



SUPERBOWL CON  
*Sabor*  
**BORICUA**

**RECETARIO**





## ***Perro Guapo con Frita de Longaniza***

**Chef Xavier I. Pacheco**

### **Ingredientes:**

6 salchichas para hot dogs de su preferencia  
Aceite neutral  
Pan para hot dogs de su preferencia

### **Para la frita:**

1.5 lbs de longaniza de su preferencia (solo la carne, bien picada)  
1.5 lbs molida de cerdo

### **Marinado:**

1 cebolla mediana picada en dados pequeños  
1 cda de sofrito  
1 taza de cerveza  
2 cdas de ketchup  
Cilantro y recaó fresco picado  
Aceite neutral (aguacate, canola, semilla de uva o maíz)

### **Mayo-ketchup:**

½ taza de mayonesa  
⅓ taza de ketchup  
1 diente de ajo machacado o ½ cda de ajo en polvo  
1 cda de jugo de limón (para balancear)  
1 cda de cilantro fresco  
Pique a gusto (opcional)

### **Otros:**

1 bolsa de platanutres  
Cebollines



SUPERBOWL CON  
*Sabor*  
**BORICUA 1**

## Procedimiento:

### Paso 1

Salchichas: en un sartén, calentar aceite y dorar las salchichas por todos lados. Reservar.

### Paso 2

Frita: en un sartén, calentar aceite y dorar la longaniza. Retirar.

### Paso 3

En el mismo sartén, añadir la carne molida de cerdo, dorar bien y luego agregar la cebolla y el sofrito. Cocinar a fuego medio hasta caramelizar, moviendo con frecuencia para evitar que se queme. Mezclar la longaniza cocida con la palomilla.

Añadir la cerveza, raspar bien el fondo del sartén y dejar reducir. Agregar el ketchup, mezclar y terminar con cilantrillo fresco. Ajustar sal.

## Mayo-ketchup:

### Paso 1

En un envase, mezclar todos los ingredientes hasta integrar bien.

## Cebollines:

### Paso 1

Cortar los cebollines a lo largo, en piezas de 1".

### Paso 2

Colocarlos en agua con hielo para que se curven y mantengan firmeza.

## Platanutres:

Machacar los platanutres en un pilón hasta obtener la textura deseada (trozos grandes o pequeños).

## Montaje:

- Calentar los panes (opcional).
- Untar el pan con mayo-ketchup.
- Colocar la salchicha.
- Cubrir con la mezcla de frita.
- Espolvorear el platanutre machacado por encima.
- Cortar a la mitad, decorar con cebollines y servir.

***¡Buen provecho... ECuaJei!!!***





## **Tostones con Sofrito de Azafrán y Coco**

**Chef Natalia Vallejo**

### **Ingredientes para el sofrito:**

½ taza de aceite de oliva  
2 cebollas amarillas grandes  
4 pimientos de cocinar cubanelle  
1 taza de ajíes dulces  
1 ½ cabeza de ajo

5 hebras de azafrán  
8 hojas de recaó  
½ taza de cilantro  
1 cucharadita de cúrcuma  
2 cucharadas de pimentón  
½ taza de leche de coco

### **Procedimiento para el sofrito:**

Cortar los ajíes dulces a la mitad y poner en agua para sacarle las semillas. Cortar finamente la cebolla, ajíes dulces, ajo y los pimientos cubanelle. En sartén u olla mediana agregar el aceite de oliva y sofreír lo antes corado. Agregar sal, azafrán, cúrcuma y pimentón. Sofreír a fuego bajo-medio por aproximadamente 10 minutos. Agregar la leche de coco y dejar hervir unos 3 minutos. Bajar el fuego a mínimo y cocinar 5 minutos más hasta lograr consistencia cremosa y caramelizada. Rectificar de sal. Servir con tostones.

### **Ingredientes para los tostones:**

5 plátanos verdes  
\*Si no consigue plátanos verdes, puede sustituir por guineos verdes\*  
4 tazas de aceite de su preferencia para freír  
Sal a gusto

### **Procedimiento para los tostones:**

Pelar los plátanos verdes o guineos verdes con la ayuda de un cuchillo cortando las extremidades y haciendo un corte superficial a lo largo del plátano. Una vez pelado, cortar en rodajas y freír en abundante aceite a temperatura 300 F aproximadamente unos 2-3 minutos o hasta que estén dorados y suaves. Escurrir en papel secante. Aplastar con una tostonera o plato sobre una tabla de cortar. Volver a freír en aceite a temperatura 350 F. Añadir sal a gusto. Disfrutar con el sofrito.



## ***Alitas Boricuas Involvidbles***

**Chef Raúl Correa**

**Adobo boricua real (para 2-3 lbs de alitas)**

### **Ingredientes:**

2 cdas sal kosher  
1 cda ajo en polvo  
1 cdta ajo rallado  
1 cdta cebolla en polvo  
1 cdta orégano seco  
1 cdta pimienta negra  
1 cdta paprika dulce  
1 pizca comino  
1 cdta aceite  
1 cdta limón o vinagre  
2 cdas maicena

### **Paso 1**

Seca bien las alitas. Adoba con todos los ingredientes menos la maicena. Agrega la maicena al final y mezcla bien. Dejar reposar de 20 a 30 minutos.

### **Paso 2**

#### **Airfryer:**

400°F por 18-22 min, volteando a la mitad.

#### **Horno:**

425°F por 45-50 min en rejilla.

#### **Fritas:**

350°F por 7-9 min.



SUPERBOWL CON  
*Sabor*  
**BORICUA** 4

## Salsa de guayaba + cerveza

### Ingredientes:

1/2 taza pasta o mermelada de guayaba

1/2 taza cerveza lager

1 cdta miel

1-2 cdas salsa soya

1 cdta mostaza dijon

1 diente de ajo rallado

1 cdta jengibre rallado

1 cda limón o vinagre

sal al gusto

pique opcional

### Paso 1

Reduce la cerveza 2-3 minutos. Añade guayaba, miel, ajo, jengibre, soya y Dijon. Cocina hasta que espese y quede brillante. Ajusta con limón o vinagre.

## Acompañante: Pepino + rábano

pepino en tiras

rábano en láminas

limón + sal

## Dip de cilantro y lima

### Ingredientes:

1/2 taza sour cream

1/4 taza mayonesa

1 cda jugo de lima

1 cdta vinagre

cilantro picado

recao picado

1 diente de ajo pequeño

sal y pimienta

### Paso 1

Mezcla todo hasta obtener una crema suave.

## Montaje

1. Mezcla las alitas crujientes con la salsa caliente.

2. Sirve pepino y rábano al lado.

3. Añade el dip.

4. Termina con limón fresco si deseas





## ***Loco's Quarterback Fries - Con Aguacate, Queso fresco, Pollo y Jamón Prosciutto frito***

**Chef Carlos Portela**

### **Ingredientes:**

#### **Para las Papas**

5 papas de cocinar con cáscara  
1/2 taza aceite de oliva  
Sal gruesa

#### **Pollo**

3 Pechugas de pollo fresco del país  
3 cucharada de sal  
1 cucharada de ajo  
1 cucharadita de orégano, pimienta, adobo  
jugo de 1 limón  
1/4 taza aceite de oliva  
1/4 taza de perejil fresco picado

#### **Salsa de Queso**

1 libra de queso de papa rallado  
1 taza de agua  
1 taza de crema de leche fresca  
4 oz mantequilla  
2 oz de harina de trigo

#### **Ensaladilla de Aguacate maduro**

1 aguacate maduro cortado en dados pequeños  
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
1/4 taza de cilantro fresco picadito  
1/4 taza de jugo de naranja o limón  
Ralladura de limón a gusto  
Sal a gusto

#### **Mayo-ketchup**

2 taza mayonesa  
1 taza ketchup  
2 dientes de ajo confitado y machacado  
1 cucharadita de cebolla en polvo

## Procedimiento:

### Paso 1 - Papas

Cubrir las papas con aceite y sal, hornear en una bandeja a 375 grados por 45 minutos y dejar enfriar.  
Cortar papas frías en cuartos "wedges" y echar a freír en aceite vegetal a temperatura media hasta dorar.  
Dejar escurrir luego de removerlas de la olla.

### Paso 2 – Pollo

Mezclar todos los ingredientes del marinado y cubrir pollo, dejar reposar por 1 hora.  
Calentar la parrilla o el sartén y cocinar pechugas de pollo por completo por ambos lados  
dejar enfriar y cortar en cubos pequeños.

### Paso 3 - Salsa de Queso de Papa

En una olla mediana derretir la mantequilla, añadir la harina y cocinar a fuego lento hasta crear una pasta suave.  
Poner crema y agua y llevar a hervir, mezclando constantemente el queso de papa con una cuchara de madera. Ajusta sabor con sal y paprika ahumada y retirar del fuego.

### Paso 4 - Mayo-Ketchup

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr consistencia cremosa.  
Condimentar con sal y pimienta a gusto.

### Paso 5 - Para el Prosciutto

Freír cuidadosamente 5 lascas de jamón prosciutto en aceite hasta que estén crujientes  
Enfriar y cortar en pedazos molidos

## Procedimiento para montaje de las papas:

Poner salsa de queso de papa como base en el plato  
Acomodar los trozos de papa ya cocinados crujientes  
Decorar con el pollo, aguacate, jamón prosciutto frito, cebollines picados  
Plátanos verdes o amarillos fritos cortados en dados y sazonados con recaó y sal  
Cubrir con queso del país fresco desmoronado, perejil picado y pimienta molida  
Servir con mayo ketchup por el lado

Receta como acompañante de costillas, steak, o pescado fresco o servir como plato principal mientras disfrutas del half time show.





## ***Empanadilla e' Pizza***

**Chef René Marichal**

**Rinde: 12 empanadillas**

**Tiempo: 25-30 minutos**

### **Ingredientes:**

12 discos de empanadilla (Goya, Kikuet)

200g Salsa de pizza (Prego Pasta Sauce o Hunts Tradicional)

250g Queso mozzarella rallado

80g Pepperoni en lascas picado bien pequeño (opcional pero muy típico)

2g Orégano seco

Sal – al gusto

Aceite para freír a 350°F / 176°C

### **Paso 1**

Mezcla la salsa de pizza, queso, pepperoni, orégano y sal.

### **Paso 2**

Coloca 35g de la mezcla en el centro de cada disco. Cierra en media luna y sella con un tenedor o repulgue

### **Paso 3**

Fríe en una fuente onda por 3-5 minutos hasta que doren. Reposar en papel absorbente.

**¡Disfruta tu empanadilla con un icee de Coca-Cola o tu bebida favorita!**



## **Churros de Queso de Bola**

**Chef Nasha Fondeur**

### **Ingredientes:**

- 32 oz. agua
- 1 lb. mantequilla
- 1 cda. sal
- 32 oz harina de todo uso
- 5 huevos (aprox.)
- 32 oz. queso de bola rallado, fino

### **Paso 1**

- En una olla grande agrega el agua, mantequilla y sal.
- Hierve hasta que la mantequilla esté completamente derretida.
- Una vez comience a hervir, agrega la harina poco a poco mezclando con una espátula.
- Cocina la mezcla de 3 a 5 minutos, moviendo constantemente hasta que se forme una mezcla lisa y uniforme. Debe despegarse del fondo y bordes de la olla.

### **Paso 2**

- Transfiere la masa caliente al recipiente de una batidora y con una paleta comienza a batir la masa a velocidad media de 5 a 8 minutos para que la masa enfríe antes de añadir los huevos.
- Incorpora los huevos uno a uno, espera a que cada huevo se integre completamente antes de añadir el próximo.
- Una vez la masa quede lisa y espesa, añade el queso rallado.
- Lleva la masa a una manga pastelera con boquilla de estrella grande.



### Paso 3

-Calienta aceite para freír a 350°F. Echa la masa directamente al aceite y fríe hasta que estén dorados y crujientes. Escurre en papel absorbente.

### Salsa de Guayaba y Ron

8oz Pasta de Guayaba

¼ tz Ron

2 tz Agua

1 cda Jugo de limón

### Procedimiento:

-Mezcla todos los ingredientes en una olla y cocina a fuego medio hasta que la pasta de guayaba se haya derretido por completo y obtengas una consistencia suave y uniforme.

-Envásala y úsala como relleno o para “dippear”.



SUPERBOWL CON  
*Sabor*  
**BORICUA 10**



## **Champeta**

**Mixólogo Leslie Cofresí**

La Champeta es un cóctel clásico del reconocido bar La Factoría en San Juan, Puerto Rico. Inspirado en el ritmo caribeño de la champeta, esta receta presenta una mezcla brillante y divertida de sabores tropicales. Se combinan las notas amaderadas del ron puertorriqueño Don Q Reserva 7 con las vibrantes características del jengibre y la piña.

Rinde para 10 personas (1 litro)

### **Ingredientes para la mezcla Champeta:**

- 12 oz de jugo de piña fresco
- 5.5 oz de jugo de limón
- 5.5 oz de sirope de jengibre\*\*
- 11 oz de agua

Mezclar todos los ingredientes y refrigerar.

### **Preparación del cóctel (1 porción):**

En una coctelera con hielo, añadir 1.5 oz de ron Don Q Reserva 7 y 4 oz de mezcla Champeta. Agitar y servir sobre hielo en un vaso alto.

### **Preparación en jarra:**

Por cada litro de mezcla Champeta, añadir 1 botella de ron Don Q Reserva 7 y hielo al gusto. Agitar antes de servir para lograr una textura espumosa.

### **Versión sin alcohol:**

La mezcla Champeta funciona como una refrescante bebida tropical. Añadir agua o soda con gas al gusto.

#### **\*\*Sirope de jengibre:**

- 4 oz de azúcar morena granulada
  - 4 oz de agua caliente
- Disolver el azúcar.
- Extraer 3 oz de jugo puro de jengibre
- Mezclar todo, dejar enfriar y refrigerar.



## ***Paloma Sabanera***

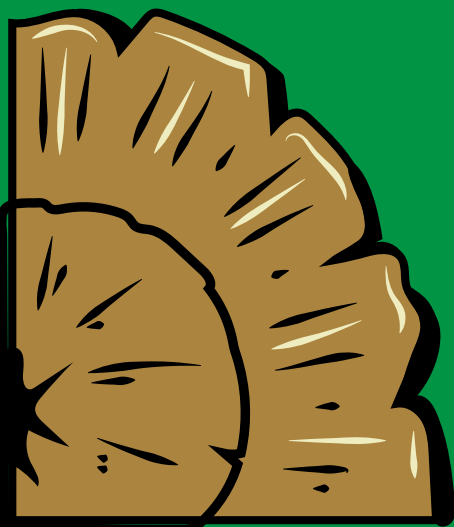
**Mixóloga Natasha Sofía**

### **Para una jarra:**

10 oz Don Q Cristal o Don Q Coco  
16 oz de jugo fresco de toronja rosada  
4 oz de jugo de lima verde  
8-10 oz de agua con gas  
4 oz de jarabe simple  
½ oz de solución salina (5%)

### **Servicio:**

Servir sobre hielo en vaso Collins.  
Decorar con rodaja de toronja y borde de sal marina.



SUPERBOWL CON  
*Sabor*  
**BORICUA 12**



## Nuestros Chefs:



**CHEF RAÚL CORREA**



**CHEF NASHA FONDEUR**



**CHEF CARLOS PORTELA**



**CHEF NATALIA VALLEJO**



**CHEF RENÉ MARICHAL**



**CHEF XAVIER PACHECO**



## Nuestros Mixólogos:



**LESLIE COFRESÍ**



**NATASHA SOFÍA**

SUPERBOWL CON  
*Sabor*  
**BORICUA 13**