ESPECIAL DE NAVIDAD

GUÍA DE COMPRAS

RECETAS

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DEL VALLE S.R.L. TE DESEA UNA

Feliz Navidad

& PROSPERO AÑO NUEVO

CALLE PANTALEÓN DALANCE SUD

+591 4 4268001

INFO@IADV.COM.BO

WWW.IADV.COM.BO

+591 77477100

INDUSTRIASDELVALLE

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS DEL VALLE S.R.L

530329

¿Tus regalos de Navidad?

En **dismac®**

Con los

PRECIOS MÁS BAJOS

y en

CUMINITAS

ASÍ NOMÁS

Av. Ayaucho Nº 309

Av. Pando Nº 1377

Quillacollo - Cochabamba

ENTREGA GRATUITA

PRECIOS BAJOS GARANTIZADOS

CONSULTAR POLITICA PBG.

P341530348

OFERTAS Navideñas

aidisashop

Visita nuestra página para **más ofertas**

43027
Black and Decker Plancha a Vapor TrueGlide

AHORA Bs 120,10

ANTES ~~184,70~~

43238
Black and Decker Licuadora Dura Pro de 10 Velocidades

AHORA Bs 234,80

ANTES ~~335,40~~

43743
Black and Decker Batidora Vertical HB2400W

AHORA Bs 155,40

ANTES ~~259,00~~

200508
Combo Posavasos

AHORA Bs 69,90

ANTES ~~89,90~~

709294
Brinox Juego de Ollas Chilli Plata 5 Pzs

AHORA Bs 270,50

ANTES ~~416,20~~

42401
Remington Afeitadora Rotativa

AHORA Bs 178,70

ANTES ~~297,80~~

42027
Remington Secador Pro Titanium

AHORA Bs 143,20

ANTES ~~204,50~~

42120
Remington Alisador WetStraight

AHORA Bs 259,00

ANTES ~~431,60~~

42507
Black and Decker Plancha a Vapor TrueGlide

AHORA Bs 241,50

ANTES ~~345,00~~

P341529245

Picana navideña

La cena navideña es una de las actividades centrales de esta celebración de fin de año y se caracteriza por la preparación de platillos y bebidas tradicionales. Por ello, le presentamos algunas recetas clásicas elaboradas por chefs bolivianos destacados para que pueda compartirlas y disfrutar en compañía de sus seres más queridos. ¡Feliz Navidad!

Datos

- Dificultad: fácil.
- Tiempo total: 150 minutos.
- Cocción: expansión.
- Rendimiento: 4 porciones.

Ingredientes

- 400 gramos (gr) de carne de cordero, en porciones.
- 4 presas de pollo.
- 400 gr de carne de res, en porciones.
- 8 unidades de papá imilla medianas, peladas y cocidas.
- 1 cebolla mediana, picada en juliana.
- 1 nabo mediano, picado en juliana.
- 2 zanahorias, picadas en juliana.
- 2 dientes de ajo, picados finamente.
- 4 unidades de choclo tierno.
- ¼ taza de pasas.
- 2 hojas de laurel.
- ½ taza de vino tinto.
- ½ taza de cerveza negra.
- 1 litro de fondo de res o pollo.
- 1 cuchara de aceite vegetal.
- Sal y pimienta a gusto.
- 1 cucharilla de anís.
- 4 cucharas de azúcar.
- Hojas de perejil para la decoración.

Preparación

Saltear la cebolla, zanahoria y nabo con la cuchara de aceite, al final agregar el ajo y reservar. Poner a cocer las papas en agua con sal. También los choclos con el anís y el azúcar.

En el fondo de res, poner a cocer el cordero y la carne de res por aproximadamente 1 hora, con las hojas de laurel, sal y pimienta a gusto. Agregar el pollo, el vino, la cerveza, las pasas y los vegetales salteados por aproximadamente 20 a 25 minutos.

Rectificar sazón, en caso de que se haya secado mucho el caldo, agregamos un poco de agua hervida. Una vez cocido, procedemos a emplatar: ponemos las dos papas, las carnes, el caldo con los vegetales y las pasas. Agregamos el choclo y decoramos con hojas de perejil. ¡Buen provecho!

PERFIL

Alejandro Jesús Reyes Aguilar, nacido en Oruro el año 1987, es parte de la tercera generación de cocineros. Con una experiencia de 12 años, es especialista en cocina nacional, mediterránea e italiana, además es consultor de hoteles, restaurantes y proyectos en el área gastronómica. Ganador del concurso Yo Chef Tu Chef en Chile y obtuvo dos medallas en La Copa Culinaria de las Américas en Costa Rica, expositor en conferencias gastronómicas dentro y fuera del país.

Datos

- Dificultad: Media.
- Tiempo: 1 día de reposo / 4 horas de cocción.
- Rendimiento: 15-20 personas.

Pavo relleno

PERFIL

Gerente general de "Sabor Boliviano" Cochabamba, chef principal de la residencia Maryknoll y miembro de la AGB (Asociación de gastrónomos de Bolivia). Participa en la organización y evaluación de exámenes de competencia, junto a la AGB y el Ministerio de Educación.

Ingredientes

SALMUERA

- 1 pavo relleno.
- 1 naranja (jugo).
- 2 cucharas de sal.
- 1 copa de coñac.
- 1 taza de vino blanco.
- 1 rama de salvia.
- 1 rama de romero.
- 1 manzana rallada (verde).
- 3 litros de agua.

SAZONAR EL PAVO

- 200 gramos (gr) de mantequilla con sal.
- ½ cucharilla de tomillo.
- ½ cucharilla de romero.
- 1 cucharilla de sal.
- 1 pizca de mejorana y perejil.

PARA RELLENO

- 2 unidades de pan de maíz o marraquetas.
- 2 cucharadas de mantequilla derretida.
- 1 unidad de cebolla blanca.
- 1 unidad de puerro.
- 3 tallos de apio.
- ¼ taza de nuez picada.
- 2 unidades de manzana verde picada.
- 150 gr de ciruela seca s/pepa.
- ½ kilo de chorizo parrillero (a gusto).

Preparación

Primer paso: En una fuente grande u olla preparar la salmuera que consta de los 3 litros de agua, naranja, sal, coñac, vino blanco, salvia, romero y manzana rallada. Mezclar todo e incorporar el pavo entero y por último dejar reposar toda la noche.

Segundo paso: Después de reposar el pavo sacarlo a un recipiente para dejarlo escurrir, mientras tanto en una sartén derretir la mantequilla y agregar el tomillo, romero, salvia, mejorana y perejil. Mezclar todo y untar al pavo. Por último reservar hasta preparar el relleno.

Tercer paso: Para el relleno picar en brunoise la cebolla y el puerro, luego saltearlo en la mantequilla. Añadir el chorizo picado junto al hígado de pavo, el apio, las nueces las ciruelas, el pan y la manzana picada en cuadros y mezclar todo en la sartén.

Cuarto paso: rellenar la panza del pavo con el relleno en cantidad moderada, cerrar las aperturas con palillos y anudar con un cordón las piernas, también sujetar con palillos las alas del pavo. Introducir el pavo en el horno en su respectiva bolsa para hornear a temperatura de 200 C° por 4 horas, a media cocción rociar con su propio jugo 10 minutos antes de retirar el pavo barnizar con mantequilla para que este dore.

Quinto paso: preparar el gravy (salsa para pavo), mezclar 2 cucharadas de maicena en una taza de vino blanco o tinto y 1 ½ taza de jugo del pavo y dejar cocer a fuego medio, removiendo constantemente durante 8 a 10 minutos. Por último, servir el pavo caliente junto al relleno y el gravy, acompañar con verduras al vapor, puré de papa, camote caramelizado, rodajas de choclo y cranberry sauce (salsa de arándanos).

530364

Rosca Navideña

Datos

• Dificultad: media.
• Tiempo: total: 5 horas y 20 minutos.
• Rendimiento: 16 raciones.

Receta

MASA

• 120 mililitros (ml) de leche fluida.
• 15 gramos (gr) levadura fresca (se puede sustituir por 5 gr de levadura instantánea).
• 2 huevos.
• 120 gr de azúcar.
• 30 ml de coñac, ron o brandi.
• Ralladura de naranja.
• Ralladura de limón.
• 500 gr de harina.
• ½ cucharilla de sal.
• 130 gr de mantequilla a temperatura ambiente.

RELLENO

• Fruta abrillantada.
• Almendras en lámina.
• Uvas pasa.

DECORACION

• Fruta abrillantada.
• Almendras en lámina.

GLASEADO

• 250 gr de azúcar impalpable.
• 1 cuchara sopera de leche.

Preparación

1. Calentar la leche hasta que esté tibia y añadir la levadura, mezclar hasta que se disuelva completamente.
2. Añadir los huevos, previamente batidos, mezclar hasta incorporar los ingredientes.
3. Agregar el azúcar, ralladura de naranja y limón. Mezclar hasta que todo se integre.
4. Agregar los ingredientes secos, tamizar la harina y agregar por último la sal. Empezar a incorporar todos los ingredientes.
5. Empezar con el amasado. Durante los primeros 10 minutos agregar la mantequilla. Amasar por otros 20 minutos hasta obtener una masa suave y elástica. Si el amasado se haría en máquina sólo llevaría 20 minutos en estar lista.
6. Poner la masa en un bol engrasado con aceite, tapar con papel film y llevar a fermentar por 2 horas a 21ºC - 24ºC.
7. Pasado el tiempo volvemos a amasar levemente para desgacificar.
8. Uslerear la masa de forma rectangular y rellenar con fruta abrillantada, pasas y almendras laminadas. Empezar a envolver y dar la forma circular de la rosca.
9. Pincelar toda la superficie con el huevo batido y decorar con fruta abrillantada, uvas pasas y almendras laminadas.
10. Llevar a fermentar por 2 horas a 25ºC, pasado el tiempo llevar a hornear a 180ºC por 30 minutos.
11. Batir el azúcar impalpable con la leche hasta obtener un glasé. Luego decorar con este formando chorretones. Dejar enfriar y degustar.

PERFIL

Eddyt Selena Núñez Ticona. Es chef instructor de gastronomía y pastelera. Es especialista en Chocolatería. Organizadora de importantes eventos gastronómicos, Sabores de mi Llajta Tunari Cochabamba.

"Thumbprint Cookies" con corazón de chocolate

Ingredientes

- 36 chocolates tipo Hershey's Kisses (mejor si son semi-amargos).
- 6 cucharas de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1/3 taza de azúcar morena.
- ¼ taza de azúcar blanca granulada.
- 1 huevo.
- 1 cuchara de leche.
- 1 cucharilla de esencia de vainilla.
- 2 tazas de harina.
- ¼ cucharilla de bicarbonato de sodio.
- ¼ cucharilla de sal.
- Colorantes comestibles (opcional).

Datos

- Dificultad: fácil.
- Tiempo total: 2 horas.
- Cocción: 8-10 minutos.
- Rendimiento: 36 galletas.

Preparación

Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Quitar el envoltorio a los 36 chocolates. Preparar las placas aptas para el horno enmantecando y enharinándolas. También puede utilizar tapetes de silicona.

En un bol batir la mantequilla con los azúcares, hasta lograr una mezcla aireada (4 minutos aproximadamente). Luego agregar el huevo, la leche y la vainilla hasta combinar bien. En otro bol unir la harina, el bicarbonato de sodio y la sal. Ayudándose de un cernidor echar la última preparación sobre la primera, añadir el colorante de tu elección (si así lo decide) y mezclar hasta obtener una textura homogénea.

Formar bolitas del mismo tamaño, ayudándose de una cuchara para helados, y colocarlas sobre las placas para horno. Presionar levemente en el centro de cada una usando su dedo pulgar. Hornear durante 8-10 minutos aproximadamente o hasta que se doren ligeramente. Al sacarlas del horno y antes que se enfríen, colocar sobre estas el chocolate tipo Hershey's Kisses. Dejar enfriar antes de servir.

Receta Chez Levy Patisserie para Navidad
Fernanda Tejada Levy

530331

Blanca Navidad

Datos

- Dificultad: media.
- Tiempo total: 10 minutos.
- Cocción: infusión / batido.
- Rendimiento: 4 personas.

Ingredientes

- 100 mililitros (ml) de té early grey (en caso de no tener, te negro con aceite de limón).
- 1 rama de canela.
- 300 ml de leche.
- 100 gramos (gr) de azúcar.
- 1 rama de romero.

Preparación

Calentar en una cacerola la leche con todos los insumos, menos el té. Una vez caliente, máximo 75 grados centígrados, apagar y batir con un batidor globo o en una prensa francesa. Aumentar el té y servir en copas o tazas, decorar con canela en polvo, una rama de canela y otra de romero. Para tener una alternativa con alcohol, aumentar 60 ml de ron planas extra añejo blanco por copa.

Cálida Navidad

Datos

- Dificultad: media.
- Tiempo total: 8 minutos.
- Cocción: infusión / directo.
- Rendimiento: 4 personas.

Ingredientes

- 60 ml ron planas extra añejo blanco.
- 60 ml infusión de canela, clavo de olor, cardamomo y anís.
- 1 cubo de carne de membrillo.
- 90 ml jugo de manzana.

Preparación

Calentar en una cacerola 500 ml de agua, una vez hervidos apagar e infusionar 4 ramas de canela, 5 clavos de olor, 5 cardamomos y 1 anís estrella, reservar. En las copas o tazas servir el cubo de membrillo, aplastar con ayuda de un mortero o cucharilla y servir el resto de ingredientes de la receta directamente, remover generosamente y decorar con cubos de membrillo y una rama de canela.

Rodrigo Quiroga León Cocktail Designer

Creatividad en Navidad: 5 ideas para envolver regalos

Tradición. El intercambio de obsequios es una de las características más importantes de esta celebración de fin de año.

REDACCIÓN CENTRAL
Los Tiempos

La Navidad es muy esperada por muchas familias cochabambinas que se reúnen para compartir y tener un momento especial con sus seres queridos. Una tradición en esta fiesta es el intercambio de regalos que alegran a los más pequeños y también es una manera de recordar el cariño y aprecio que se les tiene a las personas adultas.

La forma de envolver regalos ha evolucionado. Se puede utilizar sobres, bolsas de regalo, envoltorios reutilizables de tela, periódicos, cajas de cartón y realizar diseños creativos que se adecuen a la personalidad y gusto de cada integrante de la familia o amigos. La youtuber Yuya y la página Genial Gurú presentan ideas originales para envolver regalos. A continuación se muestran algunos ejemplos:

Envolturas con sopa de letras. Se imprime hojas con sopa de letras, en las que se coloca palabras claves como "Navidad", "éxito", "suerte" o alguna otra que caracterice a la persona o haga referencia algún recuerdo o anécdota que hayan pasado juntos. Posteriormente, se decora con un cintillo, se coloca una nota y un adorno de Papá Noel.

Ramas verdes. Se eligen cajas redondas o cuadradas; con cuidado, al borde se pone ramas delgadas de romero; posteriormente, se pega en el centro una nota en la que se puede escribir el nombre de la persona o un mensaje emotivo.

Decorar con fotos y tarjetas. Para las personas que no se expresan muy fácilmente, pueden utilizar fotografías que recuerden los momentos más divertidos que hayan pasado juntos o también usar recortes de revistas que hagan referencia a algún artista o cantante que sea de su preferencia.

Decoración con hilos. Se envuelve el regalo en papel sábana y se decora con hilos, estos pueden ser de varios o de un solo color. Incluso las personas que tienen talento dibujando pueden realizar creaciones fantásticas.

Regalos con botones. Los botones son útiles para dar un toque especial a los presentes. Se pueden ensartar con hilos y pegarlos en la envoltura, adornando también con un cintillo al costado.

Consejos para elaborar árboles de Navidad con materiales reciclados

Creatividad. Durante esta celebración, la decoración navideña toma una especial importancia en los hogares.

REDACCIÓN CENTRAL
Los Tiempos

El árbol de Navidad es uno de los elementos centrales de la decoración navideña en el hogar. Por ello, le brindamos algunos consejos que aparte de innovar le ayudarán a proteger el medioambiente y reutilizar objetos que se tienen en casa.

Ramas secas. Con algunas de éstas (de una poda) se puede crear el árbol de Navidad. Si la rama es suficientemente grande y frondosa y tiene pequeñas ramas a la vez, simplemente se deberá insertar la base ancha de la rama en un balde con tierra. Visualmente parecerá un árbol. Sólo quedará decorarlo a gusto. En caso de disponer de pequeños troncos sin ramificaciones, se los puede colgar o colocarlos contra una pared creando la forma del abeto.

Libros. Los amantes de la lectura pueden llevar su pasión al extremo en estas fiestas. Para ello, coloque cuidadosamente los libros de tal forma que parezca un árbol. Dele un toque personal incluyendo guirnaldas y luces de colores, al más puro estilo navideño.

Envases de huevo. Los envases de cartón en los que se comercializa los huevos también son muy útiles. Pintándolos de verde se puede formar un bonito árbol y se la decora a gusto.

Papel periódico. Con este material se puede crear lindos árboles de Navidad ya sea de piso, de pared o de mesa. Existe una gran variedad de modelos, sólo es necesario dar rienda suelta a la imaginación.

STAFF

Los Tiempos NO SE DETIENE

Giuliana Jaldín • Editora de Productos Especiales
Paola López • Diseño de Revista
Yola Polo • Gerente Comercial Nacional
• polo.yola@gmail.com
Imprenta • Editorial Canelas S.A.
Cel.: 60706796

Editorial Canelas S.A. Sede Cochabamba
Plaza Quintanilla • Casilla 525
Telf. piloto: 4254567 • Fax: 4257773

Oficina regional Santa Cruz
Cel.: 591 60706779

Oficina regional La Paz
Telf.: 591 2 2357142

PROMO

yo te regalo

100.000 BOLIVIANOS EN PREMIOS

Participa del **06 al 31** de diciembre de 2021

1 PREMIO DE

10.000 Bs.
En efectivo

2 PREMIOS DE	10 PREMIOS DE	25 PREMIOS DE	20 VALES
5.000 Bs. En efectivo	**2.500 Bs.** En efectivo	**1.000 Bs.** En efectivo	**1.500 Bs.** En zapatos

Compra **200 Bs.** para recibir tu primer cupón y por cada **100 Bs**. adicionales recibe un cupón extra

Fecha de sorteo **06** de **Enero 2022**

Bata Manaco®

Bubble gummers

Para más información acerca de la promoción visita nuestra página web: **www.bata.com.bo**

AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN DEL JUEGO

ACTIVIDAD AUTORIZADA Y FISCALIZADA POR LA AUTORIDAD DE JUEGOS

530486

OFICINA CENTRAL: Carretera a Oruro Km. 22.5 Telf: 4385594 **VENTAS:** Telf: 70718223 **EMBUTIDOS:** Telf: 4385875
AGENCIA LANZA: C. Lanza #691 entre Uruguay y Ladislao Cabrera Telf.: 70306481. **AGENCIA AMERICA:** Av. América #540 esq. Avo Gabriel Rene Moreno Telf.:79954756. **AGENCIA JUAN DE LA ROSA:** Av. Juan de la Rosa #822 esq.J. Mendoza Telf.: 79954743.
AGENCIA COLCAPIRHUA: Av. Blanco galindo Km.9 1/2 Telf.: 70349988. **AGENCIA VINTO:** Av. Albina Patiño #oooz Telf.:70302954.
AGENCIA TIQUIPAYA: Av. Reducto #341 Telf.: 70349511. **AGENCIA QUILLACOLLO:** Calle 14 de septiembre esquina general Camacho n°101 Telf.:70773557.
AGENCIA CRUCE TAQUIÑA: Av. Simón López #2111 Telf.:65369822. **AGENCIA VILOMA:** Av. Confital Km 22 1/2 s/n zona Montenegro Telf.:70302954.
AGENCIA PERU: Av. Perú #1427 esq. F. Toledo Telf.: 61781865. **AGENCIA JUAN PABLO:** Av. Juan Pablo Segundo casi C. Luis Espinal Telf.: 44434429. **AGENCIA JUNIN:** C. Junin #823 entre pasaje Tomsich y Teniente Arévalo Edf. Adevenir II Telf.: 70749001.
AGENCIA PANAMERICANA: C.J.R. Molina S/N (Av. Panamericana)

530328