

| RECETARIO |

Sabor con a

TRICOPILIA[®]

HECHO EN
MADE IN

**COSTA
RICA**





Montaditos DE GUAYABA

Ingredientes

- Palillos de madera o decorativos.
- Salame o el jamón de preferencia.
- Mermelada de guayaba Tricopilia.
- Pan baguette tostado, en rebanadas.
- Trozos de queso fresco o el de preferencia.
- Hojas de hierba buena o menta para decorar (opcional).

Preparación

Sobre cada una de las rebanadas de pan, colocá por capas, el queso, el salame, la mermelada de guayaba Tricopilia al gusto, por último, colocá el palillo decorativo y la hoja de hierba buena para decorar.

¡Y así de fácil tenés un delicioso entremés para tus invitados!





Pollo EN SALSA AGRIDULCE

Ingredientes

- 1 cebolla.
- 1 chile dulce.
- 1 cda de ketchup.
- 2 cdas de maicena.
- Jugo de piña en lata.
- 5 cdas de salsa de soya.
- 1 lata de piña en almíbar.
- 5 cdas de vinagre blanco.
- 4 cdas de Mermelada de Piña Tricopilia.
- Muslos o pechugas de pollo (300 g aproximadamente).

Preparación

1. Salpimentá los muslos o pechugas de pollo.
2. En un sartén, dorá el chile dulce con la cebolla, seguidamente agregá el pollo y cociná a fuego medio-alto.
3. Mezclá en un tazón la salsa de soya, la Mermelada de Piña Tricopilia, el ketchup y el vinagre. Luego, incorporá la piña en almíbar y agregá todo al sartén para cocinar por 5 minutos aproximadamente.
4. Por último, agregá la maicena con el jugo de piña, incorporá a la mezcla y revolvé hasta tener una consistencia espesa.
5. Retirá del fuego, serví y disfrutá.





Flautas DE FRESA

Ingredientes

- 1 clara de huevo.
- 1 taza de azúcar.
- Mermelada fresa Tricopilia.
- 1 lámina de pasta de hojaldre.

Preparación

1. Extendé la pasta hojaldre en forma rectangular hasta llegar a unos 4mm grosor (aproximadamente el alto de una galleta soda).
2. Rellená la mitad de la pasta con la mermelada de fresa Tricopilia.
3. Cortá la masa en tiritas diagonales sin desprender del centro y doblalas, colocándolas sobre la mermelada, después presioná los bordes hasta que se adhieran.
4. Barnizá cada flauta con la clara de huevo batida y rocíales azúcar hasta cubrirlas por completo.
5. En una bandeja engrasada, horneá por unos 20 min a 350° F o hasta que se vean doraditas.
6. Retirá de la bandeja, dejá las flautas enfriar y

¡Disfrutá!





Cheesecake DE MORA

Ingredientes

- 1 huevo.
- Mermelada de mora Tricopilia.
- 1 caja de queso crema (210g).
- 1 lata de leche condensada (395g).
- 12 paquetes de galletas dulces tipo "María".

Preparación

1. Pulverizá las galletas y mezclá con la margarina derretida.
2. Precalentá el horno a 300°C.
3. Colocá la mezcla en un recipiente de vidrio apto para hornear y lleválo al horno por 10 minutos para tostar. Y dejá enfriar.

Para el relleno:

4. Batí o revolvé bien los ingredientes y agregá a la base de galleta. Horneá por 30 minutos a 300°C. Dejá enfriar.
5. Colocá la Mermelada de Mora Tricopilia como topping y disfrutá.

Tip Tricopilia: Podés decorar tu cheesecake con crema batida y moras frescas.





Rollitos

DE GUAYABA Y QUESO
CON TRICOPILIA

Ingredientes

- 10 lascas de tocineta.
- Queso fresco o gouda.
- 10 bocaditos de guayaba Tricopilia.
- Palillos decorativos o de madera.

Preparación

1. Colocá las lascas de tocineta en el microondas por 2 minutos.
2. Cortá el queso y los Bocaditos de Guayaba Tricopilia en forma de listones.
3. Formá rollitos uniendo todos los ingredientes, uní el queso con los bocaditos de guayaba, enrollá con la tocineta y aseguralos con los palillos de madera.
4. Dejá reposar en el congelador por 2 horas.
5. Horneá a 380°F hasta dorar.

¡Serví y disfrutá!





Sandwich

MONTECRISTO

Ingredientes

- 1 cucharada de mantequilla light.
- 2 rebanadas de pan cuadrado light.
- 2 rebanadas de queso mozzarella light.
- 2 rebanadas de queso suizo light (opcional).
- 2 rebanadas de jamón de pechuga de pavo light.
- 2 cucharadas de mermelada de Guayaba Sugar Free Tricopilia.

Preparación

1. Untá con mantequilla ambas rebanadas de pan.
2. Colocá sobre una de las rebanadas, en el siguiente orden, la mermelada de guayaba, el queso mozzarella, el jamón y el queso suizo.
3. Untá con mermelada de guayaba Sugar Free Tricopilia, la segunda rebanada de pan y cubrí el sandwich.
4. Colocá el sandwich en un sartén y dorá por ambos lados.

¡Serví y disfrutá!

Tip Tricopilia: También podés colocar tu sándwich en un hornito y estará listo al dorar.





Parfait

DE FRESA
CON TRICOPILIA

Ingredientes

- Granola.
- Yogurt natural light.
- Fresas frescas en trocitos.
- Mermelada de Fresa Sugar Free Tricopilia.

Preparación

1. En un vaso, agregá una capa de granola, aproximadamente $\frac{1}{4}$ del vaso.
2. Seguidamente agregá dos capas o tres de yogurt.
3. Continúa con una abundante capa de mermelada de fresa Tricopilia Sugar Free.
4. Finalizá con los trocitos de fresas frescas. Y disfrutá.





TRICOPILIA®

Productos 100% costarricenses
elaborados bajo los más altos estándares de calidad

100% Costa Rican products
made under the highest quality standards

www.frutadulce.com | +506 2239.4515

|   @Tricopilia