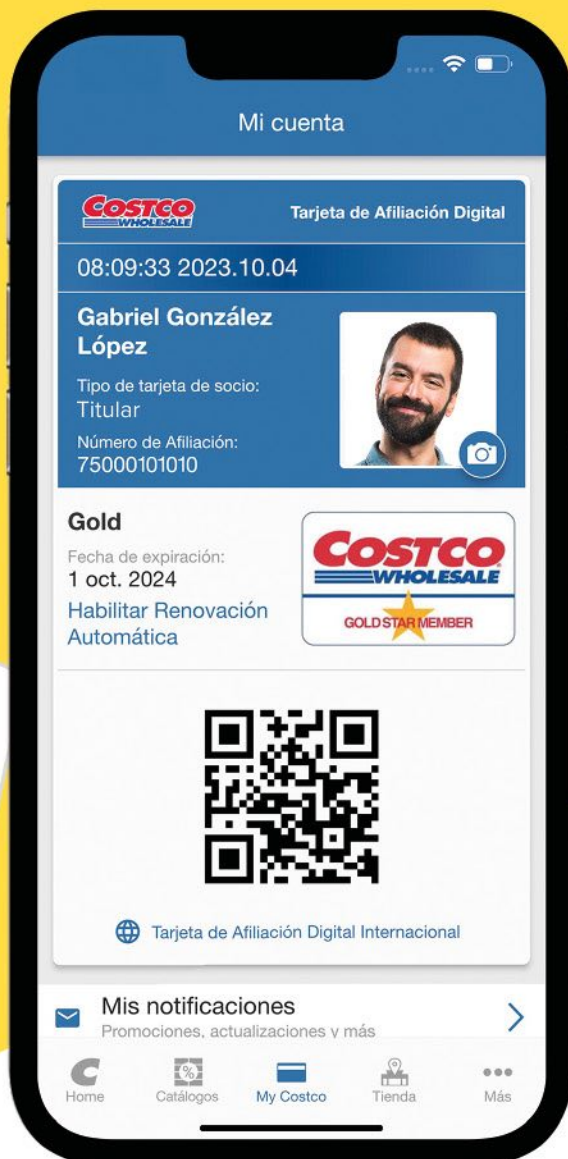
MANGOS DEL CIELO
Premium Mango

#1003949

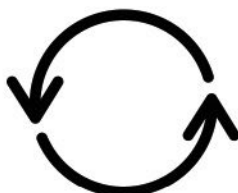


Consiga su

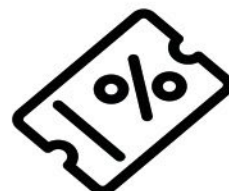
Tarjeta Digital de Socio



Fácil acceso



Renovación automática



Selección de ofertas de nuestras tiendas

Úsela en la entrada de la tienda y al pagar su compra



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.



plato caliente



2 personas



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.

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



plato caliente



4 personas



© BHOFAK2 / 123RF

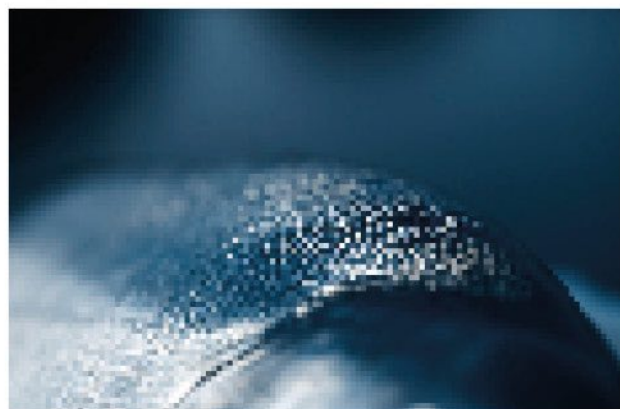


Pioneros desde 1899



Lerøy, sinónimo de calidad.

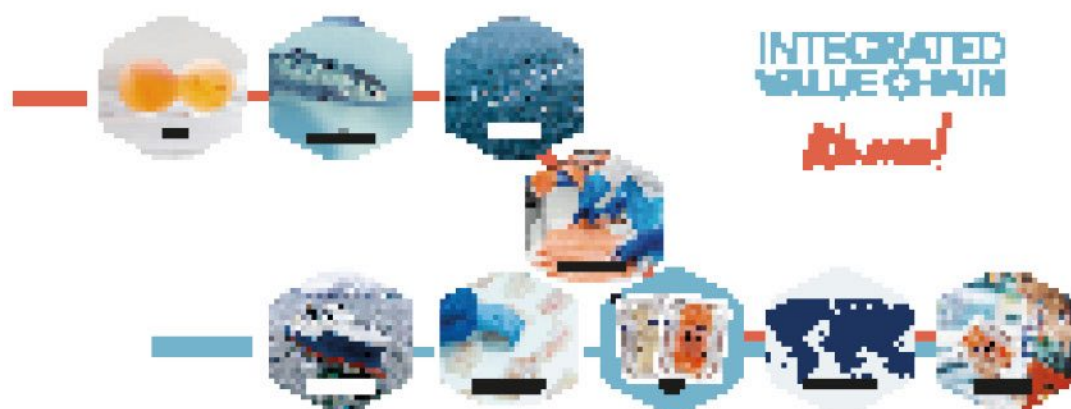
Lerøy de Lerøy Group ha operado por su propia de producción exclusiva para ofrecer productos del mar de alta calidad y capacidad sostenible y poder seguir ofreciendo los recursos marinos a largo plazo.



La calidad del marisco se define por su tamaño, sabor, aroma, 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 costeras del fiordo de Stavanger, 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, beneficiándose así de un desarrollo físico más saludable y natural, de conformidad con el principio de bienestar de nuestros peces. La alimentación en la cría de los peces se debe hacer sostenible para la industria de acuicultura de alta calidad. Bajo, acción de corales, vitaminas con un alto contenido de proteínas y Omega 3, aceites de pescado de alta calidad se usan en piscifactorías de alta calidad de Lerøy. Todos los ingredientes elegidos por sus altos niveles nutricionales, derivados de un sistema de producción que atiende al origen y los niveles de producción para asegurar la calidad y sostenibilidad del producto final.

EL ORIGEN DE NUESTRA CALIDAD

Leroy Fresh Food Group tiene pleno control en cada etapa de la cadena productiva, lo que permite mantener a los consumidores de todo el mundo en todo momento las expectativas de la producción.



Leroy Processing Spain en Costco.

Con la colaboración entre Leroy y Leroy Processing España se pueden disfrutar algunos de los productos producidos en Leroy Fresh Food Group. Actualmente se encuentran los filetes de salmón sin piel, porciones de lomo de salmón, brochetas de salmón y piezas enteras y lomos de bacalao ártico entero.



Driscoll's
Only the Finest Berries™

Comparte
la alegría
de los frutos rojos



Photo by: Mara Hörner



Necesitas
inspirarte?
Chequéa nuestras
recetas!



Solo los frutos rojos más exquisitos, desde hace más de 100 AÑOS

Driscoll's marca la diferencia

Todo empezó con un pequeño campo de fresas en California. Hoy, somos líderes mundiales en el suministro de frutos rojos frescos y colaboramos con productores locales de muchos países. Una de nuestras principales prioridades en Driscoll's es el desarrollo de variedades únicas y aromáticas.

Cada año cruzamos miles de plantas en busca de las mejores variedades. Cada tipo de fruto rojo destaca por sus características específicas. Apenas el 1% de las selecciones se convertirá en una nueva variedad. Una variedad de frutos rojos con sabor excepcional, esa es la clave.



¿Sabía que algunas de nuestras variedades han sido galardonadas con un premio internacional al mejor sabor?

O sea, cuando vea la etiqueta amarilla de Driscoll's, sabrá que se está llevando las variedades más exquisitas. La variedad específica que encontrará en el envase depende de la temporada y del origen.



Driscoll's
Only the Finest Berries™

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



crema



2 personas

Crema de Calabaza

500 g de calabaza 1 diente de ajo
2 puerros 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 ligera 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, 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

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

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, luego 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 KS

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.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

✓ 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!

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

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 atún, 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.



© SERGI KOVAL / 123RF



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.

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



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™

Campo de **Trebol**





Sugerencia de presentación


— — — — —
— — — — —
AXARFRUIT
— — — — —
— — — — —



Sugerencia de presentación

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.

Queridos amantes del buen queso...

SPANISH CHEESE, S.L. está constituida por un grupo de entusiastas del queso. Nuestro objetivo es conseguir un producto que despierte la misma pasión con la que cada día trabajamos para alcanzar la excelencia.

Nuestra historia está marcada por la investigación y el desarrollo en el procesado y afinado de nuestros quesos para, desde la combinación de la tradición y la tecnología, conseguir una gama de queso única, exclusiva y que ha sido premiada internacionalmente por su contrastada calidad.

Bienvenidos a SPANISH CHEESE, S.L.
Bienvenidos al mundo del queso

 Spanish
Cheese S.L.



PULPO COCIDO

TERRANOVA HPP

High Pressure Processing Technology of the Future

SIEMPRE
SALE BIEN



Quick & Easy

THE COSTCO WAY



 plato caliente  4 personas

Costillas de cerdo asadas 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
Zumos de medio limón
1 cebolla
Aceite de oliva

Salpimente el solomillo y córtelo 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

CARNES Y PASTA



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

Spontex

ALIADO DEL MENOR ESFUERZO



16 BAYETAS DE MICROFIBRAS



24 ESTROPAJOS SALVAUÑAS
UNIVERSALE ANTIBAC

SANI CENTRO

Limpieza y desinfección inteligente

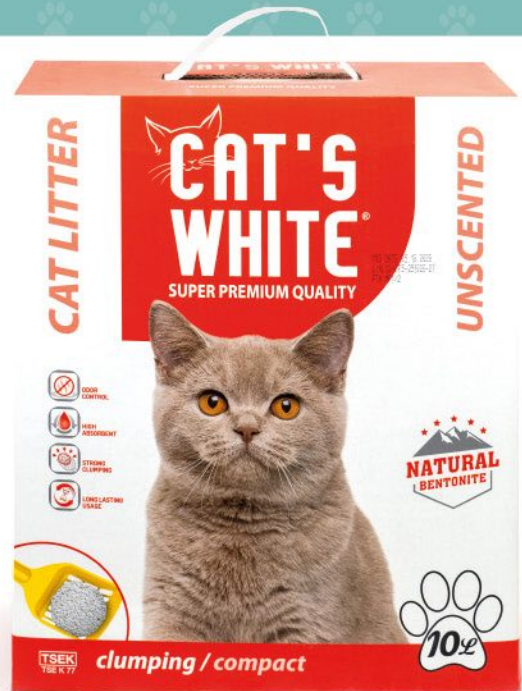


NUEVO
ACCIÓN TURBO
BAÑO

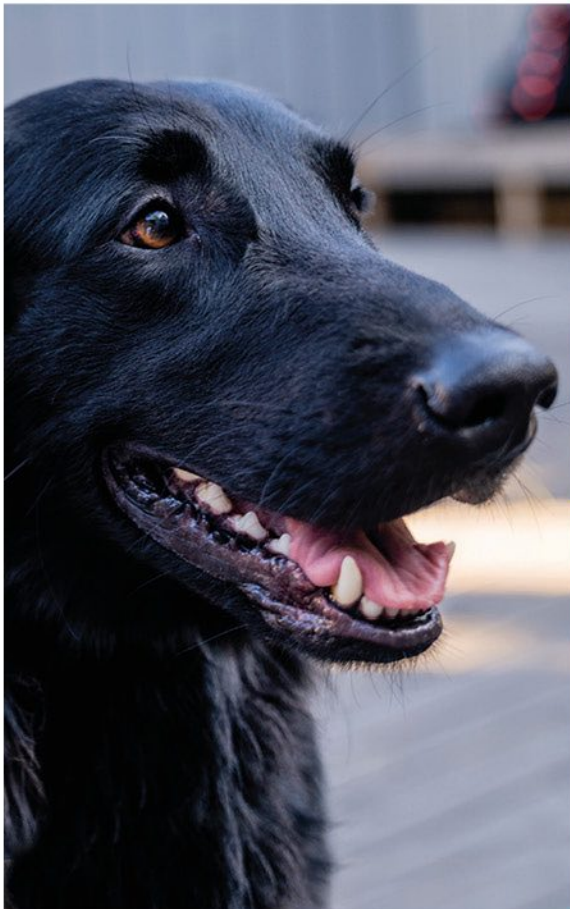
PORQUE TODOS LOS ATASCOS
NO SON IGUALES

ARENA DE BENTONITA NATURAL

- 1 Control de olores
- 2 Extra aglomerante
- 3 Super absorbente



gloriapets



Pedigree

DENTASTIX

HIGIENE ORAL



Dentastix ofrece una dureza exacta: Algunos productos son tan duros que dañan los dientes o tan blandos que no son efectivos.



Exclusiva forma en X para una limpieza profunda.

Tronco de Navidad Pink Lady®

¡ESCANEA
ESTE QR Y A
DISFRUTAR!



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

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



Pink Lady® mucho más que una manzana

Copyright © 2023 Comunidad Pink Lady®. Todos los derechos reservados

Sunkist®

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.

* Una naranja Navel mediana (ración de 154 g) contiene 78 mg de vitamina C, es decir, el 90 % de su valor diario.

PRUÉBALAS TAMBIÉN EN:



Ensaladas



Cócteles



Postres

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.

* Dos mandarinas (ración de 148 g) contienen 72 mg de vitamina C, es decir, el 80 % de su valor diario.

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. © 2023. PRODUCTO DE ESTADOS UNIDOS Y ESPAÑA. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Pechuga de Pavo Asada con Arce y Naranja Navel

Taquitos y Salsa de Mandarina

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

PLA



 plato frío

 2 personas

Burrito de ternera

Filetes de babilla	Guacamole
1 pimiento rojo	1 cebolla
1 pimiento verde	1 tortilla de trigo
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.

Tostas de fuet con pera y queso de cabra

1 fuet Noel	Nueces
2 peras	1 baguette KS

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.



 plato frío

 2 personas

TOS FRÍOS Y CALIENTE



 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



PATATAS ARREBOLA

*cuidamos la tierra...
cuidamos de tí*



www.patatasarrebola.com



 **NEOFUNGI**

Los auténticos
expertos no lo dudan...

**ELIGE
NEOFUNGI**

Martín Perasategui



Champiñones y setas cultivados con pasión durante más de 45 años.

Descubre la **calidad y sabor excepcionales** que nos han convertido en líderes en el mercado. Únete a nuestra comunidad de clientes satisfechos y descubre por qué somos la elección preferida de los **amantes de la buena cocina**.

Conoce más en nuestro blog.

  [neofungioficial](#)  [neofungi.com](#)

Quick & Easy

THE COSTCO WAY

 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 / 123RF

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.



 zumo

 4 personas



© KATSIARYNA HURAVA / 123RF



PLATOS

Wrap de lechuga al estilo asiático

15 ml AOVE

2 dientes de ajo grandes picados

Media cebolla cortada fina

700 g carne picada

1 pimiento rojo cortado fino

8-10 hojas de lechuga romana

SALSA:

60 ml salsa soja baja en sodio

60 ml zumo de limón

15 ml aceite de sésamo

30 ml miel

15 ml vinagre de arroz

5 ml salsa de chili (opcional)

Preparar la salsa en un bol pequeño mezclando todos los ingredientes de la salsa.

Echar el aceite y la cebolla en una sartén a fuego medio, saltear durante un minuto y añadir el pimiento rojo y la carne picada. Cocinar hasta que esté dorado, retirar del fuego y quitar el exceso de líquido.

Poner de nuevo al fuego, añadir la salsa a la carne. Mezclar y cocinar durante 10 minutos.

Echar la mezcla en las hojas de lechuga y disfrutar.



Los kiwis son una rica fuente de vitaminas, 15 vitaminas diferentes, (C, K y E principalmente), fibras, antioxidantes y minerales (magnesio, potasio, zinc), también son ricos en ácido fólico y luteína.

El kiwi, contiene además actidina, una enzima similar a la papaína (de la papaya), que favorece la digestión; y el alcaloide saludable miosmina.

- Pueden mejorar la inmunidad del organismo debido a su alto contenido de vitamina C y antioxidantes, y también por sus propiedades antimicrobianas. Protegen contra una variedad de patógenos, ayudando a prevenir el resfriado común y la gripe.
- Los kiwis favorecen la digestión, dado el alto contenido de fibra y la presencia de la enzima actinidina.
- El kiwi tiene un índice glucémico bajo, lo que lo hace adecuado para personas con diabetes.
- Si se consumen con regularidad, los kiwis pueden reducir el estrés oxidativo causado por los radicales libres en las personas, debido a su alto contenido de antioxidantes, por lo que promueven un mejor cuidado de la piel y de la salud cardiovascular.
- Disminuyen la fatiga por aumento de la energía metabólica, por lo que hay una mejora del estado de ánimo general.
- Pueden ser un gran aliado en un régimen de control de peso, ya que una porción de 100 g de kiwi contiene solo 61 calorías y ofrece fibra soluble que promueve la saciedad, por lo que reduce la sensación de hambre, es un gran tentempié.
- Pueden ser también una magnífica opción para la cena, ya que contienen flavonoides como quercetina, naringenina, rutina, catequina y epicatequina, que modulan los receptores inductores del sueño. Se considera un eficaz agente sedante de origen vegetal.
- Reducen la degeneración macular de los ojos debido al alto contenido de los carotenoides zeaxantina y luteína.



Cómo tomar los Kiwis

Los kiwis se comen como fruta fresca, cuando están muy maduros se cortan en dos mitades y se puede tomar su pulpa con una cucharilla. Se pueden utilizar también en la preparación de ensaladas frescas, entrantes, jugos, etc. También se cocinan y hornean: Mermeladas, postres, pasteles, tartas, productos de panificación y en rodajas deshidratadas.

Por su especial sabor es muy apreciado también en la elaboración de cocteles o "tragos" con y sin alcohol.

¿Cómo hay que conservar los Kiwis?

-Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz, bien ventilados.

-La fruta pelada se estropea muy rápidamente (oxidación, deshidratación y pérdida de nutrientes). No conservar los kiwis cortados o pelados, hacerlo justo antes de consumirlos.

-Si no se quiere que maduren demasiado rápido, mantenerlos alejados de otras frutas y verduras (respiración y emisión de etileno que promueven la maduración)

-Conservados en nevera lo ideal es en un cajón específico para frutas, sin mezclar con otras.



GREENYARD

FRESH SPAIN

for a healthier future

GREENYARD FRESH SPAIN SUMINISTRA
A COSTCO LOS MEJORES KIWIS:

Alimento del Paraíso Natural Asturias.
PASIÓN, EXCELENCIA Y TRADICION



El Kiwi es originario de China, su nombre en chino es "yang tao". No fue hasta principios del siglo XX que el kiwi llegó a las costas de Nueva Zelanda, cuando la aventurera neozelandesa Isabel Fraser trajo a Oceanía algunas semillas de kiwi de alguno de sus viajes.

El kiwi es el fruto de una planta trepadora de hoja caduca llamada "Actinidia deliciosa", como DELICIOSOS son sus frutos, delicada y caprichosa, que requiere climas suaves y húmedos; lo ideal es que se encuentre en lugares que tengan momentos del día con sol y otros en que esté un poco más resguardada por la sombra.

Por estos requerimientos climáticos, la comarca del Bajo Nalón en Asturias con fértiles tierras y con unas características especiales de luminosidad, humedad ambiental y temperaturas, es un enclave idílico que produce las variedades más selectas de Kiwi de frutos grandes y parejos con una calidad suprema, la más popular es Hayward. Nueva Zelanda ha encontrado su competidor en el Principado de Asturias por la calidad de sus producciones, que también cuentan con el máximo respeto al medio ambiente y con un modelo productivo socialmente responsable, contribuyendo directamente a la actividad económica y al asentamiento de población en zona rural asturiana.

Estos kiwis están dentro de la Denominación de Origen Protegida "Alimentos del Paraíso Natural", identificación singular de calidad y cuyo objetivo es la producción alimentos sanos y seguros, manteniendo la fertilidad de la tierra, el bienestar de los animales y la contaminación del medio ambiente.



FRUTO Y BENEFICIOS PARA LA SALUD

Los Kiwis tienen forma elipsoidal, de piel fina y vellosa, color marrón oscuro con fondo verdoso, y una pulpa verde pistacho jugosa, sabrosa y refrescante, con un cierto toque de acidez.



PARA SU MESA

Prepare su hummus en casa

Hummus
con aguacate



Hummus con pimentón



Hummus con tomate seco



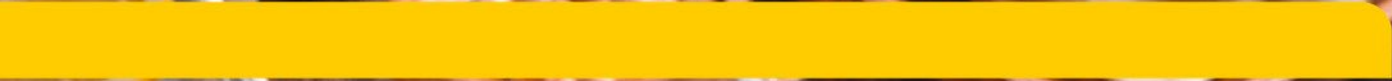
MONJARDÍN

Garbanzo
ecológico
4 x 700 g
peso neto
(peso neto
escurrido
4 x 540 g)
#8501090



LA CHINATA

Pimentón
ahumado
Pimentón
de la Vera
D.O.
#8501572



Hummus con pimientos del piquillo



ORO DE BAILÉN
 Aceite de Oliva Virgen Extra 100% picual
 › 750 ml
 #8503658



SACLA
 Tomate seco
 › Peso neto: 960 g
 › Tomates secados al sol
 › En aceite de girasol
 #8516572



Aguacate
 › 1,50 kg
 #647465

ASENSIO
 Pimientos del piquillo
 › Enteros extra
 › Asados a leña
 › 3 x 370 g (Peso neto escurrido 3 x 325 g)
 #8503524





www.filosofo.com.br



FILÓSOFO
LARANJEIRA DO BRASIL



FILÓSOFO®

EXPORTACIONES ARANDA

Exportaciones Aranda es una empresa de origen familiar ubicada en Piles, entre Gandía y Oliva en el corazón de la comarca de la Safor, a orillas del Mar Mediterráneo. Nuestra empresa está especializada en cítricos, principalmente Naranjas, Mandarinas y Limas conocidas internacionalmente bajo la marca FILÓSOFO.

Disponemos de unas instalaciones tecnológicamente avanzadas y modernas que ocupan 20.000 m² pero sin perder la esencia de nuestro mejor saber hacer de ahí nuestro eslogan "Dando Sabor a la Vida"

La elaboración de nuestros cítricos se hace con los cinco sentidos. Las distintas variedades de cítricos que elaboramos son un recital de sabores para satisfacer el paladar más exigente.

Hoy por hoy somos perfectamente conscientes de que nuestra mejor presentación es la que nos hacen nuestros clientes. Quisiéramos expresarles aquí nuestro agradecimiento que ha cristalizado en una política de ventas, que se fundamenta en un "marketing" claro y sincero; preferimos invertir en calidad y servicio puestos a su disposición.

Servir a nuestros clientes con eficiencia es el compromiso que ha impulsado Exportaciones Aranda desde sus comienzos. Prueba de ello son muchos de nuestros clientes, cuyas empresas han ido pasando de padres a hijos y siguen confiando en nosotros durante generaciones.

Hemos recorrido un largo trayecto, pero sabemos que queda mucho camino por abrir.

En las más de 300 Has de nuestras fincas dónde cultivamos nuestros mejores cítricos, aplicamos las técnicas agrícolas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Estamos certificados en diversas acreditaciones como son BRC, IFS, Global Gap/Grasp.

En la actualidad, Exportaciones Aranda colabora estrechamente en un nuevo programa metodológico teórico-práctico denominado Biodiversity Grow certificado en colaboración entre Quality & Adviser, S.L. y la Universidad Politécnica de Valencia (con contrato público), por el que se aplican herramientas que permiten al agricultor avanzar en el proceso de mejora continua basado en 5 pilares: Sostenibilidad, Biodiversidad, Reducción de Plaguicidas, Salud de las personas y Lucha contra el cambio climático.

Desde 1960 hasta la actualidad hemos conseguido ser cerca de 1.000 familias con las que Filósofo ha llegado gracias a su esfuerzo, dedicación y sacrificio a lugares tan lejanos como pueden ser: Australia, Brasil, Indonesia, RSA, USA, entre otros.



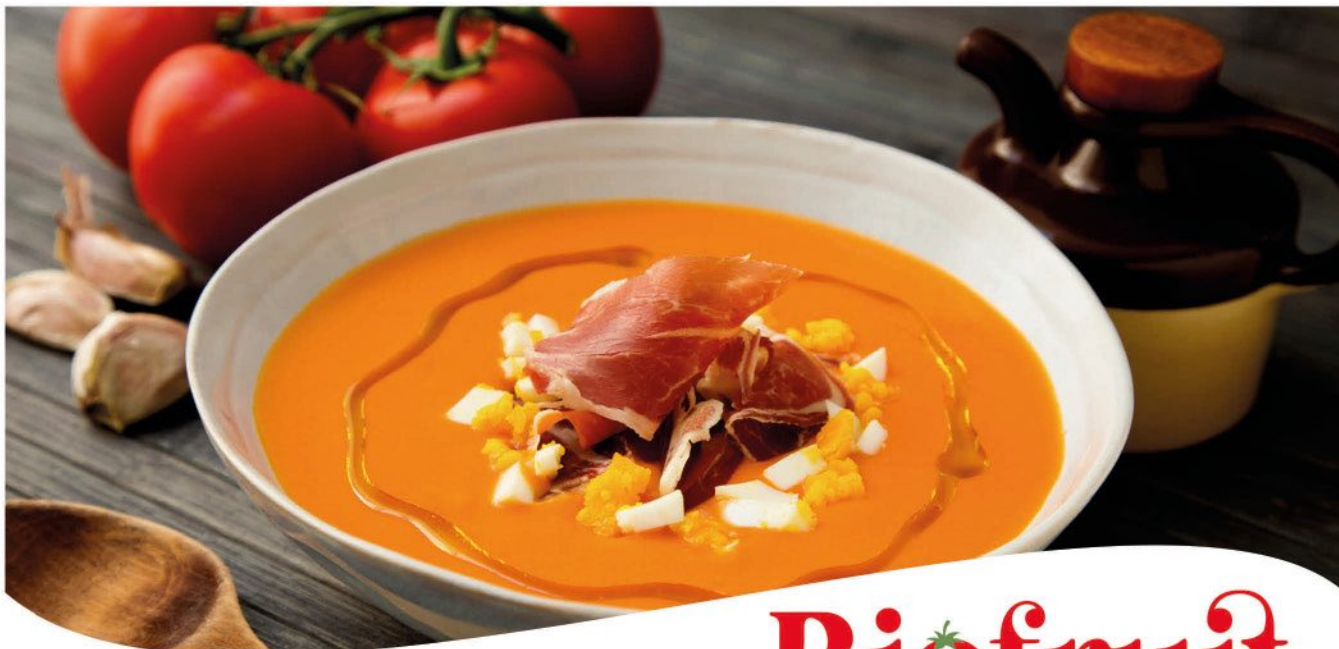
**BIODIVERSITY
GROW.**

Riofruit



*Las mejores frutas y hortalizas,
frescas y de temporada.*

Desde hace más de 40 años, nuestra familia se esfuerza en llevar a su mesa el mejor producto local. Nuestra prioridad es la calidad y frescura de la fruta y verdura de km0 que los proveedores de nuestra tierra nos proporcionan.



Riofruit

Receta de Salmorejo

Ingredientes para 4 personas

- 1 kilo de tomate.
- 1 diente de ajo
- 250 gramos de pan del día anterior
- ½ vaso de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 100 gramos de jamón en taquitos

1.- Tritura los ingredientes

Coloca en el vaso de la batidora los tomates troceados, el ajo pelado y la sal y tríturalo lo más fino posible. Añade el vinagre y el pan empapado con agua fría y vuelve a tríturar 30 segundos más. Cuando todo quede bien integrado, tríturalo a máxima velocidad durante 2 minutos.

2.- Emulsionar con AOVE

Con la batidora a máxima potencia, retira el tapón superior, y agrega poco a poco el aceite mientras trituras la crema. Coloca el tapón de nuevo, y termina de tríturar 2 minutos más. Vierte el salmorejo en un recipiente y consérvalo en la nevera hasta el momento de servirlo.

3.- Cocer lo huevos y cortar el jamón

Cuece los huevos en agua hirviendo 10 minutos, refrésalos, pélalos y pícalos. Corta el jamón a taquitos y reservalos.

4.- Servir el salmorejo

Sirve el salmorejo en cuencos individuales con el huevo picado, los taquitos de jamón, y un hilo de aceite de oliva.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



Ensalada caprese con aguacate

2 Tomates mediano en rodajas

2 bolas en rodajas de burrata de 3mm de grosor

1 aguacate cortado en rodajas de 3 mm de grosor

Alterne tomate, aguacate, burrata y repita

Decorar con hojas de albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra y sal y pimienta.

ENSALADAS



Ensalada del tiempo: Espinacas pequeñas con queso de cabra

250 gr de espinacas pequeñas
100 gr de fresas cortadas en $\frac{1}{4}$
75 gr de arándanos
100 gr de nueces pecanas picadas gruesas

ADEREZO (4-5 PERSONAS)

50 ml de vinagre de Jerez
100 ml de aceite de oliva
60 ml de miel
3 ml de mostaza de Dijon
Sal y pimienta al gusto

© COSTCO SPAIN

Ensalada griega de pasta

450 gr de pasta Rutini cocinada
1 pepino inglés picado
300 gr de tomates cherries cortados en mitades
1 pimiento rojo o amarillo
200 gr queso feta cortado en cubos
 $\frac{1}{3}$ de cebolla morada picada

ADEREZO (4-5 PERSONAS)

60 ml de vinagre de Jerez
100 ml de aceite de oliva extra virgen
4 ml de polvo de ajo
5 ml de orégano
Sal y pimienta al gusto
1 rama de cilantro



© FUNANDREJSS / 123RF

Habilidades con la parrilla

Consejos profesionales para saeas el máximo partido de su parrilla

por WILL FIFELO



El sellado inverso

Puede hacer un excelente trabajo de sellado y cocinar la temperatura interna a la perfección, después de que se ha sellado y se ha cocinado. Después de sellar la carne parrillada en la parrilla a temperatura ambiente, mójala con agua, por ejemplo, 45 segundos por lado. Quiere saber más sobre el sellado inverso? Visite www.cookingwithwill.com.

—W.F.

Dos cosas: Si puede controlar la temperatura de su parrilla, ya está un paso por delante. Independientemente del tipo de parrilla que tenga —sea un horno de carbón, pellets o gas—, debe alcanzar tres temperaturas a la vez y luego bajarlas: (200 °C) media (120 °C) y a menudo —el estándar de su parrilla.

Lo que debe evitar al utilizar la temperatura y bajarlas son los errores comunes de carne, ya que la superficie de la carne tiende a deshacerse y dejar una capa parecida a una costra demasiado gruesa.

El fuego medio es perfecto para las hamburguesas, el pollo y los cerdos. Si está en la parrilla a normalmente, se darán más cocidas, pero entre cocinar en el momento, el pollo y otros cosas. Conseguirá el tipo de resultado de carne parrillada que quiere: sabores perfectos.

¿Y qué pasa con la temperatura superior, la cocinar? Esto es el más interesante de la parrilla y dará el sabor más interesante que cocina, así que asegúrese.

Si está listo para cocinar para generar la reacción de Maillard, sea la más interesante de los alimentos procesada por el calor de la parrilla. Desencante en los problemas de los alimentos en un momento que, a su vez, cocinar con los sabores en los alimentos, el momento de sabor y aroma y aquí está. Como el mejor tipo de carne con un sabor de la carne y otros alimentos.

Temperatura, no tiempo

Controlar la temperatura interna de lo que sea que está cocinando es la necesidad de administrar el calor en un punto. Muchas personas quieren hacer un filete a la parrilla la carne cocinada por un lado seguida de cocinar el otro por el otro.

El problema es intentar utilizar el tiempo para medir cocinar a la perfección. No es que no puede tener en cuenta mucho más el tiempo, pero el resultado de grasa y la reacción de Maillard cocinar entre los diferentes tipos de carne. El grosor es el de una parrilla y otra. El tiempo es un gran desafío.



Para obtener los mejores resultados, utilice un termómetro digital de lectura instantánea para medir la temperatura interna de la pieza que está cocinando. La carne y el queso se cocinan fácilmente que le dicen al cocinero por el tiempo de cocción. También es importante para el tiempo de seguridad del inventario en caso de un accidente: un tipo de carne. Siempre tener la carne cocinada a un día que la temperatura interna es 70 °C.¹¹



Parillas de anacoño

Las brochetas (como el Louisiana Grills Griddle BBQ, modelo #800228, con el modo anacoño) son dispositivos de anacoño rápidos y con muy pocas piezas, pero con muchas partes móviles a baja temperatura y lenta y poco versátiles, lo que los hace muy versátiles.

Por último, las parillas de gas con muy pocas piezas, pero con muchas partes móviles y preparadas para tener una parilla de calor directo para el asado y un lado de calor indirecto con espacio entre las barras y la superficie para el asado de las brochetas. —BP

FOTO: JACQUES TOFFI/ISTOCK/GETTY IMAGES

Consejos para utilizar la parrilla

- En una barbacoa de gas, mantenga los quemadores inferiores y apague la parte superior de la parrilla en 2 espacios de asado o 3 cuartos.
- Para una brocheta en el asado para cocinar el queso y cualquier comida encima de la brocheta.
- Mantenga la temperatura entre 100 y 180 °C, utilice un termómetro y revise bien la carne. En una barbacoa de gas, utilice los medidores

- de temperatura. En el caso de una parrilla, ajuste los quemadores inferiores para alcanzar las barras y aliméntelas directamente por los lados. Espere el calentamiento antes de poner un queso encima de la carne. Revise el medidor y asegure el queso en agua durante 2 horas al asado. Si utiliza una barbacoa de gas, utilice una serie de broches.
- Para evitar asados y para evitar quemados fuertes.
- No asar en la carne.
- Mantenga la parrilla libre de residuos.

- Revise el estado de los quemadores de gas antes de usarlos.
- Utilice siempre los platos para servir alimentos que pueden perder la forma de los quemadores.
- No asar en la carne.
- Previene algunas brochetas (como la brocheta, que no pueden moverse o moverse) con el uso de fuego. Cuando necesite mover algo en la carne de la brocheta, mantenga la temperatura baja.
- Evite que los platos se calienten demasiado y utilícelos una vez a una

vez para parrillas que se calientan al gas.

11. En otros productos...

- Bisteque = asado (bien) para el plato resultante con queso y otros alimentos.
- Churrasco = carne asada, tiempo interno 80-85 °C.
- Churrasco = carne asada, tiempo interno 80-85 °C.
- Hamburguesas = tiempo interno 70 °C.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



Ensalada de aguacate y salmón ahumado (por persona)

1 aguacate
10 cm de pepino
50 gr de gambas
50 gr de salmón ahumado

ADEREZO (4-5 PERSONAS)

60 ml de zumo de dos limas
125 ml de aceite de oliva
1 diente de ajo
15 ml de miel de agave
1 ramo de cilantro

© SARSMIS / 123RF

Ensalada cítrica con dátiles

De 3 a 5 naranjas, clementinas u otros cítricos maduros
De 2 a 3 puñados grandes de rúcula o espinacas tiernas
¼ taza de dátiles Medjool, sin hueso y picados
¼ de taza de pistachos, trozos de pecanas o almendras rebanadas
¼ taza de hojuelas de coco sin azúcar tostadas
¼ taza de cebolla roja, en rodajas finas
½ taza de queso de cabra desmenuzado
Menta fresca o perejil italiano

ADEREZO: VINAGRETA CÍTRICA

¼ de vaso de aceite de oliva
2 cucharadas de Champagne, Jerez, vino tinto o vinagre de manzana
2 cucharadas de zumo de naranja
1 cucharada de limón o zumo de limón
1 diente de ajo picado finamente
¼ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta

Receta e imagen cortesía de Sylvia Fountaine (feastingathome.com)



ENSALADAS

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

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



Tostada francesa con fruta

Spray de mantequilla antiadherente

4-8 rebanadas gruesas de pan de molde

6 huevos y una taza de leche entera

5 ml de vainilla (opcional)

125 g arándanos

125 g moras

125 g frambuesas

Azúcar glas para decorar

Precalentar una sartén o plancha a fuego medio.

Cubrir con el espray antiadherente.

Batir los 6 huevos con una taza de leche y 5 ml de vainilla (opcional) en un bol grande.

Empapar cada rebanada de pan en la mezcla de huevos y leche y ponerlo en la sartén o en la plancha para cocinarlo hasta que esté dorado.

Poner las frutas encima de las tostadas.

Espolvorear el azúcar glas.

POSTRES

Batido de yogurt con melocotón

Melocotones en almíbar 2 yogures naturales
KS almendras pecanas 2 cucharadas de miel
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.



Bizcocho con nata y frambuesas

KS bizcocho
Nata
Frambuesas

Solo necesita tres ingredientes para esta riquísima receta.

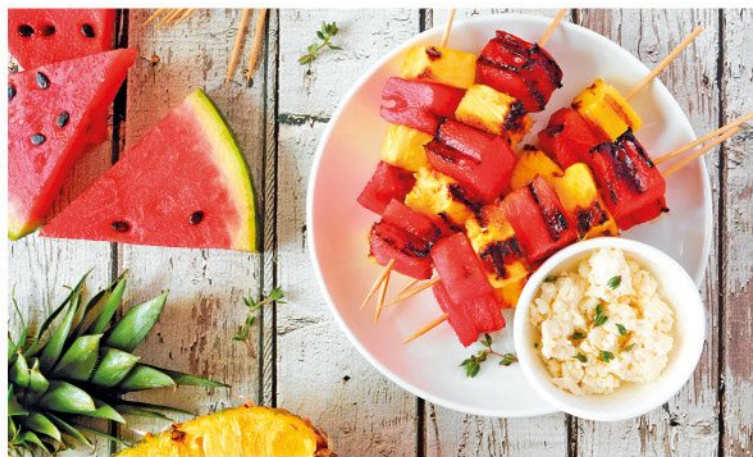
Lo primero, cortar el bizcocho en dos partes usando un cuchillo largo.

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.



Quick & Easy

THE COSTCO WAY



Frutas a la parrilla

Elija frutas que sean firmes y no demasiado maduras, ya que permanecerán intactas. Las frutas de hueso como las nectarinas y las frutas con piel más gruesa como la piña y la sandía son las mejores.

Precaliente la parrilla a fuego medio.

Retire los huesos y la piel externa de la piña.

Colocar y asar a la parrilla 3 minutos.

Luego dorar durante 3 minutos adicionales.

Rocíe con miel, yogur o sirva con helado de vainilla.

También puede cortar la fruta en cubos en trozos de igual tamaño.

Enhébrelos en un pincho alternando las diversas frutas.

Precaliente la parrilla a fuego medio alto.

Coloque las brochetas en la parrilla durante 5 o 6 minutos girándolas.

POSTRES

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



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.

Quick & Easy

THE COSTCO WAY



Bark de chocolate

350 g chocolate negro o con leche

80 g almendras laminadas tostadas

30 g corteza de naranja (ver abajo otras opciones)

60 g coco rallado (ver abajo otras opciones)

Elija sus toppings favoritos (peso total 170 g):

- Pistacho picado
- Arándanos rojos deshidratados
- Avellanas picadas
- Mandarinas deshidratadas
- Nueces pecanas picadas
- Arándanos deshidratados
- Pretzels

Poner papel de horno en la bandeja de horno

Fundir chips de chocolate lentamente hasta que queden completamente derretidos.

Verter el chocolate en la bandeja de horno y esparcir hasta que quede una capa entre ½ - ¾ centímetros.

Echar los toppings por encima.

Refrigerar durante 60 minutos.

Romper el chocolate en piezas pequeñas.



© TURE.COM

ELIGE GRANO LAVAZZA

NUESTRA MEJOR PROPUESTA DE CAFÉ
EN TU HOGAR



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



Pascual

Dar lo mejor

DAR LO MEJOR



HARIBO

¡Vive un sabor mágico, ven al mundo Haribo!



www.haribo.com



#VivetumundoHARIBO

¡Y COMPÁRTELO!



JAENCOOP
grupo

Aceite de Oliva
VIRGEN EXTRA

Tradición y Calidad desde el Origen



www.jaencoop.com

CONSERVAS & MÁS

LA ESPAÑOLA
Aceite de oliva

#8546150



FLIPS
Flips chocolate
Family Pack

#8557796



PALO
Pimientos asados

#8519807



ORLANDO
Tomate frito

#8558973






reckitt

En la búsqueda incansable
de un mundo más limpio y saludable





ES-ECO-006-AR
Agricultura No UE

**GENUINE
COCONUT**



¡CON COCO TODO SABE MEJOR!





PARA MÁS INFORMACIÓN VISITE
SUNSETGROWN.EU

INSPIRED
BY FLAVOR

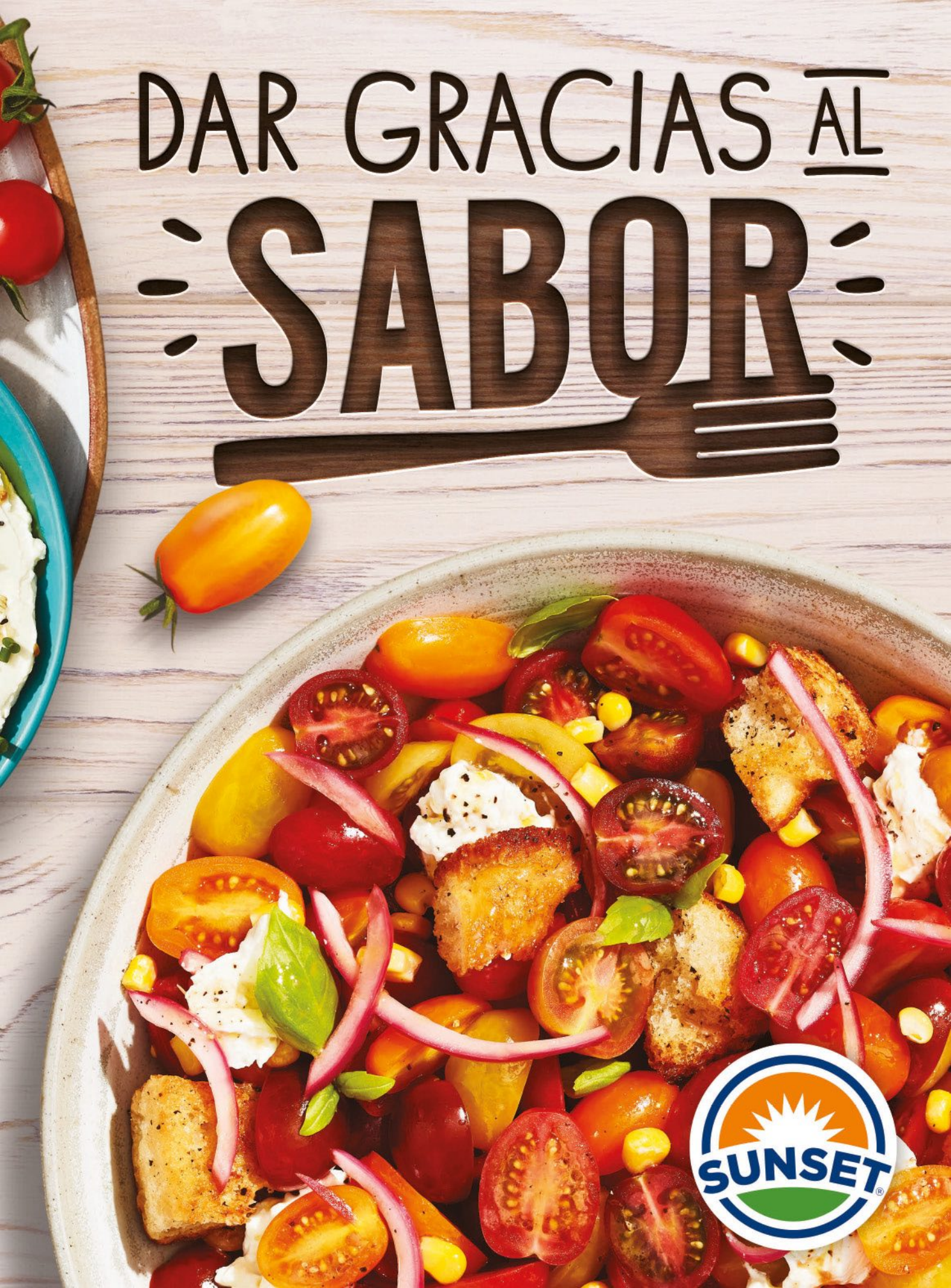


Mastronardi

©/™ son marcas comerciales de Mastronardi Produce Limited. © 2023 Mastronardi Produce Limited. Reservados todos los derechos.

DAR GRACIAS AL

SABOR



BAILEYS™



ESTAS NAVIDADES,

*¡Tu café con
Baileys!*



**EL LICOR
Nº1
DE ESPAÑA
EN VENTAS**



FUENTE: NIELSEN 2023. VENTAS EN VALOR EN CATEGORÍA LICORES.

WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM | 17º Solo para mayores de 18 años.