







## Tabla de contenido

4 Golpes Estelar	07
Albóndigas de salami Súper Especial Estelar	08
Bocaditos de concón Estelar	09
Bolitas de queso rellenas	10
Chimi Estelar	11
Dip de queso de cabra Estelar	12
Empanadas de plátano y Salami Súper Especial Estelar	13
Fajitas Super Especial Estelar	14
Flautas Estelar	15
Hamburguesa Estelar	16
Estelar Cachapa	17
Lasaña Rolls con Salami Súper Especial Estelar	18
Mac & cheese Estelar Sándwich	19
Milhojas de Salami Súper Especial Estelar y papa	20
Mofongo con Salami Súper Especial Estelar	21
Ñoquis Súper Especial Estelar	22
Pan Bao con Salami Súper Especial	23
Pasta Jardinera con Salami Súper Especial	24
Pastelón de yuca Súper Especial	25
Quesadilla de Salami Súper Especial	26
Quípes estilo Salami Súper Especial	27
Rollo de yuca y Salami Súper Especial	28
Tostón Volteo con Salami Súper Especial	29
Wonton tacos de Salami Súper Especial	30
Yaroa de Salami Súper Especial	31







Nuestro Salami Súper Especial Estelar es el Sabor Original que todos conocemos desde pequeños, una celebración de nuestra herencia y tradición. Es un sabor sin igual que te transporta a casa, a esos momentos compartidos alrededor de la mesa.

Bajo el sello de Made by Tú Sabe, hacemos la promesa de que cada bocado lleva el toque Estelar, la receta que todos conocemos y el sabor que no se puede replicar y que nuestro paladar reconoce al instante.

Es la receta Estelar 'Made by Tú Sabe' que nace hace más de 55 años en La Vega, República Dominicana, y es el preferido de todos los dominicanos.



# 4 Golpes

Estelar



## Ingredientes

- 1 libra de Salami Súper Especial Estelar
- 2 plátanos verdes
- 1 aguacate
- 1 huevo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 libra de queso de freír
- 1 cucharada de miel
- 1/2 cebolla roja
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal y pimienta
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla

## Preparación

1. Pelar y cocer los plátanos en agua con sal.
2. Una vez cocidos, hacer un puré agregando ajo picado, mantequilla y un poco del agua de cocción de los plátanos. Reservar.
3. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en rodajas y dorar en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reservar.
4. Cortar el queso de freír en cubitos, agregar miel y mezclar. Dorar en la sartén. Reservar.
5. En la misma sartén, agregar un poco más de aceite y freír un huevo. Reservar.
6. Utilizar la misma sartén y agregar aceite de oliva. Saltear las cebollas cortadas en julianas por unos minutos. Una vez que estén ligeramente doradas, agregar el vinagre de manzana, sal y pimienta. Retirar del fuego.
7. Montar los platos colocando el puré de plátano en el centro, rodeado por las rodajas de Salami Súper Especial Estelar, el queso frito, el aguacate y el huevo. Decorar con las cebollitas rojas.
8. ¡A disfrutar!



# Albóndigas

de Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1 lb de Salami Súper Especial Estelar, molido
- 1 huevo
- ¼ taza pan molido
- ½ cta. orégano seco
- 1 diente de ajo, guayado

## Salsa

- 1 cda. de aceite
- ½ taza pasta de tomate
- 1 cebolla roja picadita
- 1 cda. sazón El Cocinero
- ½ - ¾ taza de agua

## Preparación

En una procesadora triturar el Salami Súper Especial Estelar, luego verter en un recipiente grande y mezclar con el huevo batido, orégano seco, ajo guayado y pan molido, incorporar hasta obtener una masa uniforme. Formar bolitas con las manos y llevar unos minutos al freezer para compactar. Freír en abundante aceite y de a poco para que no se peguen. Escurrir y reservar.

Para la salsa roja: sofreír en el aceite la cebolla, la pasta de tomate y el sazón, cocinar por un minuto y luego agregar el agua y mezcle hasta diluir por completo, llevar a hervir por 5 minutos e incorporar las albóndigas hasta que se cubran.



# Bocaditos

de concón Estelar



## Ingredientes

- Salami Súper Especial Estelar
- 2 tazas De arroz
- Sal
- 2 cdas. de vinagre
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cda. de sal
- 2 cdas. de mayonesa
- 1 cda. de Sriracha
- 1 cda. de aceite de sésamo
- 1 cda. de semillas de ajonjolí
- 1 cda. de pasta de jengibre.
- Puerro fino
- 1/2 aguacate
- 1 limón
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Mantequilla

## Preparación

1. Lavar y escurrir el arroz. Cocinar en una olla antiadherente sin aceite.
2. Diluir el azúcar en el vinagre con una pizca de sal. Mezclar con el arroz cocido.
3. Extender el arroz en una bandeja con papel antiadherente engrasado y trazar porciones. Refrigerar hasta que compacte.
4. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en cubitos y dorar en mantequilla. Dejar enfriar.
5. En un bowl, mezclar mayonesa, Sriracha, aceite de sésamo, jengibre y unas gotas de limón. Añade el Salami Súper Especial Estelar y semillas de ajonjolí tostadas. Mezclar bien.
6. Cortar el puerro en tiras y déjalas en agua fría.
7. Dorar los trocitos de arroz frío y compacto en una sartén con mantequilla.
8. Colocar láminas de aguacate sobre los trocitos de arroz, sazonar con sal y limón, añade la mezcla de Salami Súper Especial Estelar y decorar con puerro.



# Bolitas de queso

rellenas de Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1/2 libra de Salami Súper Especial Estelar
- 1 libra de queso mozzarella
- 4 cucharadas de harina de trigo
- 2 cucharadas de fécula de maíz (maicena)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Pan rallado
- Aceite para freír
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 huevo

## Preparación

1. Rallar el queso mozzarella utilizando la parte fina del rallador.
2. Rallar una porción del Salami Súper Especial Estelar utilizando la parte gruesa del rallador y cortar algunos cubitos de Salami Súper Especial Estelar. Reservar.
3. Tomar un bowl y agregar el queso rallado, el Salami Súper Especial Estelar rallado, la harina, la maicena, la sal, el ajo, la cebolla, el huevo y la pimienta. Mezclar con las manos hasta obtener una masa compacta.
4. Colocar una sartén honda con abundante aceite y calentarlo.
5. Formar bolitas con la masa de salami y queso, colocar un cubito extra de Salami Súper Especial Estelar en el centro, volver a dar forma de bolita y pasarlas por pan rallado.
6. Agregar las bolitas empanizadas al aceite caliente y dorarlas.
7. Una vez que adquieran un color dorado, sacarlas y colocarlas sobre papel absorbente.
8. ¡A disfrutar!

# Chimi

Estelar



## Ingredientes

- 12 ruedas de Salami Súper Especial Estelar
- 1 tomate verde
- 2 cdas. de mantequilla
- Aceite de oliva

### Coleslaw

- 1/4 taza de repollo rallado
- 1/4 taza de zanahoria rallada
- 2 cdas de cebollín fino picado

- Cebolla roja en julianas finas (a gusto)
- 3 cdas de mayonesa
- 2 cda mostaza
- 1 jugo de limón
- 1 cdta. de azúcar morena
- Sal y pimienta
- 1 cdta. de salsa tahini (opcional)

### Salsa de aguacate

- 1/2 Aguacate
- 1 huevo duro
- Sal (a gusto)
- 6 onzas. de yogur
- 1 jugo de limón
- 1/4 taza aceite de oliva
- Un toque de cilantro fresco

## Preparación

1. En un bowl mediano agregar: Mayonesa, mostaza, jugo de limón, azúcar morena, tahini (opcional), sal y pimienta y mezclar hasta que la azúcar esté completamente disuelta.
2. Ahora agregar el repollo y la zanahoria rallada, agregartambién la cebolla roja en juliana muy finas y el cebollino fino troceado. Mezclar todo y dejaremos reposar, tapado en la nevera.
3. Haremos unas ruedas de Salami Súper Especial Estelar que llevaremos a dorar con un poco de aceite. Una vez dorado retiraremos y reservamos.
4. Cortar unas ruedas de tomate verde y reservar.
5. Hacer ahora una salsa de aguacate. Agregar en la batidora el aguacate, el huevo duro, la sal y pimienta, el jugo de limón, las hojas de cilantro frescas y el aceite de oliva, batir todo hasta que nos quede una buena salsa y reservar.
6. Cortar el pan de agua a la mitad y llevar a tostar con un poco de mantequilla.
7. Una vez tostado el interior untar con esta mayonesa de aguacate, colocar unas ruedas de tomate, seguido de un poco del coleslaw y terminar con unas buenas rodajas de Salami Súper Especial Estelar. Tapar y disfrutar.
8. Acompañar con más salsa de aguacate, salsa rosa y unas lengüitas de plátano verde.



# Dip

de queso de cabra Estelar



## Ingredientes

- 1 1/2 tazas de Salami Súper Especial Estelar
- 1 cebolla
- 1 ramita de romero
- 1/2 cucharadita de ralladura de naranja
- 3 tazas de queso de cabra cremoso
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Aceite para freír
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar
- Pizca de sal y pimienta
- 1 cucharadita de vinagre balsámico
- Pan
- Yuquitas fritas
- Tostones
- Pepino chino
- Rabanillos
- Lajas de ajo frito

## Preparación

1. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en tiras finas y fríelas en aceite hasta que estén crujientes. Retirar y colocar sobre papel toalla. Reservar.
2. En un bowl, batir el queso de cabra hasta que esté cremoso (añadir un poco de leche si es necesario).
3. Picar las cebollas en cuadritos y cocínelas a fuego bajo en una sartén con mantequilla y aceite. Añadir azúcar, sal, pimienta y vinagre balsámico. Cocinar hasta que estén doradas y caramelizadas.
4. Cortar la yuca en bastones, freírlos. Reservar.
5. Pelar y cortar los plátanos en rodajas finas y fríelos. Reservar.
6. Cortar rodajas de pepino y rábanos. Reservar.
7. Tostar el pan con un poco de mantequilla. Reservar.
8. Armar el plato: coloca el queso de cabra en un bowl, añadir cebollas caramelizadas y Salami Súper Especial Estelar crujiente. Perfumar con ralladura de naranja y romero.
9. Decorar con bastones de yuca, plátanos fritos, pepinos y rábanos alrededor del bowl. Añadir los panes tostados.

# Empanadas

de plátano y Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1 libra de Salami Súper Especial Estelar
- 2 plátanos verdes
- 1 aguacate
- 1 huevo
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 libra de queso de freír
- 1 cucharada de miel
- 1/2 cebolla roja
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Sal y pimienta
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de mantequilla

## Preparación

1. Pelar y cocer los plátanos en agua con sal.
2. Una vez cocidos, hacer un puré agregando ajo picado, mantequilla y un poco del agua de cocción de los plátanos. Reservar.
3. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en rodajas y dorar en una sartén con un poco de aceite de oliva. Reservar.
4. Cortar el queso de freír en cubitos, agregar miel y mezclar. Dorar en la sartén. Reservar.
5. En la misma sartén, agregar un poco más de aceite y freír un huevo. Reservar.
6. Utilizar la misma sartén y agregar aceite de oliva. Saltear las cebollas en julianas por unos minutos. Una vez que estén ligeramente doradas, agregar el vinagre de manzana, sal y pimienta. Retirar del fuego.
7. Montar los platos colocando el puré de plátano en el centro, rodeado por las rodajas de Salami Súper Especial Estelar, el queso frito, el aguacate y el huevo. Decorar con las cebollitas rojas.
8. ¡A disfrutar!



# Fajitas

Estelar



## Ingredientes

- 1/2 Salami Súper Especial Estelar.
- 1 plátano verde (para acompañar).
- 1/2 pimiento morrón verde.
- 1/2 pimiento morrón rojo.
- 1/2 pimiento morrón naranja.
- 1/2 cebolla roja.
- Manojito de perejil.
- 4 dientes de ajo.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de salsa BBQ.
- 1 cucharada de miel.
- 1 cucharadita de paprika.
- Pizca de sal y pimienta.
- Aceite para freir.
- 1/4 taza de queso parmesano.
- 1/4 de taza de cilantro picado.
- 1/4 de pimiento morrón verde.
- 1 aguacate.
- Pizca de sal.

## Preparación

1. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en tiras. Saltear en mantequilla y aceite de oliva.
2. Añadir salsa BBQ, paprika, miel, ajo machacado, sal y pimienta. Cocinar hasta que se reduzca.
3. Agregar pimientos morrones en bastones y cebollas en julianas. Saltear hasta que se cocinen ligeramente.
4. Picar perejil y mezclar con el salteado. Reservar.
5. Para la salsa, licuar aguacate, queso parmesano, cilantro, sal, jugo de limón, aceite y pimiento morrón verde hasta obtener una salsa.
6. Servir las fajitas de Salami Súper Especial Estelar con wraps, queso rallado (opcional), pico de gallo (opcional), salsa de aguacate y tostones con ajo.

# Flautas

Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 2 tazas de Salami Súper Especial Estelar
- 2 paquete de tortilla de maíz
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 1 barra de Queso Philadelphia
- 1/2 cebolla blanca pequeña
- 1/2 sobre de sazón en polvo de tacos
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1 ramillete de cilantro fresco
- Jalapeño (para decorar)
- Chile (para decorar)
- Limones (para decorar)

## Preparación

1. Precalentar el horno.
2. Cortar el Salami Súper Especial Estelar cubitos y agregar a un bowl al que le agregar el queso crema, queso cheddar rallado, la cebolla picadita, el sazón en polvo para tacos y cilantro fresco picadito. Mezclar todo y reservar.
3. Tomar la tortilla de maíz y pintaremos con mantequilla derretida.
4. Agregar en un extremo la mezcla de Salami Súper Especial Estelar y enrollar la tortilla en forma de cilindro.
5. Repetir hasta agotar ingredientes.
6. Colocar los cilindros sobre una bandeja de horno con papel para hornear.
7. Llevar al horno hasta que queden crocantes. Aprox. 20 min. a 180 grados.
8. Colocar sobre un platón de servir y decorar con cilantro fresco, ruedas de jalapeño, rueditas de chile y tajadas de limón.
9. Acompañar con la salsa de preferencia, recomendamos wacamole o pico de gallo o salsa agri dulce.



# Hamburguesa

Estelar



## Ingredientes

- 2 libras de Salami Súper Especial
- Estelar
- 1 papa mediana
- 1 cucharadita de mantequilla
- 2-3 cucharaditas de leche
- 4 tazas de harina
- 8 gramos de levadura
- 3 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 1/4 de mantequilla sin sal (a temperatura)
- 1 huevo (a temperatura)
- 1 taza de leche (a temperatura)
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de miel
- Ajonjolí negro
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- Pizca de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de hojuelas de pimienta
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de tomillo
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 lonjas de queso gouda
- 1 cucharada de mayonesa
- Unas ramas de cilantro fresco
- 1 cucharada de mostaza
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates pelados
- 1 cebolla blanca

## Preparación

1. Hervir las papas, hacer puré con leche y mantequilla.
  2. Mezclar puré de papa, leche, huevo, mantequilla, azúcar, sal, harina y levadura; amasar hasta obtener una masa suave.
  3. Dejar reposar la masa en un bowl engrasado por al menos 1 hora.
  4. Estirar la masa y dividir en 12 bolitas, colocarlas en una bandeja engrasada y dejar que crezcan al doble de tamaño.
  5. Precalentar el horno a 200 grados Celsius
1. Pintar los panecitos con una mezcla de mantequilla derretida y miel; hornear 15-20 minutos.
  2. Pintar los panecitos calientes con la mezcla de mantequilla y miel, espolvorear semillas de ajonjolí.
  3. Preparar bolitas de Salami Súper Especial Estelar, aplanarlas, cocer en sartén con queso gouda hasta gratinar; preparar salsa de mayonesa, ajo, y cilantro; freír cebollas hasta que estén crujientes.

# Cachapa

Estelar



## Ingredientes

- 3 lbs. Salami Súper Especial Estelar
- 10 tomates Barceló
- 1 cebolla blanca
- 6 dientes de ajo
- 1 cda. de malagueña
- 1 cda. de pimienta
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de tomillo
- 1 cda. de orégano
- 1 ramita de canela
- 1 anís estrella
- 5 clavos de olor
- 5 chiles secos (sin semilla ni venas)
- 2 cdas. de vinagre blanco
- 1 litro de agua
- 2 plátanos maduros
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de aceite

## Cachapa

- 1 cda. aceite de maíz
- 1 taza harina de maíz
- 2 tazas de Leche
- 3 huevos
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de azúcar
- Mantequilla
- 2 latas pequeñas de maíz dulce
- Queso mozzarella
- Perejil rizado (decorar)
- Cebolla a la vinagreta (decorar)
- Aguacate (decorar)

## Preparación

1. Cocer tomates, cebolla, ajo, malagueña, pimienta, comino, tomillo, orégano, canela, anís estrella, clavos y chiles.
2. Agregar vinagre y agua, reducir a la mitad. Licuar, colar y regresar a la olla.
3. Cortar Salami Súper Especial Estelar en tiras finas y agregar a la salsa, cocinar y reservar.
4. Freír plátano maduro en aceite hasta caramelizar, reservar.
5. Licuar maíz dulce, harina de maíz, aceite, leche, huevos, azúcar y mantequilla hasta obtener una salsa espesa. Refrigerar.
6. Cortar ruedas de queso mozzarella fresco, reservar.
7. Cocinar cachapas en sartén antiadherente con mantequilla, voltear cuando haya agujeros en la masa.
8. Colocar queso mozzarella, plátano caramelizado, mezcla de Salami Súper Especial Estelar, tapar y dejar fundir. Servir y decorar con aguacate y perejil.



# Lasaña Rolls

con Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- Salami Súper Especial Estelar
- Pasta para lasaña
- Pasta de tomate
- Azúcar
- Sal y pimienta
- Orégano
- Paprika
- Comino
- Vino tinto
- Cebolla blanca
- Ajo
- Agua
- Aceite de oliva.
- Mayonesa
- Salsa de soya
- Queso cheddar
- Cebollín

## Preparación

1. Hervir agua con sal, cocer hojas de lasaña al dente, escurrir y añadir aceite de oliva para evitar que se peguen.
2. Triturar Salami Súper Especial Estelar, cortar cebolla y ajo en cubitos, sazonar con sal, pimienta, orégano, paprika y comino.
3. Sofreír la mezcla de Salami en aceite de oliva, añadir vino, pasta de tomate, salsa de soya, y cocinar hasta que quede casi sin líquido.
4. Preparar la salsa base con los mismos ingredientes, sin Salami, agregar mayonesa y reservar.
5. Precalentar el horno a 230°C, engrasar un molde y colocar salsa rosada.
6. Extender hojas de lasaña, rellenar con Salami Súper Especial Estelar y enrollar, colocar en el molde.
7. Espolvorear queso cheddar rallado y decorar con Salami Super Especial Estelar.
8. Hornear hasta gratinar, decorar con cebollín picado.



# Mac & Cheese

Sándwich Estelar



## Ingredientes

- 1 taza de Salami Súper Especial Estelar
- 1 taza de queso fundido
- 1 cda. de pimentón ahumado
- 1 cda. de puerro fino
- 1 pan de campo
- Mantequilla
- 1 taza de coditos
- 1/2 taza de Pan rallado
- 4 cda. de mantequilla
- 2 cda. de parmesano rallado
- 1 cda de perejil picado
- 1 cda de Salami Súper Especial rallado

## Preparación

1. Colocar una olla con abundante agua con sal a hervir.
2. Cuando el agua rompa a hervir, colocar la pasta de coditos.
3. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en cubitos pequeños.
4. En una olla agregamos el Queso cheddar fundido, pimentón, sal y pimienta.
5. Agregar el Salami y mezclar.
6. Retirar la pasta del agua cuando esté al dente y agregar en la salsa de queso y Salami Súper Especial Estelar, mezclar y agregar el puerro fino.
7. Hacer lonjas de pan de campo y llevar a tostar con mantequilla.
8. En una satén magrear la mantequilla, el pan rallado, el ajo, el perejil picado y el parmesano, mezclar y llevar a tostar a fuego alto sin dejar de mover.
9. Tomar una lonja de pan tostado, colocar abundantes coditos con Salami Super Especial Estelar, un poco del breadcrumbs con Salami Súper Especial Estelar y cerrar con otra lonja de pan tostado. Disfrutar



# Milhojas

de Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1 Salami Súper Especial Estelar
- 1 malla de papas
- 2 tazas de queso danés rallado
- 2 tazas de crema de leche
- 3 huevos batidos
- 1 cebolla blanca
- Romero fresco (al gusto)
- Cilantro fresco (al gusto)
- Ramitas de tomillo (al gusto)
- 1 cucharada de pasta de ajo
- 1 cucharadita de sal y pimienta

## Preparación

1. Con ayuda de una mandolina, cortar rodajas finas de papa y rodajas finas de Salami Súper Especial Estelar.
2. Colocar las rodajas de papa y Salami Súper Especial Estelar en un bowl y mezclar con el queso rallado, la cebolla blanca picadita, la pasta de ajo, el tomillo fresco, el cilantro fresco, el romero fresco, la sal y la pimienta.
3. Colocar la mezcla en un recipiente apto para horno, alternando capas de papas y lonjas de Salami hasta cubrir toda la superficie.
4. En un bowl aparte, batir la crema de leche y los huevos hasta incorporarlos y verter esta mezcla sobre las papas y los Salamis.
5. Tapar el recipiente con papel de aluminio y llevarlo al horno por 20-25 minutos.
6. Pasado el tiempo, destapar el recipiente y dejar dorar unos minutos más.
7. ¡A disfrutar!

# Mofongo

con Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1 lb. Salami Súper Especial, en cubitos
- 1 Cda. aceite vegetal
- 1 cebolla roja pequeña, picadita
- 1 diente ajo, picadito
- ½ ají cubanela, en rodajas
- 1 taza tomates triturados
- ¼ taza aceitunas
- 1 Cda. alcaparritas
- 2 ramitas cilantro fresco
- 2 ramitas tomillo fresco
- Sal y pimienta al gusto
- 4 plátanos verdes, en rodajas
- Aceite para freír
- 2 – 4 dientes ajo, majados
- Sal al gusto

## Preparación

1. Calentar un caldero a fuego medio.
2. Agregar una cda. de aceite y añadir el Salami Súper Especial Estelar en cubitos.
3. Saltear por un minuto, luego agregar la cebolla, ajo y ají.
4. Saltear por 3 minutos adicionales, luego agregar el resto de los ingredientes.
5. Bajar el fuego y permitir que cocine, destapado, por 10 minutos. Ajustar de sal y pimienta.
6. Mientras tanto, freír los plátanos verdes en rodajas en abundante aceite caliente.
7. Retirar y escurrir, majar junto con el ajo y sal a gusto.
8. Servir el mofongo con el salami por encima.



# Ñoquis

Estelar



## Ingredientes

- 2 libras Salami Súper Especial Estelar
- 1 lata de tomates pelados
- 4 tomates Bugalú
- 1 morón rojo
- 5-6 tomates deshidratados
- 1 cebolla blanca
- 1/4 taza de zanahoria
- 1/4 taza de apio
- 1 cda. de bija
- Aceite de oliva
- 1 cda. de mantequilla
- 1/2 taza de vino tinto
- 2 Ajos
- Sal y pimienta
- 1 cda. de pimentón
- Albahaca
- 1 cda. Orégano
- 1 cda. Orégano
- 1 tz. 1/2 cda. de azúcar
- Parmesano rallado

## Ñoqui de plátano maduro

- 4 plátanos maduro
- 1 taza de harina
- 1 Huevo
- Sal
- Pimienta
- Pizca de Nuez moscada

## Preparación

1. Hervir plátanos maduros en agua con sal, hacer puré con sal, nuez moscada, huevo y harina. Amasar hasta que no se pegue a los dedos.
2. Formar un cilindro fino, cortar en trocitos y marcar con un tenedor para hacer ñoquis.
3. Hervir agua con sal, cocer los ñoquis hasta que floten.
4. Para la salsa, saltear en mantequilla, bija, aceite de oliva, ajo y cebolla picados.
5. Agregar Salami Súper Especial Estelar en trocitos, tomates Bugalú picados, tomates deshidratados, morrón rojo, apio y zanahorias en cubitos. Cocer hasta marear.
6. Añadir pimentón, orégano, sal, pimienta y vino. Cocer hasta reducir el alcohol.
7. Apagar el fuego y agregar albahaca picada.
8. Escurrir los ñoquis y mezclar con la salsa. Servir con queso parmesano rallado.

# Pan Bao

*Salami Súper Especial Estelar*



## Ingredientes

### Pan Bao

- 2 tazas de harina
- 1 tsp (5ml) Levadura seca
- 1 tapita de vinagre de manzana
- 1/4 taza de aceite oliva Figaro
- 2/4 taza de agua tibia
- Pizca de sal

### Guiso de Salami

- Salami Súper Especial Estelar
- Salsa de tomate Old El Paso
- Ajíes morrones de colores
- Miel
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Paprika
- Salsa china
- Repollo morado
- Rábanos
- Aceite de oliva Figaro

## Preparación

### Pan Bao

1. Mezclar ingredientes secos en un bowl.
2. Añadir líquidos, amasar 20-30 minutos hasta obtener una masa tersa.
3. Formar bolitas, aplastar y dar forma ovalada.
4. Colocar papel antiadherente entre la masa doblada, dejar reposar bajo un paño húmedo hasta que eleven.
5. Cocer al vapor durante 30-40 minutos sin destapar.
6. Retirar del vapor, eliminar el papel y rellenar con guiso de Salami Súper Especial Estelar

### Guiso de Salami

1. Dorar tiras de Salami Súper Especial Estelar en aceite de oliva.
2. Saltear con ajíes, añadir salsa de tomate, salsa china, orégano, sal, pimienta y paprika.
3. Cocer hasta espesar, agregar miel y mezclar bien.
4. Rellenar los panes Bao con el guiso, repollo morado y rábanos.



# Pasta Fardinera

con Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- ½ lb Salami Súper Especial Estelar, en triángulos
- 1 Cda. aceite de oliva
- 2 Cdas. mantequilla
- 2 dientes de ajo, bien majados
- ½ taza zanahorias, en rodajas
- 1½ tazas broccoli
- ½ taza pimiento morrón, en cubitos
- 1 zucchini pequeño, en cubitos
- 1 taza tomates cherry, por mitad
- ¼ taza aceitunas negras, rebanadas
- ½ taza caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 paq. pasta
- 2 Cdas. mantequilla
- 1 taza queso parmesano
- 2 Cdas. albahaca fresca, en juliana

## Preparación

1. Hervir agua con sal y cocinar la pasta según las instrucciones del paquete. Escurre y reserva.
2. En una sartén grande, calentar el aceite de oliva y la mantequilla a fuego medio.
3. Añadir el Salami Súper Especial Estelar y saltear por 2-3 minutos.
4. Incorporar el ajo y la zanahoria, saltear por 1 minuto adicional.
5. Añadir el pimiento, zucchini, tomates y aceitunas. Subir el fuego a alto.
6. Agregar el caldo y sazona con sal y pimienta. Cocinar hasta que los vegetales estén tiernos.
7. Incorporar la pasta escurrida a la sartén, mezclar bien.
8. Añadir más mantequilla y el queso parmesano, mezclar hasta que todo esté bien combinado.

# Pastelón

de yuca con Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1 lb. Salami Súper Especial Estelar, en cubitos
- 1 Cdas. aceite vegetal
- 1 cebolla roja pequeña, picadita
- 2 dientes ajo, picadito
- ½ ají cubanela, en rodajas
- 2 tazas tomates triturados
- ¼ taza aceitunas
- 1 Cda. alcaparritas
- 2 ramitas cilantro fresco
- Sal y pimienta al gusto
- 3 lbs. yuca, pelada y en trozos
- 2 tazas queso mozzarella, rallado
- ½ taza queso parmesano

## Preparación

1. Calentar un caldero a fuego medio. Agregar 1 cucharada de aceite y el Salami Súper Especial Estelar en cubitos. Saltear por 1 minuto.
2. Añadir la cebolla, ajo y ají picados. Saltear por 3 minutos adicionales.
3. Incorporar el resto de los ingredientes, bajar el fuego y cocinar, destapado, por 10-15 minutos. Ajustar de sal y pimienta al gusto.
4. Mientras tanto, hervir la yuca en agua con sal hasta que esté bien blanda. Escurre y coloca en un bowl con la leche y mantequilla. Majar y mezclar hasta obtener un puré suave.
5. Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).
6. Untar un recipiente refractario con mantequilla. Esparcir la mitad del puré de yuca en el fondo.
7. Rellenar con el guiso de Salami, añadir queso mozzarella rallado y cubrir con el resto del puré de yuca.
8. Espolvorear con queso parmesano y hornear por 15 minutos o hasta que el queso dore bien.
9. Retirar del horno y sirve caliente.



# Quesadilla

con Salami Súper Especial



## Ingredientes

- 2 tazas de Salami Súper Especial Estelar
- 2 tazas de queso geo
- 2 tazas de queso emmental
- 1 taza de salsa BBQ
- 1/4 de taza de vino tinto
- 1 cucharadita de paprika
- ahumada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cebolla roja
- 1/2 aji morrón verde
- 2 tortillas para burrito

## Para el pesto de tomate

- 1 tomate rojo
- 4 hojas de albahaca
- 1 cucharada de maní
- 1/4 de taza de parmesano
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre
- balsámico
- Pizca de pimienta.

## Preparación

1. Cortar finas lonjas de Salami Súper Especial Estelar y saltéarlas en aceite de oliva. Añadir salsa BBQ y paprika, cocinar por unos minutos y luego añadir vino tinto. Cocinar hasta que el vino se evapora casi por completo, reservar.
2. Preparar el pesto de tomate licuando tomate en cubos, albahaca, maní, parmesano, aceite de oliva, vinagre balsámico y pimienta hasta obtener una pasta. Reservar.
3. Rallar los quesos y cortar cebolla y morrón en cubitos. Reservar.
4. Calentar una sartén antiadherente y colocar una tortilla. Esparcir una cucharada de pesto de tomate sobre la tortilla.
5. Agregar Salami Súper Especial Estelar, quesos rallados, cebolla y morrón en la mitad de la tortilla.
6. Doblar la tortilla y cocinar hasta que se dore por ambos lados y el queso se derrita.
7. Repetir el proceso con el resto de los ingredientes.
8. Cortar cada tortilla por la mitad y servir caliente.

# Quipes

Estilo especial



## Ingredientes

- 2 tazas De Salami Súper Especial Estelar
- 2 tazas de Trigo
- 1 lbr. carne molida
- 1/2 ramillete de cilantro
- 1/2 ramillete de perejil
- 3 ramitas de menta
- 1 cda de pasas
- 1 cebolla blanca
- 1 cda. salsa china
- Sal pimientas,
- 1 cda de comino
- 1/2 cda. de orégano
- 1 cda. de Pasta de ajo
- Aceite de reír
- Sal y pimienta
- 2 cda de salsa Bbq.
- Aceite de oliva
- Hummus (para decorar)
- Pico de gallo (Para decorar)

## Preparación

1. Remojar el trigo en 3 tazas de agua caliente con sal, tapado. Hidratar las pasas en agua caliente.
2. En un procesador, mezclar la cebolla, perejil, cilantro, menta, ajo, comino, sal y pimienta hasta obtener una pasta.
3. Una vez el trigo esté blando y seco, mézclalo con la carne molida y la pasta procesada, hasta obtener una masa uniforme.
4. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en cuadritos y dórarlo en una sartén con salsa BBQ y las pasas. Añadir cilantro y perejil picado, mezcla y deja enfriar.
5. Humedece tus manos con agua, tomar una cucharada de la mezcla de trigo y darle forma de cono. Introducir una cucharada de la mezcla de Salami en el centro y cerrar, formando el quipe.
6. Calentar abundante aceite para freír y fríe los quipes hasta que estén crujientes.
7. Colocar los quipes sobre papel toalla para eliminar el exceso de aceite.



# Rollo de yuca

relleno de Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 3 tazas de Salami Súper Especial en tiras
- 2 tazas de queso cheddar en lonjas
- 1/2 pimiento morrón amarillo
- 1/2 pimiento morrón verde
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1/4 taza de vino tinto
- Pizca de canela
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- Pizca de sal y pimienta
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- Pizca de nuez moscada
- 2 cucharadas de harina
- 4 libras de yuca
- Agua (para hervir)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de sal

## Preparación

1. Hacer un puré cremoso de yuca con mantequilla, huevo y sal. Extender sobre una bandeja forrada con papel de horno.
2. Cortar y saltear el Salami Súper Especial Estelar en tiras con mantequilla y ajo en una sartén. Añadir morrones cortados en cubitos y pasta de tomate.
3. Agregar un toque de canela y vino tinto. Cocinar hasta que el vino se evapore y los sabores se integren. Deja enfriar.
4. Sobre el puré de yuca, colocar lonjas de queso cheddar, luego extiende la mezcla de Salami sobre el queso.
5. Enrollar la preparación formando un cilindro, ayudándote con el papel de horno. Usa papel film para mantener la forma y refrigera.
6. Preparar una salsa bechamel en una sartén profunda con mantequilla, aceite, leche, polvo de ajo y cebolla. Agregar nuez moscada y harina, batiendo hasta obtener una salsa espesa.
7. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Retirar el rollo del refrigerador, desenvuélvelo y colocar sobre una bandeja con papel de horno. Hornear hasta que esté dorado.
8. Decorar con salsa bechamel y un poco del relleno de Salami Súper Especial Estelar.

# Tostón Volteo

y Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 1 libra de Salami Súper Especial Estelar
- 4 plátanos verdes
- Aceite para freír
- 1 ají morrón verde
- 1 ají morrón rojo
- 1 cebolla roja
- 1 sobre de sazón para taco
- 1/2 taza de salsa de tomate
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 manojo de cilantro fresco
- 2 dientes de ajo
- Pizca de sal
- 4 cucharadas de leche
- 1 cucharadita de sal
- 1 manojo de perejil fresco

## Preparación

1. Pelar y cortar los plátanos en ruedas de 1 pulgada.
2. Calentar aceite en una sartén honda a fuego alto. Freír las ruedas de plátano hasta que se doren, aplástarlas y volver a freírlas hasta que estén crujientes. Escurrir el aceite y añade sal.
3. Saltear tiras de Salami Súper Especial Estelar en aceite de oliva. Añadir sazón para tacos y salsa de tomate, cocinar hasta que el líquido se evapore.
4. Cortar morrones y cebolla en cubitos. Reservar.
5. Batir mayonesa, leche, cilantro, ajo y sal hasta formar una salsa. Reserva.
6. En un plato, colocar una capa de tostones, seguido de Salami Súper Especial Estelar, morrones y cebolla. Repetir las capas.
7. Terminar con la salsa de cilantro y decorar con perejil fresco.



# Wonton tacos

con Salami Súper Especial Estelar



## Ingredientes

- 2 Lbr. Salami Súper Especial Estelar
- (corte en tiras)
- 1/2 Taza de salsa bbq.
- 1 Cda. de mantequilla.
- 1 Cda. de Semillas de cilantro molidas.
- Pizca de sal y pimienta.
- 1 Paq. De Wonton wrappers
- Aceite en spray
- 1/2 Taza de Repollo morado rallado
- 1/3 Taza de Zanahoria rallada
- 1/4 Taza de cebolla roja en julianas
- Salsa para acompañar (Opcional)

## Salsa para el repollo

- 1 Cda. de Tahini
- 2 Limes (jugo + ralladura)
- 1 Cda. de miel
- 2 Cda. aceite de oliva
- Pizca de sal y pimienta.

## Preparación

1. Precalentar el horno a 170 °C (340 °F).
2. Colocar láminas de wonton en una bandeja de horno con bordes altos. Rocíar con aceite en spray y hornear por 10 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. Retirar del horno y deja enfriar hasta que endurezcan.
3. En una sartén, derretir la mantequilla y añadir el Salami Súper Especial Estelar en tiras. Sofríe un poco.
4. Agregar la salsa BBQ, cilantro en polvo, sal y pimienta. Cocinar hasta que seque por completo.
5. En un bowl, mezclar el repollo, zanahoria y cebolla. Añadir tahini, jugo y ralladura de limón, miel, aceite de oliva, sal y pimienta. Mezclar bien.
6. Tomar una lámina de wonton crujiente y rellénala con la mezcla de repollo y una buena cantidad de Salami Súper Especial Estelar. Decorar con más repollo.
7. Repitar hasta agotar los ingredientes.
8. ¡Disfruta de tus deliciosos wonton rellenos!



## Ingredientes

- 3 libras de Salami Súper Especial Estelar
- 1 paquete de papas fritas congeladas medianas
- 1 galón de aceite para freír
- 1 sobre de sazón para tacos
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de paprika ahumada
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 3 tomates rojos
- 1/2 pimiento verde
- 1 pote de queso fundido
- 1 pote de mayonesa
- 1 pizca de sal
- 1 1/2 tazas de queso cheddar rallado

## Preparación

1. Cortar el Salami Súper Especial Estelar en cubitos pequeños.
2. Saltear los cubos en un poco de aceite de oliva. Añadir sazón para tacos, salsa de tomate, salsa de soja y paprika ahumada. Cocinar hasta que el líquido se reduzca casi por completo.
3. En una sartén profunda u olla, calentar abundante aceite para freír. Cuando esté bien caliente, freír las papas hasta que estén doradas. Escurrir sobre papel absorbente y añadir sal. Reservar.
4. Cortar el morrón y el tomate (sin semillas) en cubitos. Reservar.
5. Para armar la yaroa Estelar, colocar una capa de papas fritas en el recipiente para servir.
6. Agregar una capa de queso rallado y una generosa cantidad de Salami Súper Especial Estelar.
7. Repetir el proceso una o dos veces más.
8. Añadir una capa de cubitos de morrón y tomates.

