

Aprende el arte de la cocina
tradicional de la mano de vergel



Recetas Vergel®

Revelamos los secretos de los que te enamoras de cocinar.

Vergel®

Dulce amor

Incluye: 1 Crema de Licor
3 Alfajores Manarola
¢12,500



Tacos de Fajitas de Carne



INGREDIENTES

- 500 gramos de carne de res de tu gusto, cortada en tiras finas
- 1 cebolla morada, cortada en juliana
- 1 chile dulce rojo, cortado en tiras
- 1 chile dulce verde, cortado en tiras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de comino
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- Tortillas de maíz
- Salsa picosita ahumada a tu gusto



PREPARACIÓN

- En un tazón pequeño, mezcla los ingredientes secos para hacer una mezcla de especias.
- Calienta una sartén grande a fuego medio-alto y agrega una cucharada de aceite de oliva.
- Agrega la carne de res en tiras a la sartén caliente y espolvorea con la mitad de la mezcla de especias. Cocina la carne hasta que esté dorada por fuera pero aún jugosa por dentro, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Retira la carne de la sartén y reserva.
- En la misma sartén, agrega la cucharada restante de aceite de oliva y agrega la cebolla y los chiles cortados en tiras. Espolvorea con la mezcla de especias restante y saltea hasta que estén tiernos y ligeramente caramelizados, unos 5-7 minutos.
- Calienta las tortillas en una sartén o en el microondas.
- Para armar los tacos, coloca una porción de carne de res en el centro de cada tortilla caliente, seguida de la mezcla de cebolla y pimientos.
- Rocía con salsa picosita ahumada al gusto.



Salmón al Horno

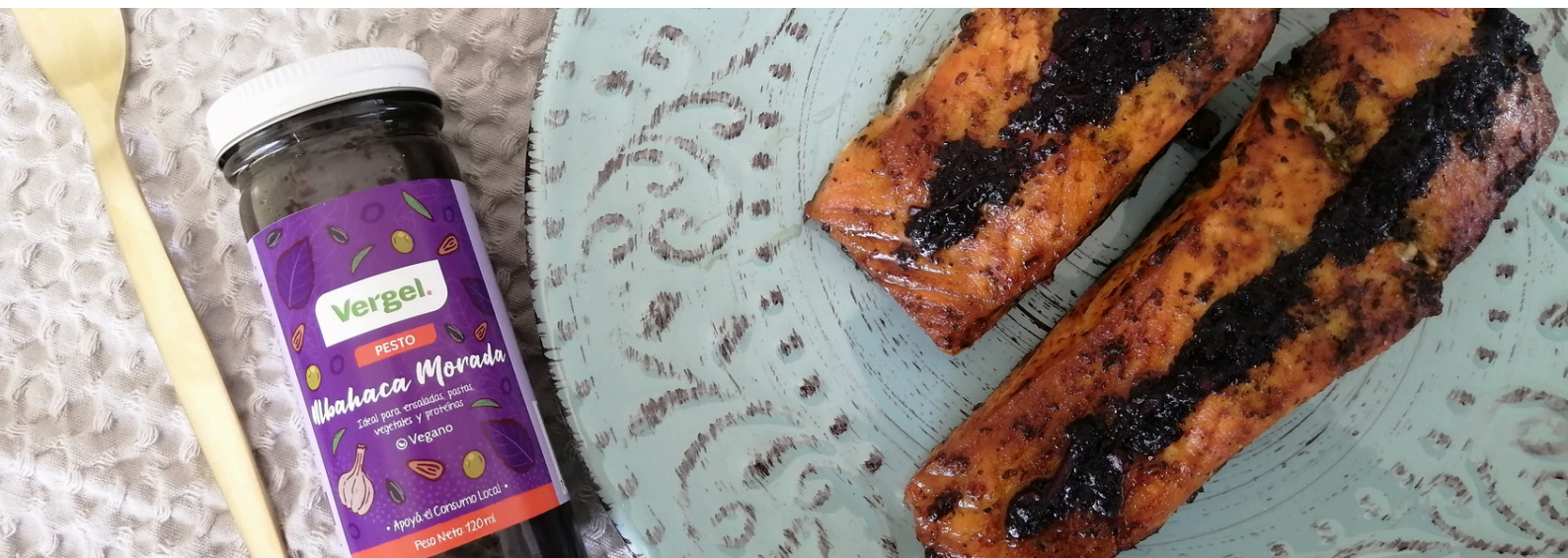
PREPARACIÓN

- Coloca los filetes de salmón en una bandeja para hornear forrada con papel de hornear. Salpimenta los filetes al gusto.
- Cubre cada filete de salmón con una capa generosa de pesto de albahaca morada, asegurándote de cubrir toda la superficie.
- Hornea el salmón en el horno precalentado durante unos 12-15 minutos, o hasta que esté cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor.
- Una vez cocido, retira el salmón del horno y sírvelo caliente. Opcionalmente, decora con rodajas de limón y perejil fresco picado.



INGREDIENTES

- 4 filetes de salmón (aproximadamente 150g cada uno)
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cucharadas de pesto de albahaca morada (tu delicioso pesto)
- Rodajas de limón (opcional, para servir)
- Perejil fresco picado (opcional, para decorar)
- Precalienta el horno a 200°C (400°F).



Pasta de Palmito



PREPARACIÓN

- En una olla grande, hierva agua y cocina la pasta de palmito según las instrucciones del paquete. Cuando esté lista, escúrrela y reserva.
- En una sartén grande, calienta la pasta de palmito cocida a fuego medio. Agrega el pesto de cilantro y mezcla bien para cubrir la pasta.
- Si lo deseas, agrega los tomates cherry cortados por la mitad a la sartén y revuelve para calentarlos ligeramente.
- Al servir colocale las almendras.
- Sirve la pasta de palmito con pesto de cilantro caliente, espolvoreada con un poco de queso parmesano rallado si lo deseas.

INGREDIENTES

- 2 latas de pasta de palmito (400g cada una)
- 1/4 taza de nueces o almendras
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Tomates cherry, cortados por la mitad (opcional)
- Queso parmesano rallado (opcional, para servir)



Pasta Alfredo con Hongos



INGREDIENTES

- 350g de pasta (como fettuccine o linguine)
- 250g de hongos (como champiñones o setas), en rodajas
- 1 pechuga de pollo deshuesada pequeña en cuadritos
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 taza de crema de leche o nata para cocinar
- 1 taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra al gusto
- Pesto de Albahaca Verde



PREPARACIÓN

- Cocina la pasta en una olla grande de agua hirviendo con sal según las instrucciones del paquete. Cuando esté al dente, escúrrela y reserva aproximadamente 1/2 taza de agua de cocción de la pasta.
- Mientras tanto, en una sartén grande, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega el pollo hasta sellarlo, Agrega los hongos en rodajas y saltea hasta que estén dorados y tiernos, aproximadamente 5-7 minutos. Agrega el ajo picado y cocina por 1 minuto más, hasta que esté fragante.
- Reduce el fuego a bajo y vierte la crema de leche en la sartén con los hongos, el pollo y el ajo. Revuelve bien para combinar y calentar la crema de leche.
- Agrega el queso parmesano rallado a la sartén y revuelve hasta que se derrita y se integre completamente en la salsa. Si la salsa está demasiado espesa, puedes agregar un poco del agua de cocción de la pasta reservada para alcanzar la consistencia deseada.
- Agrega la pasta cocida a la sartén con la salsa de hongos y revuelve bien para cubrir la pasta con la salsa.
- Sazona la pasta alfredo con hongos con sal y pimienta al gusto.
- y para darle un toque final delicioso a tu pasta agregale Pesto de albahaca Vergel a tu gusto.



Ñoquis con Pesto de Culantro Vergel



INGREDIENTES

- 1 paquete de ñoquis
- Pimienta negra molida al gusto
- Agua (para hervir los ñoquis)
- Pesto de culantro Verde

PREPARACIÓN

- Comienza preparando los ñoquis. Lleva una olla grande de agua con sal a ebullición. Agrega los ñoquis en lotes y cocina hasta que floten en la superficie, aproximadamente 2-3 minutos. Retíralos y colócalos en un plato.
- Sirve los ñoquis calientes con una generosa cucharada de pesto de cilantro encima. ¡Y disfruta de esta deliciosa combinación de sabores!



Hongos Portobello con queso mozzarella y Pesto



INGREDIENTES

- 350g de pasta (como fettuccine o linguine)
- 250g de hongos (como champiñones o setas), en rodajas
- 1 pechuga de pollo deshuesada pequeña en cuadritos
- 3 cucharadas de mantequilla
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 taza de crema de leche o nata para cocinar
- 1 taza de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra al gusto
- Pesto de Albahaca Verde

PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 200°C (400°F). Limpia los hongos portobello con un paño húmedo para eliminar cualquier suciedad. Retira los tallos de los hongos y reserva.
- Rellena los hongos con el queso y el tomate cherry, además de una cucharada de pesto de albahaca
- Hornea los hongos portobello en el horno precalentado durante unos 15-20 minutos, o hasta que estén tiernos y dorados.



Pizza con Base de Pesto de Albahaca



INGREDIENTES

- 300g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura seca activa
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 200ml de agua tibia
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 200 gramos de queso mozzarella
- 100 gramos de tomate cherry



PREPARACIÓN

- Prepara la masa de pizza. En un tazón grande, mezcla la levadura seca activa, el azúcar y el agua tibia. Deja reposar durante unos 5-10 minutos, o hasta que la mezcla esté espumosa.
- Agrega la harina y la sal a la mezcla de levadura. Amasa hasta obtener una masa suave y elástica. Si la masa está demasiado pegajosa, agrega un poco más de harina.
- Forma una bola con la masa y colócala en un tazón ligeramente engrasado. Cubre con un paño limpio y deja reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora, o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
- Precalienta el horno a 220°C (425°F). Estira la masa en una bandeja para hornear ligeramente engrasada, formando la base de la pizza.
- Unta una capa generosa de pesto de albahaca sobre la masa extendida.
- Agrega la mozzarella rallada sobre el pesto de albahaca. Luego, distribuye los tomates cherry sobre la pizza.
- Hornea la pizza en el horno precalentado durante 15-20 minutos, o hasta que la masa esté dorada y crujiente, y el queso esté derretido y burbujeante.
- Retira la pizza del horno, deja enfriar un poco, corta en porciones y ¡disfruta de tu deliciosa pizza sin tomate con base de pesto de albahaca!



Tacos de Garbanzos Rostizados con Pesto de Culantro

PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 200°C (400°F).
- Enjuaga y escurre los garbanzos, luego sécalos con papel de cocina. Colócalos en una bandeja para hornear y mézclalos con el aceite de oliva, comino molido, paprika, ajo en polvo, sal y pimienta. Asegúrate de que estén bien cubiertos.
- Hornea los garbanzos en el horno precalentado durante 20-25 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes, revolviéndose ocasionalmente para que se cocinen de manera uniforme.
- ralla la zanahoria y el repollo
- Calienta las tortillas en una sartén o en el microondas.
- revuelve los garbanzos con la zanahoria y el repollo.
- Para armar los tacos, coloca una porción de garbanzos rostizados en el centro de cada tortilla caliente.
- Sirve los tacos de garbanzos rostizados con pesto de cilantro y disfrútalos de inmediato.

INGREDIENTES

- 2 latas (400g cada una) de garbanzos, escurridos y enjuagados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de paprika
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 repollo morado
- 1 zanahoria mediana
- Sal y pimienta al gusto
- 8 tortillas de maíz
- Pesto de culantro Vergel



Ceviche de Garbanzos

PREPARACIÓN

- Instrucciones:
- En un tazón grande, combina los garbanzos cocidos, el chile, el pepino, la cebolla roja y el cilantro fresco picado.
- En un tazón pequeño, mezcla el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
- Vierte esto sobre la mezcla de garbanzos y vegetales y mezcla suavemente para combinar todos los ingredientes y asegurarte de que estén bien cubiertos con el aderezo.

INGREDIENTES

- 2 tazas de garbanzos cocidos (puedes usar garbanzos enlatados, enjuagados y escurridos)
- 2 chile dulces grande, cortado en cubitos
- 1 pepino, pelado y cortado en cubitos
- 1/2 cebolla morada, finamente picada
- 1/4 taza de cilantro fresco picado
- ½ taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Aguacate en rodajas (opcional, para servir)
- Chips de tortilla o galletas saladas, para acompañar
- 1 Picosita Habanero



Ensalada de papa con aderezo mostaza miel



PREPARACIÓN

- Lava las papas y córtalas en trozos de tamaño similar. Ponlas en una olla grande y cúbrealas con agua fría. Agrega sal al agua.
- Lleva la olla a ebullición y cocina las papas a fuego medio-alto hasta que estén tiernas pero aún firmes, aproximadamente de 10 a 15 minutos. Una vez cocidas, escúrrelas y déjalas enfriar.
- Corta las papas cocidas a la mitad y pasalas por el sartén hasta que queden doradas
- coloca en un plato las papas, jamon al gusto y los huevos duros a la mitad
- Vierte el Super Aderezo sobre las papas
- Prueba la ensalada y ajusta el condimento según sea necesario.
- Si lo deseas, decora la ensalada con un poco de perejil fresco picado antes de servir.

INGREDIENTES

- 1 kg de papas (preferiblemente variedades de papa pequeñas)
- 200 g de Jamon serrano, cortada en trozos
- 3 Huevos cocidos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- hinojo fresco picado, para decorar (opcional)



Grilled Cheese Pesto Sandwich

PREPARACIÓN

- Unta el pesto : En una rebanada de pan, una capa generosa de pesto. Puedes usar pesto casero o uno comprado.
- Agrega el queso : Coloca el queso mozzarella rallado o en lonchas sobre el pesto. Si deseas, puedes agregar unas lonchas de queso cheddar para darle más sabor.
- Opcionales : Si te gusta, coloca unas rodajas de tomate fresco y algunas hojas de espinaca o albahaca sobre el queso para un toque fresco. Sazona con sal y pimienta al gusto.
- Cierra el sándwich : Coloca la otra rebanada de pan encima del queso.
- Prepare la sartén : En una sartén grande, derrite un poco de mantequilla o calienta un chorrito de aceite de oliva a fuego medio.
- Dora el sándwich : Coloque el sándwich en la sartén y presione ligeramente con una espátula. Cocina durante 2-3 minutos hasta que el pan esté dorado y crujiente.
- Voltea y repite : Da vuelta el sándwich y cocina el otro lado por otros 2-3 minutos, o hasta que el queso se derrita por completo y ambos lados estén dorados y crujientes.
- Sirve : Retira el sándwich de la sartén, córtalo por la mitad y disfruta de tu delicioso Grilled Cheese Pesto Sandwich caliente.

INGREDIENTES

- Pan de tu elección (2 rebanadas por emparedado, puede ser pan de campo, integral, de masa madre, etc.)
- Queso mozzarella rallado o en lonchas (aproximadamente 100g por emparedado)
- Queso cheddar (opcional, unas 2 lonchas)
- Pesto Albahaca Verde
- Mantequilla o aceite de oliva (para dorar el pan)
- Tomates frescos en rodajas (opcional)
- Hojas frescas de espinaca o albahaca (opcional)
- Sal y pimienta (al gusto)



Mousse de Café con Crema de Licor de Café de Vergel

PREPARACIÓN

- Batir la crema : Bate la crema dulce en un recipiente grande hasta que forme picos suaves. Resérvala en el refrigerador.
- Prepare la mezcla de café : En otro recipiente, mezcle las yemas de los huevos con la Crema de Licor de Café de Vergel hasta que estén bien integrados.
- Montar las claras : Bate las claras de huevo a punto de nieve (picos firmes) en un recipiente limpio y seco.
- Unir las mezclas : Agrega la mezcla de yemas y licor a la crema batida de manera suave. Luego, incorpore las claras montadas con movimientos envolventes, cuidando de no perder la aireación de la mezcla.
- Refrigerador : Distribuye la mezcla en copas individuales y refrigera por al menos 3 horas, o hasta que la mousse esté firme.
- Decorar : Derrite el chocolate y úsalo para decorar por encima de la mousse o bien rallado



INGREDIENTES

- 100 ml de Crema de Licor de Café de Vergel ☕
- 3 huevos (separar las claras de las yemas)
- 200 ml de crema dulce (crema para batir)
- 100 g de chocolate para derretir

MIRA NUESTRO MOUSSE DE CAFÉ



Ensalada de Quinoa con Aguacate

PREPARACIÓN

- Enjuaga la quinoa bajo agua fría en un colador para quitar cualquier residuo amargo.
- Coloca la quinoa y el agua o caldo de verduras en una olla y lleva a ebullición. Reduce el fuego, tapa y cocina a fuego lento durante unos 15 minutos, o hasta que la quinoa esté tierna y haya absorbido todo el líquido. Retira del fuego y deja reposar tapada durante 5 minutos. Luego, pasa la quinoa a un tazón grande y deja que se enfríe.
- Una vez que la quinoa esté fría, agrega el aguacate, el pepino, la cebolla morada y el cilantro al tazón con la quinoa.
- Vierte Nuestro super Aderezo sobre la ensalada y mezcla suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien combinados y cubiertos con el aderezo.
- Prueba la ensalada y ajusta el condimento según sea necesario.
- Si lo deseas, puedes agregar ingredientes adicionales como semillas de girasol, queso feta desmenuzado o hojas de espinaca o rúcula para darle más textura y sabor.
- Sirve la ensalada de quinoa con aguacate como plato principal o como acompañamiento. ¡Disfruta de esta opción saludable y deliciosa!

INGREDIENTES

- 1 taza de quinoa
- 2 tazas de agua o caldo de verduras
- 1 aguacate maduro, cortado en cubitos
- 1 pepino, cortado en cubitos
- 1/4 taza de cebolla morada, picada finamente
- 1/4 taza de cilantro fresco, picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Opcional: semillas de girasol, queso feta desmenuzado, hojas de espinaca o rúcula
- Super Aderezo Mostaza Miel





—

*No hay nada
más delicioso
que comer,
rico y fácil.*

—