



sam's club.

DISFRUTA CADA DÍA

ESTAS FIESTAS DECEMBRINAS, PREPARA
UN BANQUETE MUY ESPECIAL
CON LA FAMILIA





DISFRUTA CADA DÍA


ADÉNTRATE EN NUESTROS ORÍGENES


TRAS DOMINAR LAS TÉCNICAS Y ARTES CULINARIAS DE LAS CASAS ESPAÑOLA, ITALIANA, ALEMANA E INGLESA, CUATRO MAESTROS JAMONEROS PROVENIENTES DE ESPAÑA SE EMBARCAN A TIERRAS MEXICANAS.



SAN LUIS POTOSÍ SERÍA EL LUGAR DONDE NUESTROS MAESTROS JAMONEROS LOGRAN PONER EN PRÁCTICA LA EXPERIENCIA, DEDICACIÓN Y EMPEÑO Y ASÍ ES COMO **TANGAMANGA** SE CONVIERTE EN EL CONOCEDOR DE TIERRAS EUROPEAS QUE TRABAJA DE FORMA ARTESANAL CON EL FIN DE GUIARNOS EN EL MUNDO GOURMET.

PIERNA NAVIDEÑA EN SALSA DE CIRUELA

 80 MINUTOS

 DIFICULTAD: BAJA

 8 PORCIONES



INGREDIENTES:

PIERNA NAVIDEÑA CON CORTEZA DE CARAMELO TANGAMANGA

1 TAZA DE VINO TINTO

1 TAZA DE CIRUELAS SIN SEMILLAS

50 GR DE MANTEQUILLA

½ CEBOLLA FINAMENTE PICADA


½ TAZA DE VINAGRE BALSÁMICO




PROCEDIMIENTO:

- 1 REMOJA LAS CIRUELAS UNA NOCHE ANTES EN VINO TINTO.
- 2 EN UNA OLLA DERRITE LA MANTEQUILLA Y AGREGA LA CEBOLLA PICADA Y DEJA QUE SE SOFRÍA POR UNOS MINUTOS HASTA QUE SE VUELVA TRANSPARENTE.
- 3 AGREGA LA CIRUELAS CON EL VINO EN EL QUE SE REMOJAN, AGREGA EL VINAGRE BALSÁMICO Y SAL AL GUSTO.
- 4 LLEVA ESTO HASTA EL HERVOR Y LUEGO REDUCE A FUEGO BAJO DURANTE 25 MINUTOS, REMOVIENDO OCASIONALMENTE.
- 5 BARNIZA LA PIERNA NAVIDEÑA CON CORTEZA DE CARAMELO TANGAMANGA CON ESTA SALSA Y HORNEA DURANTE 40 MINUTOS.
- 6 BARNIZA DE NUEVO Y DORA DURANTE 5 MINUTOS MÁS. SIRVE Y DECORA.

GALANTINA CON COLES DE BRUSELAS Y JAMÓN SERRANO

 30 MINUTOS

 DIFICULTAD: BAJA

 4 PORCIONES



LA GALANTINA RINDE PARA 8 PERSONAS

INGREDIENTES:

GALANTINA DE PAVO TANGAMANGA

1 TAZA DE COLES DE BRUSELAS

JAMÓN SERRANO TANGAMANGA

1 TAZA DE JUGO DE NARANJA

200 ML DE MERMELADA DE PIÑA

2 CDAS DE SALSA DE CHIPOTLES



PROCEDIMIENTO:

- 1** EN UN BOWL MEZCLA LA MERMELADA, ½ TAZA DE JUGO DE NARANJA Y LOS CHIPOTLES.
- 2** INTEGRA TODOS LOS INGREDIENTES Y CON ESA MEZCLA, BARNIZA LA GALANTINA DE PAVO SOBRE UNA CHAROLA.
- 3** CORTA POR LA MITAD LAS COLES DE BRUSELAS Y PONLAS TAMBIÉN SOBRE LA CHAROLA Y BAÑA CON EL JUGO DE NARANJA RESTANTE.
- 4** HORNEA A 200° POR 25 MINUTOS.
- 5** BARNIZA DE NUEVO LA GALANTINA DE PAVO Y SIRVE EN REBANADAS ACOMPAÑADAS DE COLES DE BRUSELAS, Y JAMÓN SERRANO.

PRUEBA LA GRAN VARIEDAD DE PRODUCTOS GOURMET DE TANGAMANGA



Pierna navideña con cubierta de caramelo

- ◆ 100% jamón de pierna de cerdo
- ◆ Precocida, solo calienta y sirve



Galantina de pavo

- ◆ Tradicionales ingredientes
- ◆ Carne de la mejor calidad



Jamón serrano con jamonera y cuchillo

- ◆ Hecho en España
- ◆ Incluye jamonera y cuchillo





Pierna tipo Westfalia

- ◆ Elaborado con músculo selecto de pierna de cerdo
- ◆ Aroma y sabor únicos



Pierna de pavo ahumada

- ◆ Proceso de maduración artesanal
- ◆ Se puede combinar con diversos platillos y salsas



Jamón serrano (5 paquetes de 100 g)

- ◆ Producto hecho en España
- ◆ Presentación con 5 paquetes





Dip de roast beef y dip de pavo con pierna de cerdo


- ◆ Sabor suave y exquisito
- ◆ Ideal para compartir con pan pita, baguette, galletas, sándwiches, etc.



PIERNAS DE PAVO CON VEGETALES ROSTIZADOS

 60 MINUTOS

 DIFICULTAD: BAJA

 4-6 PORCIONES



INGREDIENTES:

3 CAMOTES AMARILLOS

3 PAPAS

MIEL

PEPERONCINO

ACEITE DE OLIVA

2 PACK DE PIERNAS DE PAVO
AHUMADAS TANGAMANGA



PROCEDIMIENTO:

- 1 CORTA LAS PAPAS Y LOS CAMOTES EN GAJOS, COLÓCALAS EN UN BOWL Y AÑADE ACEITE DE OLIVA, SAL, PAPRIKA Y PIMIENTA.
- 2 REVUELVE HASTA QUE LAS PAPAS Y LOS CAMOTES ESTÉN IMPREGNADOS.
- 3 REVUELVE LA MIEL Y EL PEPERONCINO, BARNIZA LAS PIERNAS CON ESA MEZCLA SOBRE UNA CHAROLA, AGREGA LAS PAPAS Y CAMOTES Y HORNEA DURANTE 30 MINUTOS A 200°.
- 4 REMUEVE LAS PAPAS Y CAMOTES PARA QUE SE DOREN PAREJO.
- 5 SIRVE CON MÁS MIEL CON PEPERONCINO. DECORA CON HOJAS DE TOMILLO.

REHILETES DE HOJALDRE TANGAMANGA



20 MINUTOS



DIFICULTAD: BAJA



6-8 PORCIONES



INGREDIENTES:

MASA DE HOJALDRE

HUEVO BATIDO

TWO PACK DIPS DE "ROAST BEEF"
Y "PAVO Y PIERNA DE CERDO" TANGAMANGA

PEREJIL PICADO

PROCEDIMIENTO:

- 1 ESTIRA LA MASA DE HOJALDRE CON EL RODILLO, DÓBLALA A LA MITAD Y VUELVE A ESTIRAR.
- 2 CORTA CUADROS DEL MISMO TAMAÑO APROXIMADAMENTE DE 15X15 CMS. HAZ UN CORTE DE LAS ESQUINAS HACIA ADENTRO SIN LLEGAR AL CENTRO.
- 3 DOBLA LAS PUNTAS HACIA EL CENTRO FORMANDO UN CUENCO EN EL CENTRO.
- 4 BARNIZA CON HUEVO BATIDO Y HORNEA DURANTE 15 MINUTOS A 200°.
- 5 RELLENA EL CENTRO DE LOS REHILETES CON LOS DIPS. DECORA CON PEREJIL FRESCO Y SIRVE.



ESPECIALIDADES



CLÁSICA



ASADOR

UNA GAMA DE MÁS DE **30 PRODUCTOS**
CON ALTO NIVEL DE CALIDAD Y PURA TRADICIÓN
QUE DARÁN EL TOQUE GOURMET A TUS
PREPARACIONES.



DISFRUTA CADA DÍA



sam's club.



DISFRUTA CADA DÍA