



 PREMIUM QUALITY
GRAIN-FED
CANADIAN BEEF

The Insider

Mexico & LATAM

No. 48 . Diciembre 2024

Felices Fiestas!



Deseamos que esta Navidad les brinde alegría, paz y la oportunidad de crear recuerdos que perduren para siempre. Que sus mesas estén llenas de risas, amor y, por supuesto, deliciosos platillos con carne de res.

Mientras celebramos el cierre de un año, también miramos con entusiasmo hacia el futuro, renovando nuestro compromiso de seguir brindándoles lo mejor. Que el próximo año les traiga nuevas oportunidades, salud y éxito en todo lo que se propongan. Desde nuestra familia en Canada Beef a la suya, les enviamos un cálido abrazo y nuestros mejores deseos para esta Navidad y el Año Nuevo. Gracias por permitirnos ser parte de sus celebraciones y de sus vidas. ¡Felices fiestas y próspero Año Nuevo!"



Recetas Navideñas

¡Es hora de envolverlo todo con Beef Wellington! Es el momento perfecto para envolver regalos, ¡incluyendo carne de res! Envuelve un lomo de res o incluso carne molida en hojaldre para crear el espectáculo de un Beef Wellington; tenemos tres versiones para elegir. O, si tienes a un amante de la carne de res en tu lista de regalos, envuelve un lomo entero envasado al vacío como el regalo perfecto, ¡refrigerado o congelado, por supuesto!



Opción 1:

Prepara el clásico navideño con filete de res.

Traditional Beef Wellington



El Beef Wellington es un verdadero espectáculo. Nada supera el impacto de servir este delicioso platillo en la mesa. Añade esta increíble Salsa de Madeira con Champiñones

1. Coloca la sartén utilizada para los champiñones a fuego medio-alto. Agrega caldo de res y raspa los residuos del fondo.
2. Lleva a ebullición y cocina durante 15-20 minutos hasta reducir a 1 2/3 tazas.
3. Añade vino de Madeira y continúa hirviendo hasta reducir nuevamente a 1 2/3 tazas, aproximadamente 5 minutos.
4. Incorpora un chorrito generoso de crema batida. Si deseas espesar, agrega la mezcla de maicena y agua fría, cocinando 3-4 minutos más.
5. Sazona con sal y pimienta al gusto y sirve en una salsera.

¡Disfruta de este elegante y delicioso plato!!

Cocina carne canadiense esta Navidad



Opción 2:

Los Wellingtons individuales de carne molida ofrecen el lujo clásico del Beef Wellington en porciones perfectamente equilibradas; esta opción es ideal para reuniones más pequeñas.

Estos Wellingtons individuales se preparan con carne molida en lugar del tradicional filete de res, lo que los convierte en una forma deliciosa y económica de servir una comida especial a tu familia y amigos. La carne molida se sazona cuidadosamente, se cubre con duxelles (mezcla de champiñones picados, chalotas, ajo y tomillo), se envuelve elegantemente en finas rebanadas de prosciutto y se envuelve en masa de hojaldre preparada para crear pequeños paquetes llenos de sabor.

Preparación

Para ver la receta 2 completa, sigue esta liga: [Individual Ground Beef Wellingtons](#)



Opción 3:

Hacer Beef Wellington deconstruido en porciones individuales es una versión moderna de la elegante receta clásica.



Receta 3 Completa:

[Deconstructed Beef Wellingtons](#)





Descargable

TU GUÍA PARA UN ROAST BEEF PERFECTO

Todo lo que necesitas saber para hacer el roast beef perfecto al horno, desde la compra hasta el sazonado y todo lo que hay en medio.



Los asados al horno como el filete, el Rib Eye y el Prime Rib suelen tener precios premium y ofrecen resultados increíblemente suaves.



Pero todos los cortes al horno pueden impresionar cuando se cocinan a fuego lento y se cortan en rebanadas finas en sentido contrario al grano. Utiliza las mismas instrucciones básicas de cocina 1, 2, 3 que encontrarás en esta guía para resaltar lo mejor de todos los asados al horno.



Perfect Roast Beef e-book

Un succulento plato principal para tu mesa navideña.

www.canadabeef.mx

