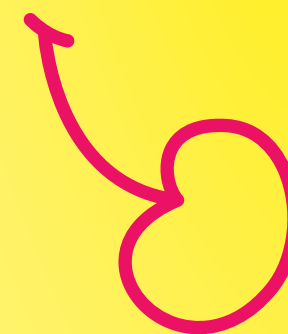
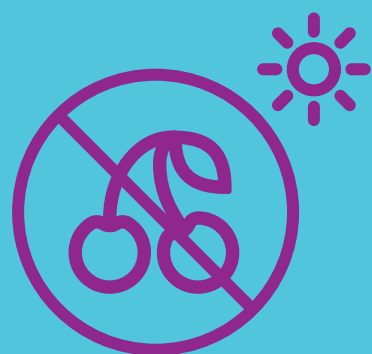


# RECETAS CON CEREZAS DE VERANO



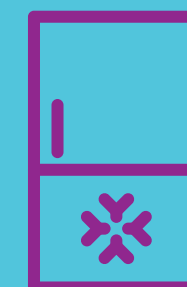
# TIPS DE CUIDADOS



**Mantener las cerezas fuera de la luz solar.**  
**A mayor temperatura, menor vida de las cerezas y el tallo pierde su color verde.**



**No rociar las cerezas.**  
**Las cerezas absorben el agua a través de la piel y éstas pueden llegar a partirse.**



**Una cereza pierde más vida útil en una hora a 20° C que en 20 hrs. a 0° C.**



## CEREZAS ROJAS

FIRMES, JUGOSAS Y DE COLOR ROJO CAOBA, DE TAMAÑO EXCEPCIONALMENTE GRANDE Y FINA CALIDAD. CON SABOR INTENSAMENTE DULCE Y VIBRANTE.

## CEREZA RAINIER

EXCEPCIONALMENTE GRANDE Y ATRACTIVA, DE COLOR AMARILLO CON RUBOR ROJO. CON PULPA DE COLOR AMARILLO, DE SABOR DELICADO, DULZURA EXTRAORDINARIA Y TEXTURA FIRME.



# PASTEL INVERTIDO DE CEREZAS

Por Angelina Razetto @angelinarazetto

## Ingredientes

3 huevos

75 de mantequilla

2 tazas de azúcar. 1 para el caramelo y 1 para la mezcla.

2 tazas de harina

1cda de polvo para hornear

1 taza de leche.

Cerezas del Noroeste, deshuesadas

## Procedimiento

1. Haz un caramelo con una taza de azúcar y un chorrillo de agua.
2. Pon en un molde de pastel el caramelo, luego las cerezas cortadas en mitades.
3. A parte, pon en la licuadora los huevos, la mantequilla, la otra taza de azúcar, el harina, el polvo para hornear y la leche. Licúa hasta incorporar todo.
4. Vuelca la mezcla sobre las cerezas y lleva a horno a 180° por unos 45 min. aproximadamente. Desmolda en caliente y disfruta.



# COBBLER DE CEREZAS



Por Cris Méndez @gastrotourdf

## Ingredientes

### Para la masa

- 300 g de harina
- 1/4 taza de azúcar
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 huevo
- 110 g de mantequilla
- 3/4 de taza de yogur griego
- 15 g de azúcar moreno
- pizca de sal

### Para el relleno

- 1 kg de Cereza del Noroeste
- 1/4 taza de azúcar
- 3 cucharadas de maicena
- 1 pizca de canela
- ralladura medio limón
- 1 cucharada extracto de vainilla

## Procedimiento

1. Para la masa, mezcla en un bowl la harina, la mantequilla, el azúcar, una pizca de sal y la levadura en polvo. Mezcla y amasa por unos minutos. Añade el yogur y el huevo y continúa amasando hasta lograr que todos los ingredientes estén perfectamente integrados. Envuelve en plástico film y refrigera.
2. Deshuesa las cerezas. En un sartén de hierro forjado (de preferencia redondo), agrega las cerezas, canela y maicena hasta mezclar. Cocina a fuego bajo por unos minutos. Pásalas a un molde de horno.
3. Forma bolitas con la masa de aproximadamente 3 cm, aplástalas un poquito y colócalas sobre tus cerezas. Barniza con un poco de mantequilla y espolvorea con azúcar mascabada. Hornea por 60 minutos a 180n grados.



# SALMÓN DE VERANO CON SALSA DE CEREZA

Por Dulce Dávila @dulcedavilamx

## Ingredientes

- 4 lonjas de salmón
- 400 g de Cereza del Noroeste, fresca y sin semilla
- 500 ml de agua
- 1 cdita de mantequilla
- 5 clavos
- 50 g de chalota
- 1 diente de ajo mediano
- pimienta negra molida, fresca
- 50 g de chile chipotle
- 1 cdita de azúcar
- 250 ml de vino tinto (dulce)
- sal

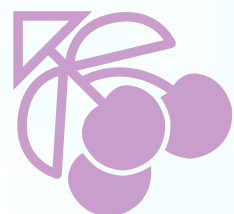
## Procedimiento

### Para la salsa

1. En una olla coloca 500 ml de agua con los 5 clavos a fuego medio, espera que hierva y después agrega los 400 gramos de cerezas y deja hervir por 15 minutos.
2. Ya que están listas las cerezas, retira los 5 clavos y vacía todo a la licuadora. Agrega el diente de ajo, la chalota, el chile chipotle, el vino tinto y pimienta al gusto. Licua hasta incorporar muy bien.
3. Agrega la salsa en una olla a fuego medio, agrega el azúcar. Deja que hierva y espera a que el líquido se reduzca y retira del fuego. (La salsa se puede servir caliente, tibia o fría)

### Para el salmón

4. Coloca la sartén a fuego bajo. Ya que esté caliente, agrega la mantequilla. Sazona el salmón con pimienta y sal al gusto y colócalo en la sartén con la piel hacia abajo. Deja por 4 minutos y voltea para sellar. Retíralo cuando tenga la cocción que desees.
5. En un plato, agrega un espejo de la salsa y coloca el salmón encima.



# PANQUÉ DE CEREZAS



Por Esther Martínez @motherofgastronomy

## Ingredientes

- 5 huevos medianos
- 300 g de azúcar estándar
- 180 ml de aceite vegetal
- 190 g de yogurt natural
- ralladura de una pieza de naranja
- 1 cdita esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 300 g de harina de trigo (para todo uso)
- 2 cditas de polvo para hornear
- 200 g de cerezas
- Cerezas del Noroeste y azúcar glass para decorar
- 1 cda de harina (para cubrir las cerezas)
- harina y mantequilla para engrasar el molde

## Procedimiento

1. Precalienta el horno a 180°C o 356° F
2. En un bowl coloca los 5 huevos y bátelos con una batidora eléctrica o un batidor de globo hasta que comiencen a espumar, después agrega el azúcar en forma de lluvia y poco y poco. No la agregues de golpe. Continúa batiendo a velocidad media hasta que la mezcla casi haya duplicado su tamaño y tenga consistencia espesa.
3. Sin dejar de batir, pero ahora a velocidad baja, agrega el aceite en forma de chorrito delgado y también agrega el yogurt y la vainilla.
4. Agrega la ralladura de naranja.
5. Retira la batidora y pasa por un colador la harina, sal y polvo para hornear sobre la mezcla Incorpora ligeramente con las varillas de la batidora para que al encenderla no salga volando toda la harina.
6. Bate por 30 segundos para que la harina se integre perfectamente.
7. Deshuesa y corta en trozos medianos las cerezas y agrega una cucharada de harina. Esto es para que al hornear la fruta no se vaya al fondo del molde. Integra la mitad de las cerezas a la masa y con una espátula remueve muy bien.
8. Engrasa con mantequilla tu molde y después ponle un poco de harina para crear una barrera antiadherente. Después vacía la mitad de la masa y coloca el resto de las cerezas por encima para así asegurar que todas las rebanadas tengan cerezas. Cubre con el resto de la masa.
9. Hornea por 40 minutos o hasta que se vea doradito por encima. Este tiempo va a depender de la potencia de tu horno y del material de tu molde. Puede tardar más o menos tiempo, así que, pasados 40 minutos, pica el centro con un palillo de madera o cuchillo y si este sale limpio es que está listo. Apaga el horno y deja el panqué dentro del horno con la puerta semi abierta por 5 minutos.
10. Retira del horno y colócalo en una rejilla enfriadora por 10 minutos, después retíralo del molde y déjalo enfriar por completo. Decora con cerezas frescas y azúcar glass.

# CEREZAS JUBILEE



Por María Fernández @missfoodiecdmx

## Ingredientes

40 g de mantequilla

60 g de azúcar

1 trozo de cáscara de naranja

2 tazas de Cerezas del Noroeste, deshuesadas

½ taza de coñac para flamear

1 cdita de ralladura de naranja.

\* Se puede acompañar de helado de vainilla.

## Procedimiento

1. Funde en una sartén la mantequilla con el azúcar y calienta hasta obtener un caramelo color ámbar claro.
2. Añade al caramelo la cáscara de naranja y las cerezas. Cocina hasta que empiecen a verse brillosas.
3. Calienta el coñac en un cucharón de metal en una hornilla. Inclina ligeramente el cucharón, sobre la sartén con cerezas, hasta que se prenda y flamea la preparación. Deja que se consuma solo el fuego (esperar unos 3 min)
4. Sirve las cerezas con helado y decora con ralladura de naranja o con hojas de menta.



# TARTAleta DE CEREZAS Y ALMENDRAS



Por Thelma Fernández @thelmas\_cakes

## Ingredientes

### Para la masa sable

250 g de harina  
2 g de sal  
90 g de azúcar glass  
125 g de mantequilla fría  
50 g de huevo  
ralladura de limón

### Para la mermelada

250 g de Cerezas del Noroeste, sin semilla y apenas troceadas  
120 g de azúcar  
jugo y ralladura de medio limón grande

Cocer todos los ingredientes a fuego medio durante 20 minutos, subir el fuego y cocinar durante 2 minutos más para reducir solo un poco el líquido, dejar entibiar.

## Procedimiento

### Para la masa

1. Coloca en el bowl la harina, sal, azúcar, ralladura de limón y mantequilla fría cortada en cubos. Mezcla usando la pala hasta que se forme un arenado, agrega el huevo y mezclar solo hasta integrar. No sobreatir.
2. Reposa la mezcla en el refrigerador por 30 minutos. Saca y estira la masa entre dos hojas de plástico o en una mesada con un poco de harina. Forra un molde para tarta de 20 cm y reserva en refrigeración. Puede reusar la masa sobrante.

### Para el frangipane

3. Mezcla con un batidor de mano, la mantequilla con el azúcar hasta que se integren, luego integra el huevo, y por último agregar el polvo de almendras hasta que quede una mezcla uniforme, reserva a temperatura ambiente.

### Para el cremoso

4. Acrema el queso crema con el azúcar y la ralladura, luego agrega la crema para batir fría y mezcla hasta que tengas una crema lisa y homogénea

### Para el montaje

5. Saca la tartaleta del refrigerador y lleva directamente a hornear, en una primera cocción, durante 15 min. a 175°C.
6. Retira del horno y coloca sobre ella el frangipane sin llenar toda la tarta. Hornea nuevamente durante 20 minutos. Retira y deja reposar hasta que baje un poco su temperatura.
7. Desmolda y extiende la mermelada de cerezas. Decora con el cremoso de queso crema utilizando una duya rizada y termina la decoración con cerezas frescas deshuesadas y partidas.

## Para el frangipane

40 g de mantequilla pomada  
40 g de azúcar glass  
40 g de huevo  
40 g de polvo de almendras  
2 gotas de esencia de almendras (opcional)

## Para el cremoso

150 g de queso crema  
50 g de crema para batir  
20 g de azúcar glass  
ralladura de limón

# CHEESECAKE FRIO DE CEREZAS



Por Patricia Gallo @patrizia\_08

## Ingredientes

### Para la base

- 1 tubo de galletas tipo marías
- 135 gr. de mantequilla sin sal (no margarina)
- 2 cda. de crema de avellana
- 1 cda. de azúcar

### Para el relleno

- Cerezas del Noroeste
- ½ taza de agua fría
- 14 gr. de grenetina
- 360 gr. de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 2 cda. de extracto de vainilla

### Para la decoración

- Cerezas del Noroeste
- hojitas de yerbabuena o menta fresca
- opcional – Frambuesas / zarzamoras / moras / fresas –

## Procedimiento

### Para la base

1. Muele las galletas hasta obtener un polvo muy fino, si es necesario ayudarte pasando por un colador.
2. En un bowl coloca la galleta molida, el azúcar, la crema de avellana y la mantequilla previamente derretida (para derretir la mantequilla puede entrar 30 segundos al microondas). Integra muy bien a mano hasta obtener una pasta homogénea.
3. Coloca la pasta en un molde para pay y presiona para formar una base uniforme. Coloca en el refrigerador por espacio de dos horas.

### Para el relleno

4. Disuelve la grenetina en media taza de agua fría para hidratarla, aparte.
5. Muele en la licuadora las Cerezas del Noroeste sin hueso y pasa por un colador, aparte.
6. En una licuadora coloca la media crema, leche condensada, queso crema y el extracto de vainilla, muele hasta que se integre.
7. Calienta la grenetina hidratada en el microondas por 20-30 segundos o hasta que se derrita, agrégala poco a poco a las cerezas sin dejar de mover. Vacíala a la mezcla que está en la licuadora y bate hasta incorporar todo.



# PECHUGA EN SALSA DE CEREZAS

Por Marco Vega @fondasmex

## Ingredientes

1 pechuga y media, sin hueso y sin piel  
aceite de Oliva  
sal  
pimienta

## Para la salsa

600 ml de vino tiinto  
100 gramos tocino en rebanadas gruesas  
50 gramos de azúcar estandar  
180 gramos de Cerezas del Noroeste  
2 ramitas de tomillo

½ ramita de romero fresco  
1 cucharada de mostaza de Dijon  
1 cucharada de maicena  
sal  
pimienta

## Para la ensalada

lechuga baby  
tomates cherry rojos, amarillos y verdes  
50 gramos de nuez  
6 Cerezas del Noroeste  
aceite de oliva

## Procedimiento

1. Sella las pechugas: en un sartén con muy poco aceite de oliva, pon las pechugas a sellar, con un poco de sal y pimienta. Deja que se doren. Después de que se doren pon a cocer por 30 minutos.

## Para la salsa

2. Deshuesa las cerezas y parte en trozos pequeños.
- 3 Pica el romero y el tocino en cuadritos.
4. En una cacerola pon el tocino a fuego medio, cuando este frito, reserva la mitad y en la otra mitad de tocino vacia la mitad del vino, la mitad de la azúcar y la mitad de las cerezas.
5. En la licuadora pon la otra mitad del tocino, el resto del vino, cerezas, azúcar, el tomillo y el romero. A la ramita de romero quémala un poco para darle un toque de ahumado.
6. Licua poco para que no quede muy líquido. Agrega a la cacerola en en el fuego y agrega la cucharada de mostaza de Dijon. Sazona con sal y pimienta.
7. Disuelve la maicena en un poco de agua y agrégala a la salsa para que espese un poco.

## Para servir

8. Después de cocer la pechuga espera unos 3 o 4 minutos para partir. Pon un espejo de salsa, encima la pechuga y baña con el resto de la salsa.
9. Pon la lechuga, los tomates cherry partidos a la mitad y la nuez troceada, añade un chorrito de aceite de oliva y listo.



# FRAPPÉ DE CEREZA



Por Cerezas del Noroeste

4 porciones

## Ingredientes

2 tazas de Cerezas del Noroeste

$\frac{3}{4}$  de taza de agua de coco

$\frac{1}{2}$  taza de jugo de naranja

$\frac{1}{2}$  taza de azúcar u otro endulzante

4 tazas de hielo

## Para decorar

1 taza de crema batida

12 Cerezas del Noroeste

$\frac{1}{4}$  de taza de gragea blanca y roja

4 hojas de menta frescas

## Procedimiento

1. Retira el tallo a cada cereza y coloca sobre el borde de una botella de vino. 2. Presiona el centro con un popote rígido e inserta hacia abajo para retirar la semilla. 3. Repite el procedimiento para cada cereza.
4. Coloca en una licuadora las cerezas, el agua de coco, el jugo de naranja y el azúcar.
5. Licúa y añade el hielo poco a poco hasta lograr la consistencia de frappé.
6. Sirve en vasos altos y decora con la crema batida, cerezas, hojas de menta y la gragea blanca y rosa.



# MOJITO DE CEREZA



Por Cerezas del Noroeste

4 porciones

## Ingredientes

- 2 tazas de Cerezas del Noroeste
- 1 taza de azúcar refinada o estándar
- 8 limones, el jugo
- 1 taza de hojas de hierbabuena
- 4 ozs de ron o se puede omitir
- ½ lt de agua mineral
- hielo al gusto

## Para decorar

- 1 taza de Cerezas del Noroeste
- 4 ramas de hierbabuena

## Procedimiento

1. Retira el tallo a cada cereza y coloca sobre el borde de una botella de vino.
2. Presiona el centro con un popote rígido e inserta hacia abajo para retirar la semilla.
3. Repite el procedimiento para cada cereza.
4. Trocea hojas de hierbabuena y coloca en cada vaso. Añade el azúcar y jugo de limón.
5. Añade cerezas y machaca con un maso hasta que se haga un puré.
6. Agrega el ron, puedes omitirlo.
7. Mezcla con una cuchara larga y vierte agua mineral hasta llenar. Decora con cerezas y hojas de hierbabuena frescas.



# GELATINA DE CEREZA

Por Cerezas del Noroeste  
4 porciones

## Ingredientes

Para la gelatina de agua

- 2 tazas de agua tibia
- ½ taza de azúcar
- ¼ de taza de jugo de limón
- 30 g de grenetina hidratada y fundida
- 2 tazas de Cerezas del Noroeste

Para la gelatina cremosa

- 1 taza de crema
- 90 g de queso crema, en cubos
- ¾ de taza de leche condensada
- 1 cdita de esencia de vainilla
- 2 tazas de Cerezas del Noroeste
- 30 g de grenetina hidratada y fundida

Para decorar

- 1 ½ tazas de Cerezas del Noroeste
- 1/2 tz de almendras fileteadas y tostadas
- 4 hojas de menta fresca
- 1 taza de salsa de cerezas (licúa 12 cerezas con 1/2 tz de agua)

## Procedimiento

1. Retira el tallo a cada cereza y coloca sobre el borde de una botella de vino.
2. Presiona el centro con un popote rígido e inserta hacia abajo para retirar la semilla.
3. Repite el procedimiento para cada cereza.

Para la gelatina de agua

4. Mezcla en un tazón el agua tibia, el azúcar y el jugo de limón. Integra con un batidor globo y vierte la grenetina fundida, mezcla hasta disolver todos los ingredientes.
5. Coloca en un colador una taza de cerezas y sobre un tazón oprime con una cuchara para extraer todo su jugo.
6. Vierte el jugo de cereza sobre la preparación anterior y mezcla hasta integrar.
7. Vierte la mitad de la preparación en molde para gelatina y coloca de 10 a 12 cerezas según el molde



# PIZZA DE CEREZAS



Por Cerezas del Noroeste  
4 porciones

## Ingredientes

Sal y pimienta al gusto  
30 ml de aceite de oliva  
180 g de tocino frito, en tiras  
180 g de queso mozzarella rallado  
2 tazas de Cerezas del Noroeste  
1 cda de perejil finamente picado

## Para la masa

250 g de harina  
15 g de levadura seca  
30 g de azúcar  
30 ml de aceite de oliva  
Agua tibia, cantidad suficiente

## Procedimiento

### Para la masa

1. Coloca en un tazón la harina, el azúcar, la levadura, el aceite de oliva y sal.
2. Mezcla y vierte 1 taza de agua tibia e integra hasta que se pueda formar una bola.
3. Coloca sobre una superficie lisa y enharinada, amasa hasta que se sienta lisa y elástica, si es necesario vierte más agua.
4. Forma la bola y coloca en un tazón barnizado con aceite de oliva, barniza también la masa y cubre con plástico.
5. Deja reposar por 30 minutos.

### Para la cebolla

6. Funde la mantequilla y acitrona la cebolla a fuego medio. Añade el tomillo y el azúcar. Cocina por varios minutos hasta que tome un color dorado.
7. Salpimenta y vierte la salsa inglesa. Mezcla y cocina por 5 minutos o hasta que la cebolla se haya caramelizado totalmente. Reserva.
8. Retira el tallo a cada cereza y coloca sobre el borde de una botella de vino.
9. Presiona el centro con un popote rígido e inserta hacia abajo para retirar la semilla.
10. Repite el procedimiento para cada cereza.

### Para el queso de cabra

11. Suaviza el queso de cabra (reserva 50 g) y añade el perejil y salpimenta. Mezcla y reserva.
12. Precalienta el horno a 180 °C.
13. Barniza con aceite de oliva y espolvorea harina una charola para horno.
14. Coloca la masa y extiende con la yema de los dedos dando forma redonda y haciendo un borde en las orillas, presiona con los dedos. Vierte aceite de oliva y salpimenta.
15. Unta el queso de cabra, cubre con la cebolla caramelizada y esparce el tocino y espolvorea el queso mozzarella.
16. Acomoda las cerezas y acomoda trocitos de queso de cabra. Hornea por 30 minutos o hasta que la orilla esté dorada.
17. Sirve y decora con perejil picado. Sirve y acompaña con pepperoncino.

## Para la cebolla caramelizada

1 cebolla fileteada  
4 hojas de tomillo  
2 cdas de mantequilla  
2 cdas de azúcar mascabado  
1 cda de salsa inglesa

## Para el queso de cabra

190 g de queso de cabra  
1 cda de perejil finamente picado  
Para acompañar  
30 g de pepperoncino



# CHEESECAKE FRIO DE CEREZAS CON CHOCOLATE



Por Cerezas del Noroeste  
4 porciones

## Ingredientes

### Para la base

- 2 tazas de galleta de chocolate
- ¼ de tz de mantequilla fundida

### Para el relleno

- 2 barras de queso crema, en cubos medianos
- 1 ½ taza de crema para batir
- 3 tazas de cerezas Del Noroeste
- 1 taza de leche condensada
- 1 limón, el jugo
- 1 cdita. de vainilla
- 30 g de grenetina, hidratada y fundida

### Para decorar

- 1 ½ taza de chocolate amargo fundido
- 1 taza de Cerezas del Noroeste, rojas
- 1 taza de almendras fileteadas

## Procedimiento

### Para la base

1. Coloca las galletas en un procesador de alimentos o licuadora y muele hasta que se hagan polvo.
2. Mezcla en un tazón la galleta con la mantequilla y mezcla.
3. Coloca en una base para molde desmontable y aplana con la base de un vaso o taza y congela por 20 minutos.

### Para el relleno

1. Coloca una cereza en la boca de una botella, sujeta firmemente y con un popote rígido haz presión para expulsar el hueso. Repite el procedimiento en cada cereza.
2. Coloca en la licuadora la crema para batir, el queso crema, la leche condensada, el jugo de limón y la vainilla.
3. Añade dos tazas de las cerezas cortadas en mitades.
4. Licúa por varios minutos. Vierte la grenetina poco a poco sin dejar de licuar.
5. Vierte la preparación en un tazón y reserva.
6. Pica la taza restante de cerezas en cubos chicos. Añade a la preparación anterior e integra de manera envolvente.
7. Vierte sobre el molde y alisa. Refrigerera por 4 horas.
8. Retira del molde y vierte el chocolate fundido. Decora con cerezas frescas y espolvorea azúcar glass. Sirve.

# EMPANADAS DE COMPOTA DE CEREZAS



Por Cerezas del Noroeste  
4 porciones

## Ingredientes

Para el relleno

- 2 tazas de Cerezas del Noroeste, rojas
- ½ taza de jugo de naranja
- ¼ de taza de agua
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 cda. de fécula de maíz

Para la masa

- 250 g de harina
- 180 g de mantequilla
- 3 cdas. de azúcar
- 1 cdita. de sal
- ½ cda. de polvo para hornear
- 1 yema de huevo
- 6 cdas. de crema ácida
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar

## Procedimiento

1. Coloca una cereza en la boca de una botella, sujeta firmemente y con un popote rígido haz presión para expulsar el hueso. Repite el procedimiento en cada cereza.
2. Acomoda las cerezas en una bolsa con cierre hermético. Congela por meses, hasta el momento que desees disfrutarlas.

Para el relleno

1. Coloca en una cacerola las cerezas, el jugo de naranja, el agua y el azúcar. Cocina por unos minutos y vierte la fécula de maíz disuelta en agua.
2. Cocina por 20 minutos o hasta que haya espesado. Deja enfriar y reserva.

Para la masa

1. Coloca en una superficie lisa la harina y haz un hueco al centro; coloca la mantequilla y con las yemas de los dedos integra. Debe quedar como una consistencia arenosa.
2. Haz un hueco al centro y añade el azúcar, la sal, el polvo para hornear y mezcla. Vuelve hacer un hueco y añade la yema y la crema. hueco
3. Mezcla sin amasar, compacta hasta dar forma a una bola.
4. Cubre con plástico y refrigera por 30 minutos..
5. Precalienta el horno a 180 °C.
6. Coloca harina sobre una mesa lisa y corta círculos de 12 cm de diámetro. Añade al centro el relleno de cerezas y barniza en las orillas con huevo.
7. Dobla y presiona la orilla con un tenedor. Acomoda en una charola engrasada o con papel encerado.
8. Barniza con huevo y hornea por 25 minutos. Deja enfriar y espolvorea con azúcar.

# LOMO DE CERDO RELLENO DE CEREZAS

Por Cerezas del Noroeste

4 porciones

## Ingredientes

- 1 lomo de cerdo, abierto
- 8 rebanadas de tocino
- 1 ½ taza de cerezas del Noroeste, rojas
- ½ taza de pistaches tostados
- 1 cda. de aceite

## Para hornearlo

- 1 cabeza de ajos
- 1 tz de Cerezas del Noroeste, rojas
- 2 ramas de romero
- 2 taza de caldo de pollo o de verduras
- 1 cda. de fécula de maíz disuelta con agua sal y pimienta

## Para decorar

- hojas frescas de romero o tomillo
- Cerezas del Noroeste para decorar

## Procedimiento

1. Coloca una cereza en la boca de una botella, sujeta firmemente y con un popote rígido haz presión para expulsar el hueso. Repite el procedimiento en cada cereza.
2. Corta una taza y media de las cerezas en mitades, el resto resérvalas.
3. Coloca un cuadro de plástico autoadherible /film sobre una tabla de picar, debe ser más grande que el lomo de cerdo.
4. Acomoda las rebanadas de tocino sobre el plástico y encima coloca el lomo. Salpimienta.
5. Coloca la mitad de las cerezas y los pistaches al centro del lomo.
6. Ayudándote con el plástico, envuelve el lomo hacia el frente para dar forma al rollo. Presiona ligeramente y refrigera por una hora.
7. Precaliente el horno a 180 °C.
8. Coloca en un refractario el lomo. Agrega la cabeza de ajos, las hojas del romero, el caldo de pollo y las cerezas que reservaste. Salpimienta.
9. Tapa con aluminio. Hornea por 35 minutos.
10. Retira el lomo y mantén tapado con aluminio. Coloca en una cacerola todos los jugos de cocción y las cerezas.
11. Salpimienta y añade la fécula de maíz disuelta. Cocina por 15 minutos.
12. Rebana el lomo y acompaña con la salsa. Espolvorea un poco de pistaches y decora con cerezas frescas.



# MARGARITA DE CEREZA



Por Cerezas del Noroeste

4 porciones

## Ingredientes

4 taza de cerezas del Noroeste, en mitades

4 limones, el jugo

2 oz de licor de naranja

4 oz de tequila

¼ taza de jarabe natural

4 taza de hielo

## Para escarchar

2 limones

1 taza de sal

4 cerezas del Noroeste

Hojas de menta fresca

## Procedimiento

1. Coloca una cereza en la boca de una botella, sujeta firmemente y con un popote rígido haz presión para expulsar el hueso. Repite el procedimiento en cada cereza.
2. Vierte en una licuadora la mitad del hielo, las cerezas, el jugo de limón, el tequila, el licor de naranja y el jarabe natural.
3. Tapa y licúa. Retira la tapa y sin dejar de licuar agrega poco a poco el hielo para tener una consistencia de frappé.
4. Escarcha las copas con el limón y la sal.
5. Sirve la margarita y decora con cerezas frescas y menta.

# ¿SABÍAS QUE PUEDES DISFRUTAR DE LAS CEREZAS, TODO EL AÑO?

1



## ENJUAGA

ENJUAGA LAS CEREZAS CON AGUA FRÍA Y ESCURRE POR COMPLETO. DESHUÉLAS SI ASÍ DESEAS.

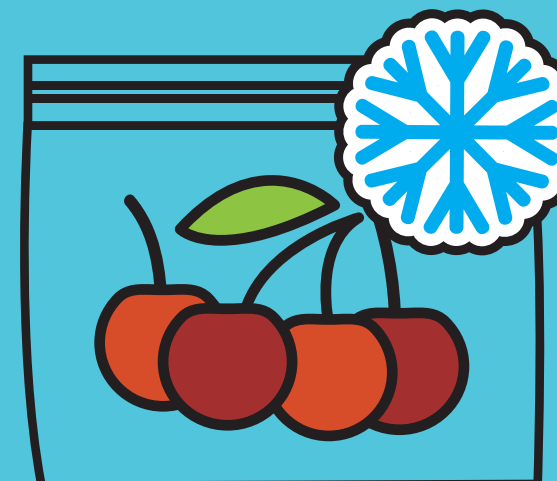
2



## EMPACA

EMPACA LAS CEREZAS EN BOLSAS O RECIPIENTES PARA CONGELAR.

3



## CONGELA

ELIMINA EL EXCESO DE AIRE, CIERRAR Y CONGELA.

### TIPS DE CONGELACIÓN:

- ANTES DE METER AL CONGELADOR, ETIQUETA Y PONLE FECHA A CADA BOLSA O CONTENEDOR.
- SE DEBEN CONGELAR A  $-17.7^{\circ}\text{C}$  O MENOS.
- NO LLENES MUCHO EL CONGELADOR.
- PARA QUE SE CONGELEN MÁS RÁPIDO, COLOCA LAS BOLSAS DIRECTAMENTE SOBRE LAS REPISAS DEL CONGELADOR. DEJA UN ESPACIO ENTRE CADA BOLSA.

### TIPS PARA SERVIR TUS CEREZAS CONGELADAS:

- SACA LAS CEREZAS QUE DESEAS DEL CONGELADOR, SELLA LA BOLSA O PLÁSTICO NUEVAMENTE Y VUELVE A CONGELAR INMEDIATAMENTE.
- CONSUME LAS CEREZAS SEMIDESCONGELADAS PARA UN MEJOR SABOR Y TEXTURA. DISFRÚTALAS CON UN DIP DE CHOCOLATE PARA ALGUNA OCASIÓN ESPECIAL.
- QUITA EL TALLO Y SEMILLA, AGREGA A TUS ENSALADAS, SALSAS, BATIDOS O SIMPLEMENTE DISFRÚTALAS DE UN BOCADO.





[CerezasDeVerano.com](http://CerezasDeVerano.com)

