

## Los sabores de REFISAL® en un fettuccine Alfredo



4 porciones

### INGREDIENTES

**MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Orégano**  
**MEZCLAS REFISAL AJO: Tomates Secos y Ajo**  
 680 g de fettuccine  
 1 taza de mantequilla  
 3/4 litro de crema espesa  
 Pimienta  
 3/4 taza de queso romano rallado  
 1/2 taza de queso parmesano rallado  
**REFISAL Marina**

### PREPARACIÓN

Hierve los fettuccine en una olla grande con agua y **REFISAL Marina**. Cocina durante 10 minutos o hasta que la pasta esté lista. Escúrrelos. Derrite la mantequilla con la crema en una sartén grande a fuego lento. Agrega **REFISAL Marina** y pimienta, en las cantidades que prefieras. Luego agrega los quesos y cocina a fuego medio hasta que se derritan. Adiciona **MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Orégano** y **MEZCLAS REFISAL AJO: Tomates Secos y Ajo**.

Una vez lista la salsa Alfredo, cubre la pasta con ella.



## Los sabores de REFISAL® en una lasaña Caprese



2 porciones

### INGREDIENTES

**MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Orégano y Albahaca**  
 Láminas de pasta lasaña  
 1 tomate  
 250 g de mozzarella fresca  
 100 g de queso Ricotta  
 50 g de parmesano  
 400 g de tomate frito  
 1 huevo  
**REFISAL Marina**

### PREPARACIÓN

Mezcla el huevo con queso Ricotta, la mitad del parmesano rallado y la mitad de la mozzarella cortada en rodajas.

En una bandeja para hornear, monta la lasaña. En la base, un poco de tomate frito, espolvorea con **MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Orégano**, luego coloca una capa de hojas de pasta. Otra capa de salsa de queso y dos rodajas de tomate. En la última capa de pasta agrega una de tomate frito, espolvorea con **MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Albahaca** y cubre con el resto de la mozzarella cortada en rodajas y el parmesano rallado. Repite la combinación hasta que se acabe el queso (pasta, queso, rodajas de tomate). Hornea a 200°C durante 30 o 40 minutos, hasta que la mozzarella se haya dorado y el tomate en el interior se haya deshecho lo suficiente.

Para terminar espolvorea un poco de **MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Orégano y Albahaca**.



## Los sabores de REFISAL® en una ensalada de papa con Camarones



2 porciones

### INGREDIENTES

**MEZCLAS REFISAL COCINA: Comida de Mar**  
**MEZCLAS REFISAL AJO: Pimienta dulce y Ajo**  
 5 papas de tamaño mediano  
 1/2 kilo de camarones sin piel  
 6 zanahorias  
 1/2 taza de mayonesa  
 1/2 taza de cebollas picadas  
 2 dientes de ajo  
 perejil picado  
**REFISAL Marina**

### PREPARACIÓN

Lava muy bien las papas, péralas y hiérvelas cortadas en cuadrillos. Cocina los camarones sin piel y sazónalos con **MEZCLAS REFISAL COCINA: Comida de Mar**.

Coce las zanahorias peladas y córtalas en cuadrillos. Muele los dientes de ajo y pica finamente la cebolla y el perejil. Mezcla todos los ingredientes: papas, camarones, zanahorias y cebollas. Condimenta con **MEZCLAS REFISAL AJO: Pimienta dulce y Ajo**, añade la mayonesa y espolvorea con el perejil picado y **REFISAL Marina** al gusto. Sirve como plato principal acompañado de hojas de lechuga o tomate.



## Los sabores de REFISAL® en un lomo de res a la pimienta



4 porciones

### INGREDIENTES

**MEZCLAS REFISAL COCINA: Filete y Chuletas**  
**MEZCLAS REFISAL AJO: Pimienta dulce y Ajo**  
**MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Romero**  
 4 lomos de res de 200 g c/uno.  
 Aceite de oliva  
 Papas sabaneras (cortadas en cubos y cocinadas al vapor)  
**REFISAL Marina**

### PREPARACIÓN

Necesitas encostrar la carne: espolvorea **MEZCLAS REFISAL COCINA: Filete y Chuletas** y **MEZCLA REFISAL AJO: Pimienta dulce y ajo**, dejando reposar el lomo durante 10 minutos.

En una sartén agrega aceite de oliva y sofríe la cebolla. Incorpora la carne y fríe a fuego alto durante 3 minutos. Retírala. En otro sartén agrega un poco de aceite de oliva para saltear las papas, añade un poco de **REFISAL MARINA** y **MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Romero**, dejando que se cocine toda la mezcla por unos minutos.

Sirve los platos, con las papas al romero y el lomo.



## Los sabores de REFISAL® en un pollo al limón y hierbas



6 porciones

### INGREDIENTES

**MEZCLAS REFISAL POLLO: Limón y Hierbas**  
**MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Romero**  
 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida  
 1 pollo entero (1.75 kg o peso similar)  
 2 cucharadas de aceite de oliva  
 1/4 de cucharadita de **REFISAL Marina**

### PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C.

En un recipiente mezcla un poco de mostaza con **MEZCLAS REFISAL POLLO: Limón y Hierbas** y pimienta negra. Enjuaga el pollo, sécalo bien y ponlo en una refractaria.

Frota el pollo (por dentro y por fuera) con **MEZCLAS REFISAL HIERBAS: Romero**, **REFISAL Marina** y aceite de oliva.

Hornea durante 1 hora y media o hasta que esté bien cocido. Baña varias veces con sus propios jugos.

