

SAN JOSÉ

DESDE 1956

Delicias del Mar

Recetas con **Jurel**

Para 4 personas



SAN JOSÉ

DESDE 1956



ENSALADA NIKKEI DE Jurel

Tiempo preparación: 25 min | Tiempo cocción: 5 min

Ingredientes

3 tarros	Lomos de Jurel Ahumado San José®
1/2 taza(s)	Salsa de soya
1/4 un	Jengibre
6 cda(s)	Sésamo
2 un	Camote
4 cda(s)	Aceite oliva
4 cda(s)	Ají amarillo (pasta)
2 cda(s)	Cebollín
150 gr	Tomates cherry
1/2 cda(s)	Sal
1/4 cda(s)	Pimienta

Preparación

1. Cortar el camote en rodajas finas y freír en aceite de oliva hasta que estén crujientes. Reservar.
2. Preparar la leche de tigre: mezclar salsa de soya, jengibre y 2 cdas de sésamo tostado.
3. Marinar el jurel ahumado San José® en la leche de tigre durante 15 minutos.
4. Escurrir el jurel con las manos, para dejar solo un sabor base y retirar el jengibre. Reservar.
5. Para servir, pincelar un plato con ají amarillo, poner el jurel marinado con los chips de camote por encima, terminar con sésamo tostado, cebollín picado y tomates Cherry.
6. Terminar con sal y pimienta.

Encarga tus
ingredientes



SAN JOSÉ

DESDE 1956



GAZPACHO DE COLIFLOR ASADA CON Jurel

Tiempo preparación: 20 min | Tiempo cocción: 15 min

Ingredientes

3 tarros	Lomos de Jurel Ahumado San José®
1 un	Coliflor
5 un	Tomates Cherry
1 diente	Ajo
1 un	Pepino
4 cda(s)	Aceite oliva
2 cda(s)	Vinagre blanco
2 cda(s)	Menta
1/2 cdta(s)	Sal
1/4 cdta(s)	Pimienta

Preparación

1. Asar la coliflor en el horno con 2 cdas de aceite de oliva hasta que esté dorada.
2. Licuar la coliflor asada, los tomates, el ajo y el pepino con el resto del aceite de oliva y el vinagre. Salpimentar.
3. En un sartén, sellar trozos de jurel ahumado San José®.
4. Servir el gazpacho frío con el jurel por encima y decorar con hojas de menta.
5. Terminar con gotas de aceite de oliva y pimienta.

Encarga tus
ingredientes 

SAN JOSÉ

DESDE 1956



Jurel CONFITADO CON RISOTTO DE ALBAHACA

Tiempo preparación: 20 min | Tiempo cocción: 30 min

Ingredientes

3 tarros	Lomos de Jurel en Aceite San José®
2 taza(s)	Arroz arborio
1000 ml	Caldo (verdura)
1 taza(s)	Vino blanco
50 gr	Mantequilla
50gr	Queso parmesano rallado
1 taza(s)	Albahaca
2 cda(s)	Aceite oliva
1/2 cda(s)	Sal
1/4 cda(s)	Pimienta

Preparación

1. Confitar los lomos de jurel San José® en su aceite, en un sartén a fuego bajo durante 10 minutos. Reservar.
2. En una olla, calentar el aceite de oliva y sofreír el arroz. Incorporar el vino blanco y dejar evaporar.
3. Agregar el caldo de verduras caliente de a poco, removiendo constantemente, hasta que el arroz esté al dente.
4. Licuar la albahaca (deja un poco para decorar) con un poco de caldo y la mantequilla, agregar luego al risotto. Salpimentar.
5. Para terminar, agregar el queso parmesano y revolver con la olla ya retirada del calor.
6. Servir el risotto con los lomos de jurel confitado por encima y hojas de albahaca.

Encarga tus
ingredientes



SAN JOSÉ

DESDE 1956



PASTA NEGRA DE SEPIA CON Jurel AHUMADO

Tiempo preparación: 20 min | Tiempo cocción: 15 min

Ingredientes

3 tarros	Lomos de Jurel Ahumado San José®
400 gr	Pasta Spaghetti
2 diente(s)	Ajo
300 gr	Tomates cherry
1 taza(s)	Vino blanco
4 cda(s)	Tinta de sepia
2 cda(s)	Aceite oliva
2 cda(s)	Perejil
1/2 cdta(s)	Sal
1/4 cdta(s)	Pimienta

Preparación

1. Cocer la pasta en agua con sal hasta que esté al dente. Escurrir y reservar.
2. En un sartén, sofreír los ajos picados con aceite de oliva. Agregar los tomates Cherry (deja un par para decorar) y cocinar por 5 minutos.
3. Incorporar el vino blanco y reducir. Agregar el jurel ahumado San José® desmenuzado y la pasta. Salpimentar.
4. Agregar la tinta de sepia y saltear.
5. Mezclar bien y servir inmediatamente.
6. Decorar con hojas de perejil fresco y tomates Cherry.

Encarga tus
ingredientes



SAN JOSÉ

DESDE 1956



RAVIOLI FÁCIL DE Jurel AHUMADO

Tiempo preparación: 30 min | Tiempo cocción: 20 min

Ingredientes

2 tarros	Lomos de Jurel Ahumado San José®
2 taza(s)	Harina (sin polvos)
4 un	Huevo
2 cda(s)	Aceite oliva
100 gr	Ricota
1 un	Limón
1 un	Cebolla
1 diente(s)	Ajo
1 taza(s)	Vino blanco
2taza(s)	Crema de leche
1 cda(s)	Eneldo
1/2 cdta(s)	Sal
1/4 cdta(s)	Pimienta

Preparación

1. Para la pasta: mezclar la harina con los huevos, una pizca de sal y 1 cda de aceite de oliva hasta formar una masa homogénea. Amasar por 5 minutos, envolver en film plástico y dejar reposar por 15 minutos.
2. Por mientras, preparar el relleno: mezclar el jurel ahumado San José® previamente escurrido y desmenuzado, la ricota y ralladura de limón. Salpimentar.
3. Extender la masa en una superficie enharinada hasta que esté fina. Crear 2 paños delgados. Marcar con un cortador toda el área útil. Colocar pequeñas porciones de relleno en las marcas, tapar con la otra capa, retirar el exceso de aire y cortar.
4. Para la salsa: picar finamente la cebolla y el ajo. Sofreírlos en un sartén con un poco de aceite de oliva. Agregar el vino blanco y reducir a la mitad. Incorporar la crema y el eneldo. Cocinar a fuego bajo por 5 minutos. Salpimentar.
5. Cocer los raviolis en agua con sal hasta que floten.
6. Servir con la salsa por encima y disfrutar.

Encarga tus
ingredientes



SAN JOSÉ

DESDE 1956



TÁRTAR DE Jurel EN COSTRA DE PARMESANO

Tiempo preparación: 15 min | Tiempo cocción: 10 min

Ingredientes

3 tarros	Lomos de Jurel al Natural San José®
1 un	Cebolla
1 cda(s)	Azúcar granulada
1 cda(s)	Mantequilla
1 cda(s)	Alcaparras
2 un	Cebollín
1 un	Limón
200 gr	Queso parmesano rallado
1/2 cda(s)	Sal
1/4 cda(s)	Pimienta

Preparación

1. Escurrir el jurel al natural San José® y desmenuzar en un plato. Reservar.
2. Pelar y picar finamente la cebolla. En un sartén a fuego bajo, derretir la mantequilla y cocinar la cebolla con azúcar hasta caramelizar. Una vez terminada la cebolla agregar el jurel para saltearlo hasta dorar en el mismo sartén.
3. En un bol, mezclar el jurel con la cebolla caramelizada, las alcaparras y el cebollín picado fino. Salpimentar.
4. Calentar un sartén antiadherente y distribuir el queso parmesano rallado en forma de discos de 8 cm. Cocinar a fuego bajo hasta que se forme una costra dorada.
5. Retirar las costras de parmesano y colocar el tártar de jurel encima.
6. Servir 2 unidades por persona, aliñar con limón y disfrutar.

Encarga tus
ingredientes



SAN JOSÉ
DESDE 1956



TORRE DE HOJALDRE CON PALTA Y TOQUE DE MANGO Jurel

Tiempo preparación: 30 min | Tiempo cocción: 15 min

Ingredientes

3 tarros	Lomos de Jurel al Natural San José®
2 un	Masa hojaldre
3 un	Paltas
2 un	Mangos
1/2 taza(s)	Mayonesa
1/2 taza(s)	Pulpa maracuyá
1 cda(s)	Miel
1 cda(s)	Aceite oliva
1/2 cda(s)	Sal
1/4 cda(s)	Pimienta

Preparación

1. Cortar la masa de hojaldre en cuadrados de 10 cm y hornear a 200°C hasta dorar. Reservar.
2. Pelar y cortar la palta y el mango en láminas.
3. Mezclar el jurel al natural San José® previamente escurrido y desmenuzado con la mayonesa. Armar capas alternando masa de hojaldre, mezcla de jurel con mayonesa, palta y mango.
4. Para la limoneta, mezclar la pulpa de maracuyá con miel, aceite de oliva, sal y pimienta.
5. Rociar la vinagreta de maracuyá por encima y disfrutar.

Encarga tus
ingredientes

