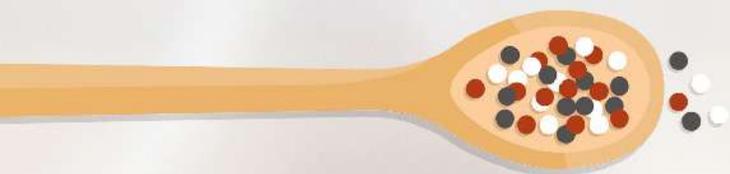


Revista **SOCIO**
sam's club. 



Prepara
3 deliciosas recetas con
sazonadores Member's Mark
by McCormick



Rib eye • Lasagna • Brochetas de camarón 

¡Todas las comidas merecen ese toque de sabor que las haga memorables!

Agrega ese toque de sabor único con las especias y condimentos Member's Mark by McCormick, conócelas, úsalas, y disfruta de su delicioso sabor.

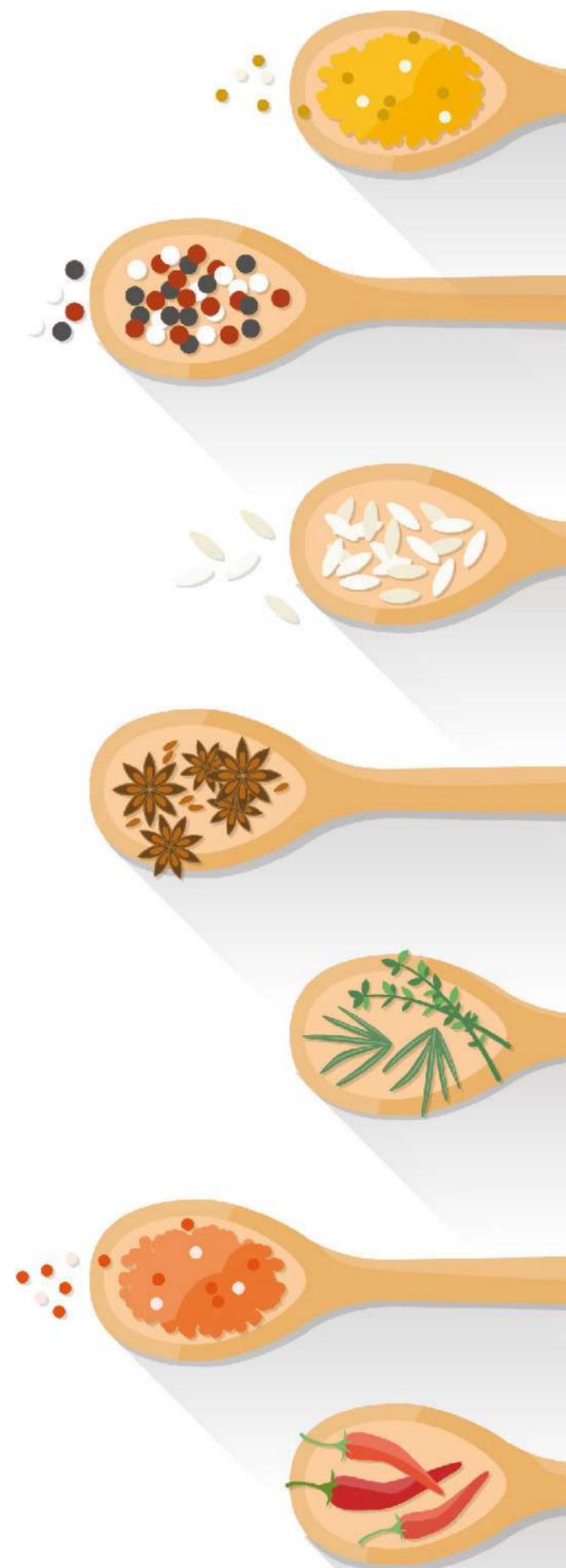


Calidad Member's Mark by McCormick

Los sazonadores y condimentos Member's Mark by McCormick han sido creados con la finalidad de realzar el sabor de tus alimentos favoritos: carne, pescado, pollo, pasta, ensalada y muchos más. Están elaborados con ingredientes de la más alta calidad para aromatizar de manera única cualquier preparación, para hacer de tus platillos algo inolvidable.

¿Sabes cuál es la diferencia entre especia y condimento?

Las especias son derivados de las plantas que sirven para dar sabor a los platillos. Pueden ser semillas, hojas, frutas, raíces, entre otras, cada una otorga un toque de sabor inigualable a cada preparación llenándolo de múltiples sensaciones y aromas. Y los condimentos son la mezcla de diferentes especias, ambas pueden utilizarse para realzar el sabor en una gran variedad de platillos.



Rib eye

con ensalada de arúgula y pimientos

Rib eye

con ensalada de arúgula y pimientos



40 min



2 personas

Ingredientes

- 2 rib eyes
- Sazonador para carnes estilo canadiense Member's Mark by McCormick
- Sazonador ajo con pimienta Member's Mark by McCormick
- ¼ tz de aceite de oliva

Preparación

- 1 **Marina** la carne con aceite de oliva, sazónador de sal con ajo y sazónador para carnes estilo canadiense Member's Mark by McCormick.
- 2 **Cocina** en una plancha de hierro caliente las carnes dependiendo del término que desees.
- 3 **Sirve** acompañado de ensalada.



Dale un toque único a cualquier platillo.

Lasagna

rústica



Lasagna

rústica



60 min



1 personas

Ingredientes

- Pasta para lasagna
- Sazonador estilo italiano Member's Mark by McCormick
- Sazonador de ajo con pimienta Member's Mark by McCormick
- ½ kg de carne molida de res
- 1 ½ tz de queso ricota
- 1 frasco de salsa de tomate
- ½ cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Albahaca fresca
- Perejil fresco
- 1 trozo de queso parmesano
- sal

Preparación

- 1 Pica** la cebolla, el ajo y mezcla con la carne molida.
- 2 Cocina** la carne en una sartén con aceite caliente, agrega sazónador estilo italiano Member's Mark by McCormick, sal y pimienta. Reserva.
- 3 Coloca** en una olla, tres cucharadas de aceite y cocina la salsa de tomate, agrega el sazónador italiano y reserva.
- 4 Hierve** la pasta de acuerdo a las indicaciones del paquete.
- 5 Coloca** en un recipiente para horno una base de pasta, después coloca una capa de carne molida, después una capa de salsa de tomate y queso ricota; repite hasta llenar el molde. Agrega al final una capa de queso parmesano y sazónador italiano Member's Mark by McCormick. Sirve caliente

Haz de tus preparaciones culinarias algo inolvidable con los sazónadores Member's Mark by McCormick.

Descubre nuevos sabores con los sazonadores Member's Mark by McCormick

Ideal para todos los platos

- Sabor salado con un sutil gusto a ajo
- Perfecto para alimentos empanizados



Ideal para carne

- Perfecto para proporcionar un sabor distinto a tus cortes de carne
- Mezcla de chiles y especias

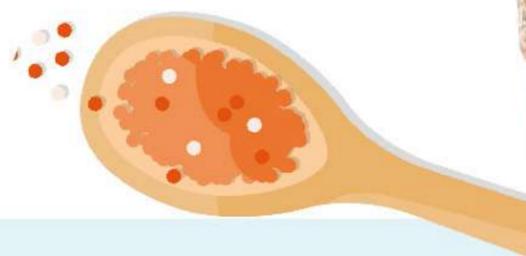


Toques de sabor italiano

- Mezcla única de especias
- Perfecto para pastas, pizzas y lasagna

Grandiosa mezcla de sabor

- Con toque de sabor a chile y cúrcuma
- Ideal para usar en pescados



Para la comida del mar

- Realza el sabor de pescados y mariscos
- Potencia los deliciosos sabores del mar



Brochetas de camarón

con aderezo de yogurt y cilantro



Brochetas de camarón

Con aderezo de yogurt y cilantro



60 min



1 personas

Ingredientes

- 12 camarones grandes sin cabeza y limpios
- Sazonador para pescados y mariscos Member's Mark by McCormick
- Sazonador de sal con ajo Member's Mark by McCormick
- 2 limones amarillos
- Pinchos para brochetas
- Aceite de oliva

Para el aderezo:

- ½ tz de yogurt natural
- 1 trozo de pepino rallado sin semillas
- 1 diente de ajo
- 3 ramitas de cilantro
- Pimienta
- Sal
- 3 cdas de aceite de oliva

Preparación

- 1 **Coloca** en un bowl los camarones y marídalos con los sazoadores Member's Mark by McCormick, el jugo de medio limón amarillo y una cucharada de aceite de oliva; reserva.
- 2 **Ralla** el pepino, pica el ajo y mezcla con el yogurt. Agrega hojas de cilantro y sazona al gusto.
- 3 **Ensarta** en los pinchos los camarones y cocina a fuego medio en una sartén caliente o en un grill, agrega el resto de la marinada mientras se cocinan; rectifica la sazón y si es necesario agrega más sazoadores Member's Mark by McCormick al gusto.
- 4 **Sirve** acompañados de una ensalada y el aderezo de yogurt

A la parrilla, salteado, hervido, marinado, etc. no importa el tipo de cocción que uses, potencia el sabor de tus alimentos favoritos, fácil y rápido con los condimentos Member's Mark by McCormick.



Revista **SOCIO** sam's club. <>

