



Recetas  
Festivas



**Driscoll's®**  
EDICIÓN LIMITADA  
≡ Cosecha Especial ≡  
Arándanos

¡NUEVO!  
**EDICIÓN LIMITADA**  
*Cosecha Especial*



**Driscoll's**  
EDICIÓN LIMITADA  
*Cosecha Especial*  
Arándanos

PRODUCTO DE MÉXICO  
PESO NETO 310 g / 11 oz

EXPORTADOR:  
DRISCOLL'S OPERACIONES S.A. DE C.V. R.F.C.  
DS003007HBA AV. MOCTEZUMA #144 PISO 1 CIUDAD DEL SOL ZAPOCAN, JALISCO C.P. 45150





# Editorial

Queremos hacer de los momentos más ordinarios, algo especial con nuestros deliciosos arándanos azules. Cosechamos estos frutos con amor y bajo los más altos estándares de calidad, para que cuando lleguen a tu mesa disfrutes del mejor sabor y calidad.

La Cosecha Especial de arándanos azules tiene muchos beneficios. Son más grandes (cada uno es del tamaño de un ojo) y su sabor es el balance perfecto entre dulce y agrio. Existen muchas formas de comerlos, pero te compartimos este recetario creado especialmente para acompañarte en tus celebraciones más importantes.



# Sumario

## Memoria en los sabores

### Postres festivos

- Panqué de plátano
- Bizcocho de arándanos azules
- Pastel de arándanos de doble corteza

### Bebidas para celebrar

- Coctel de Tequila y Arándano Azul
- Infusión de arándanos y vodka

### Datos nutricionales de los arándanos

# Memoria en los Sabores

Los sentidos del gusto y el olfato son un disparador inmediato de memorias; desde el aroma a café recién hecho por la mañana hasta el sabor de la receta especial de la abuela, ponen a volar nuestra mente, nos traen recuerdos importantes con solo una probada.

La memoria gustativa funciona como un estimulante para el cerebro, activando las conexiones encargadas de recibir información y asociarla con la retentiva a largo plazo.

El hecho de reconocer un sabor es una de las funciones principales para el cerebro y la supervivencia. Nuestros sentidos nos ayudan a conectarnos con el mundo que nos rodea y cada vez que probamos algo nuevo se genera un estímulo distinto, como placer, disgusto, dolor, etcétera.

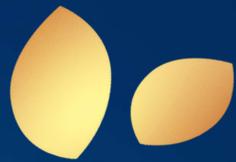
Todos estos impulsos los guardamos en la mente y es lo que nos hace recordar cada bocado como si fuera la primera vez.

“Fiesta <sup>sin</sup> comida,  
no es  
Fiesta <sup>cumplida</sup>”

- Proverbio mexicano



# Panqué de Plátano



## Ingredientes:

- 2 canastillas de arándanos de Driscoll (125 g)
- 240 ml leche condensada
- 2 huevos
- 2 plátanos
- 260 g de harina de trigo
- 90 g de avena
- 130 g de azúcar moreno
- 80 g de aceite de canola
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- 80 min | 12 porciones | merienda |



## Proceso

Precalentar el horno a 190 ° C.

Engrasa un molde grande para hornear y espolvorea ligeramente con harina.

Mezcle la leche condensada, los huevos, el plátano, el azúcar y el aceite en un tazón grande.

Mida la harina, la avena, el polvo de hornear, la canela, la sal y el bicarbonato de sodio en un recipiente aparte.

Lentamente agrega la mezcla de harina en la leche condensada y revuelva junto con los arándanos.

Llena la bandeja para hornear con masa de plátano y arándanos.

Hornee por aproximadamente 1 hora.

Deje enfriar en el molde para hornear durante 15 minutos y retírelo cuidadosamente del molde.

Resiste la tentación y deja que el pan descanse sobre una rejilla.

**¡Corta y disfruta!**

# Bizcocho de Arándanos azules

## Ingredientes:

250gr de harina

165gr de azúcar

125 gr de mantequilla

1 cda de extracto de vainilla

2 huevos

125 ml de leche

$\frac{3}{4}$  tza de arándanos Cosecha Especial

2 cda de azúcar morena

1 cda de polvo para hornear



## Proceso

Precalienta el horno a 160°C.

Bate la mantequilla hasta que quede cremosa. Luego agrega el azúcar y mezcla hasta que la masa que todo quede homogéneo.

Agrega los huevos, la harina y la leche de forma intercalada hasta que todo se integre a la mezcla.

Coloca papel para hornear en el molde del pastel. Puede ser de 22cm de diámetro.

Vierte la mezcla del pastel en el molde y coloca armoniosamente los arándanos, luego espolvorea con azúcar morena.

Hornea por 45 minutos o hasta que al pincharlo con un cuchillo salga limpio.

Deja enfriar el pastel, desmolda y sírvelo.

**¡Ya están listos para comer!**

# Pastel de Arándanos de doble corteza

No te puedes equivocar con este clásico. ¡Su corteza mantecosa, suave y ligeramente escamosa y el relleno de arándanos son tan deliciosos! Sirva con su helado de vainilla o crema pastelera favorita y disfrutará.

## Ingredientes:

8 canastillas (1 kg) de arándanos de Driscoll  
1/2 taza (110 g) de azúcar glas  
1/4 taza (35 g) de harina de maíz  
1/2 cucharadita de canela molida  
1 clara de huevo grande, ligeramente batida con un tenedor  
1 yema de huevo grande y 1 cucharada de leche, ligeramente batida (\* lavado de huevo)  
2 cucharaditas de azúcar morena  
Canela molida, para espolvorear  
Crema doble, crema para servir, crema pastelera o helado, para servir (opcional)

## Pastelería

2 2/3 tazas (400 g) de harina común, más extra para espolvorear  
1/3 de taza (55 g) de azúcar glas  
200 g de mantequilla sin sal, en cubos y refrigerada, más extra para engrasar  
1 huevo grande  
1/4 taza (60 ml) de agua fría



## Proceso

Para hacer la masa, coloque la harina y el azúcar glas en un procesador de alimentos y pulse para combinar. Agregue la mantequilla y mezcle, hasta que la mezcla se asemeje a pan rallado fino. Agregue el huevo y el agua y mezcle, hasta que la mezcla comience a unirse. Gire hacia un banco de cocina limpio. Usa tus manos para unir la mezcla y formar un disco plano. Envuelva en papel plástico y refrigere por 45 minutos, o hasta que esté frío y firme.

Engrase un molde para pastel de vidrio de 20 cm x 5 cm con mantequilla. Espolvorea con harina y sacude el exceso. Refrigerar. Coloque los arándanos, el azúcar, la harina de maíz y la canela en un tazón mediano. Revuelve para combinar. Ponga a un lado por 30 minutos.

Extienda dos tercios de la masa sobre un banco ligeramente enharinado para la base del pastel. Forre el plato preparado, recortando la masa alrededor del borde exterior del plato. Cepille la base con clara de huevo. Refrigerar por 5 minutos. Estire la masa restante para la tapa. Usando un cortador redondo de 3.5 cm, corte un agujero desde el centro. Haga cuatro ranuras de 4 cm espaciadas uniformemente que apunten hacia afuera alrededor del agujero.

Vierta el relleno en la base preparada. Cepille el borde de la base de pastelería con huevo. Coloque la tapa sobre el relleno y recorte el borde a medida. Engrasa el borde decorativamente con un tenedor. Cepille la tapa con huevo lavado. Espolvorea con azúcar cruda y espolvorea con canela. Refrigerar por 1 hora. Precalentar el horno a 180 ° C. Coloque una bandeja grande para hornear en el horno para precalentar.

Coloque el molde para pasteles en la bandeja precalentada y hornee durante 1 hora y 10 minutos, o hasta que la masa esté dorada y el relleno burbujee a través del orificio central y las ranuras. Ponga a un lado durante 15 minutos, para enfriar un poco.

Rebane y sirva caliente con crema, crema pastelera o helado si lo desea.



*Bebidas* para  
*Celebrar*

# Cóctel de Tequila y Arándano Azul

## Ingredientes:

**Arándanos azules cosecha especial**  
al gusto

**2 caballitos de tequila**

**1 vaso** de soda o refresco de limón

**1 cda** de azúcar morena

**1 manojo** de hojas de menta

**2 limones**

**Hielo**



## Proceso

En un vaso corto coloca arándanos cortados.

Exprime el jugo de limón y agrega el azúcar moreno.

Machaca todo muy bien en el vaso y agrégale el tequila, el hielo y el refresco.

Finalmente, agrégale algunas hojas de menta y revuelve.

\*También puedes tomar este coctel sin alcohol.

# Infusión de Arándanos y Vodka



## Ingredientes:

**Medio litro** de vodka

**1 tza** de arándanos

## Proceso

Limpia y seca los arándanos.

Llena un frasco, de boca ancha, con vodka y agrega los arándanos.

Cierra el frasco y deja que repose por 36 horas.

Luego cuela el vodka en un recipiente y guarda los arándanos en el congelador.

Sírvelo con hielo y disfrútalo. También puedes agregarle limonada.

# Datos Nutricionales de los Arándanos

Los arándanos azules contienen nutrientes que pueden mejorar las habilidades motoras y revertir la pérdida de memoria a corto plazo que llega con la edad.

Recientemente se descubrió que estos arándanos son una superfruta y tienen poderosas propiedades antioxidantes.

También ayudan a mejorar la visión nocturna y reducen el riesgo de sufrir infecciones.

Cada porción de arándanos contiene los siguientes nutrientes:

- Proteína
- Vitamina A
- Vitamina C
- Calcio
- Hierro



**Agrégalos a tu dieta para comenzar a sentir los beneficios en tu salud.**

