

THE KITCHEN

NAVIDAD / 2026

Guía de preparación y calentamiento

CONTENIDO

ENTRADAS

Snowman de carpaccio 2
Queso brie con tocino, uvas y nuez 2
Cheesecake de prosciutto con arúgula 3
Paté con cebollas caramelizadas y ron Zacapa 3
Queso panela asado con jalea de arándanos y chipotle 4

ENSALADAS

Ensalada de arúgula, melocotón y pecanas caramelizadas 4
Ensalada de arúgula, pera rostizada, queso feta y cranberries 5
Ensalada Waldorf 5
Corona caprese 6

SIDES

Puré de papa de tres quesos 6
Puré de camote con marshmallows 7
Corn Casserole 7
Gratín de espinaca 8
Stuffing 8
Gnocchi con salsa de gouda 9
Ejotes rostizados con almendras 9
Zanahorias rostizadas con miel de maple 10

PLATOS FUERTES

Pechuga de pavo 10
Pavo entero 11
Pavo cortado 11
Lomito tipo roast beef con salsa de champiñones 12
Jamón glaseado 12
Pierna de cerdo rodajada con salsa de ciruela 13
Solomillo de cerdo enrollado con tocino 13
Lomo de cerdo con salsa de ciruela y chipotle 14
Kit pan con chumpe 14

POSTRES

Santa cinnamon roll cake 15
Pecan pie 15
Pastel choconutella 16
Pastel de mousse de chocolate 16
Carrot cake relleno de cheesecake 17

ESCANEA Y BUSCA TU PRODUCTO

grupothekitchen.com/#instrucciones



ENTRADAS

Snowman de carpaccio

Sin calentar | Servir frío

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Retirar del refrigerador de 10 a 15 minutos antes de servir para que sea más fácil de untar.
3. Colocar en el plato de presentación con cuidado para conservar su forma.
4. Acompañar con galletas, pan o tostadas de su preferencia.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*



ENTRADAS

Queso brie con tocino, uvas y nuez

Sin calentar | Servir a temperatura ambiente

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Retirar del refrigerador de 20 a 30 minutos antes de servir para que el queso tome una textura más cremosa.
3. Colocar en el plato de presentación.
4. Acompañar con galletas, pan o tostadas de su preferencia.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*



ENTRADAS

Cheesecake de prosciutto con arúgula

Sin calentar | Servir frío

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Retirar del refrigerador de 10 a 15 minutos antes de servir.
3. Cortar en porciones con un cuchillo limpio.
4. Acompañar con galletas, pan o tostadas de su preferencia.

NOTA *Es una entrada salada que se sirve fría. No calentar.*



ENTRADAS

Paté con cebollas caramelizadas y ron Zacapa

Sin calentar | Servir frío

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Retirar del refrigerador de 10 a 15 minutos antes de servir para que sea más fácil de untar.
3. Colocar en el plato de presentación.
4. Acompañar con galletas, pan o tostadas de su preferencia.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*

THE KITCHEN

Queso panela asado con jalea de arándanos y chipotle

ENTRADAS

Queso panela asado con jalea de arándanos y chipotle

Horno | 350 °F (175 °C) | 10 a 15 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
3. Colocar el queso en un recipiente apto para horno, sin la jalea.
4. Hornear de 10 a 15 minutos aproximadamente, o hasta que esté bien caliente.
5. Bañar con la jalea de arándanos y chipotle al momento de servir.
6. Acompañar con galletas, pan o tostadas de su preferencia.

NOTA *Servir recién calentado, ya que el queso se pone firme al enfriarse.*



ENSALADAS

Ensalada de arúgula, melocotón y pecanas caramelizadas

Sin calentar | Armar justo antes de servir

1. Mantener refrigerados los ingredientes perecederos hasta el momento de servir.
2. Colocar la arúgula en la ensaladera de su preferencia.
3. Distribuir los melocotones y las pecanas caramelizadas sobre la arúgula.
4. Separar el jamón serrano en trozos irregulares con las manos y distribuirlo sobre la ensalada.
5. Agregar el aderezo de tamarindo justo antes de servir y mezclar suavemente.

NOTA *Todos los ingredientes se entregan por separado. Armar justo antes de servir para conservar la frescura y la textura crujiente.*



ENSALADAS

Ensalada de arúgula, pera rostizada, queso feta y cranberries

Sin calentar | Armar justo antes de servir

1. Mantener refrigerados los ingredientes perecederos hasta el momento de servir.
2. Colocar la arúgula en la ensaladera de su preferencia.
3. Distribuir las peras rostizadas, el queso feta y los cranberries sobre la arúgula.
4. Agregar la vinagreta de mostaza y miel justo antes de servir y mezclar suavemente.

NOTA *Armar justo antes de servir para conservar la frescura de la arúgula.*

THE KITCHEN

Ensalada Waldorf

ENSALADAS

Ensalada Waldorf

Sin calentar | Servir fría

1. Mantener refrigerada hasta el momento de servir.
2. Mezclar suavemente antes de servir.
3. Pasar a la ensaladera de su preferencia y servir fría.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*



ENSALADAS

Corona caprese

Sin calentar | Servir fría

1. Mantener refrigerada hasta el momento de servir.
2. Colocar en el plato de presentación con cuidado para conservar la forma de corona.
3. Agregar el aderezo justo antes de servir.

NOTA *Armar o aderezar justo antes de servir para conservar la frescura.*



SIDES

Puré de papa de tres quesos

Olla | Fuego medio-bajo

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Retirar el puré de la bandeja y colocarlo en una olla.
3. Calentar a fuego medio-bajo, mezclando constantemente hasta que esté bien caliente y recupere su consistencia cremosa.
4. Si desea una consistencia más ligera, agregar un poco de leche o crema de leche.
5. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *Al iniciar el calentamiento puede verse ligeramente granuloso o con algo de líquido; al mezclarlo y calentarlo recuperará su cremosidad. Elaborado con papa 100 % natural, puede contener pequeños trozos de papa. Se recomienda calentar en olla, no en horno.*



SIDES

Puré de camote con marshmallows

Horno | 350 °F (175 °C) | 40 a 45 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
3. Retirar la tapadera y cubrir el puré con papel aluminio.
4. Hornear de 40 a 45 minutos aproximadamente, o hasta que esté bien caliente en el centro.
5. Retirar el papel aluminio y distribuir los marshmallows sobre el puré.
6. Gratinar (Broil) de 1 a 3 minutos, vigilando constantemente hasta que estén dorados.
7. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *Agregar los marshmallows únicamente al final para evitar que se quemen.*



SIDES

Corn Casserole

Horno | 350 °F (175 °C) | 25 a 30 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C), utilizando la función de convección si está disponible.
3. Retirar la tapadera de la bandeja de aluminio.
4. Hornear de 25 a 30 minutos aproximadamente, o hasta que esté bien caliente en el centro.
5. Activar la función de gratinado (Broil) durante 2 a 5 minutos, vigilando constantemente hasta que el queso esté dorado.
6. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *No introducir la bandeja de aluminio en el microondas.*



SIDES

Gratín de espinaca

Horno | 350 °F (175 °C) | 25 a 30 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C), utilizando la función de convección si está disponible.
3. Retirar la tapadera de la bandeja de aluminio.
4. Hornear de 25 a 30 minutos aproximadamente, o hasta que esté bien caliente en el centro.
5. Activar la función de gratinado (Broil) durante 2 a 5 minutos, vigilando constantemente hasta que el queso esté dorado.
6. Servir caliente y disfrutar.

> NOTA *No introducir la bandeja de aluminio en el microondas.*



SIDES

Stuffing

Horno | 350 °F (175 °C) | 25 a 30 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C).
3. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
4. Hornear de 25 a 30 minutos aproximadamente, o hasta que esté bien caliente en el centro.
5. Retirar el papel aluminio durante los últimos 5 a 10 minutos para obtener una superficie ligeramente dorada y crujiente.
6. Servir caliente y disfrutar.

> NOTA *Calentar en horno para conservar su textura. No es necesario agregar ingredientes.*



SIDES

Gnocchi con salsa de gouda

Olla | Fuego medio-bajo

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Retirar los gnocchi de la bandeja y colocarlos en una olla.
3. Calentar a fuego medio-bajo, mezclando suavemente hasta que estén bien calientes y la salsa recupere su cremosidad.
4. Si desea una salsa más ligera, agregar un poco de leche o crema de leche.
5. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *Es normal que la salsa se vea espesa al estar refrigerada. Mezclar con suavidad para no deshacer los gnocchi.*



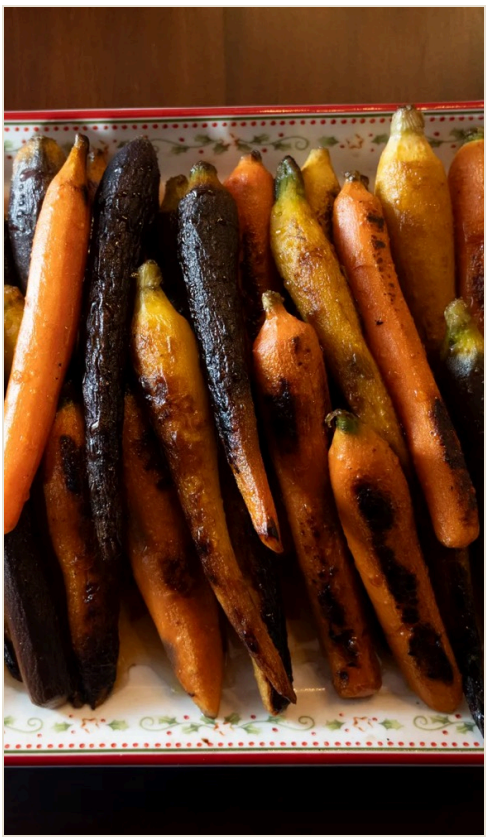
SIDES

Ejotes rostizados con almendras

Horno | 350 °F (175 °C) | 15 a 20 min

1. Mantener refrigerados hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C), utilizando la función de convección si está disponible.
3. Retirar la tapadera de la bandeja de aluminio.
4. Hornear sin cubrir de 15 a 20 minutos aproximadamente, hasta que estén bien calientes y las almendras ligeramente doradas.
5. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *No cubrir la bandeja para conservar la textura. No es necesario agregar ingredientes.*



SIDES

Zanahorias rostizadas con miel de maple

Horno | 350 °F (175 °C) | 15 a 20 min

1. Mantener refrigeradas hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C), utilizando la función de convección si está disponible.
3. Retirar la tapadera de la bandeja de aluminio.
4. Hornear sin cubrir de 15 a 20 minutos aproximadamente, o hasta que estén bien calientes.
5. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *Evitar el exceso de calentamiento y el gratinado para que la miel no se queme.*



PLATOS FUERTES

Pechuga de pavo

Agua hirviendo | Bolsa sellada | 20 a 25 min

1. Mantener refrigerada hasta el momento de calentar.
2. En una olla grande, poner a hervir suficiente agua para cubrir la bolsa.
3. Sumergir completamente la bolsa sellada, sin abrirla.
4. Reducir a fuego medio y mantener un hervor suave durante 20 a 25 minutos aproximadamente, o hasta que esté bien caliente.
5. Retirar cuidadosamente la bolsa y abrirla con precaución.
6. Colocar la pechuga en una fuente, aprovechar los jugos de la bolsa y servir.

NOTA *La pechuga está completamente cocinada. Utilizar este método únicamente si la bolsa es apta para calentamiento en agua caliente.*



PLATOS FUERTES

Pavo entero

Horno | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 35–40 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Cubrir completamente el pavo con papel aluminio para conservar su jugosidad.
4. Revisar después de 35 a 40 minutos y continuar calentando según sea necesario. Este tiempo es solo un punto de revisión, no de calentamiento completo.
5. Opcional: destapar durante los últimos 5 minutos para dorar ligeramente la piel.
6. Calentar el gravy por separado hasta que hierva y servir.

> NOTA *La piel puede verse ligeramente arrugada debido a la refrigeración y recuperar parte de su firmeza al calentarse. Para un recalentamiento uniforme, se recomienda hacerlo en porciones; si se calienta entero, verificar que alcance 74 °C (165 °F) en el interior.*



PLATOS FUERTES

Pavo cortado

Horno | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 20 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
4. Comenzar a revisar después de 20 minutos y continuar calentando hasta que todas las piezas estén bien calientes, incluyendo las más gruesas.
5. Opcional: destapar durante los últimos 3 a 5 minutos para dorar ligeramente la piel.
6. Servir acompañado del gravy caliente.

> NOTA *Mantener cubierto durante el calentamiento para conservar su jugosidad.*



PLATOS FUERTES

Lomito tipo roast beef con salsa de champiñones

Frío o caliente | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 10–15 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Puede disfrutarse frío o caliente, según su preferencia.
3. Si desea calentarlo, precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
4. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
5. Revisar después de 10 a 15 minutos y continuar calentando hasta que las rodajas estén bien calientes.
6. Calentar la salsa de champiñones por separado hasta que hierva y servir junto con el lomito.

NOTA *Evitar prolongar el calentamiento para conservar la suavidad y jugosidad.*



PLATOS FUERTES

Jamón glaseado

Horno | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 25–30 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
4. Comenzar a revisar después de 25 a 30 minutos y continuar calentando hasta que esté bien caliente.
5. Retirar el papel aluminio, bañar el jamón con su salsa y hornear de 5 a 10 minutos adicionales para dorar ligeramente.
6. Servir acompañado de su salsa caliente.

NOTA *Si desea una salsa más espesa, calentarla en una olla o sartén a fuego medio y dejarla reducir unos minutos, mezclando suavemente. Mantener el jamón cubierto durante la mayor parte del calentamiento.*

THE KITCHEN

Pierna de cerdo rodajada con salsa de ciruela

PLATOS FUERTES

Pierna de cerdo rodajada con salsa de ciruela

Horno | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 20–25 min

1. Mantener refrigerada hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
4. Comenzar a revisar después de 20 a 25 minutos y continuar calentando hasta que las rodajas estén bien calientes.
5. Calentar la salsa de ciruela por separado hasta que hierva.
6. Servir la pierna acompañada de su salsa caliente.

NOTA *Mantener cubierta durante el calentamiento para conservar su jugosidad.*

THE KITCHEN

Solomillo de cerdo enrollado con tocino

PLATOS FUERTES

Solomillo de cerdo enrollado con tocino

Horno | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 15–20 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
4. Comenzar a revisar después de 15 a 20 minutos y continuar calentando hasta que esté bien caliente.
5. Opcional: destapar durante los últimos 3 a 5 minutos para dorar ligeramente el tocino.
6. Servir caliente y disfrutar.

NOTA *Evitar prolongar el calentamiento para conservar la suavidad y jugosidad.*

THE KITCHEN

Lomo de cerdo con salsa de ciruela y chipotle

PLATOS FUERTES

Lomo de cerdo con salsa de ciruela y chipotle

Horno | 325 °F (165 °C) | Revisar a los 15–20 min

1. Mantener refrigerado hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Retirar la tapadera de la bandeja y cubrir completamente con papel aluminio.
4. Comenzar a revisar después de 15 a 20 minutos y continuar calentando hasta que esté bien caliente.
5. Calentar la salsa de ciruela y chipotle por separado hasta que hierva.
6. Servir el lomo acompañado de su salsa caliente.

NOTA *Mantener cubierto durante el calentamiento para conservar su jugosidad.*

THE KITCHEN

Kit pan con chumpe

PLATOS FUERTES

Kit pan con chumpe

Horno | 325 °F (165 °C) | Armar al servir

1. Mantener refrigerados los ingredientes perecederos hasta el momento de calentar.
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C).
3. Calentar el pavo cubierto con papel aluminio; revisar después de 15 a 20 minutos y continuar hasta que esté bien caliente.
4. Calentar la salsa por separado hasta que hierva.
5. Calentar el pan en el horno de 3 a 5 minutos.
6. Armar cada pan con el pavo, la salsa y los acompañamientos justo antes de servir.

NOTA *Armar los panes al momento de servir para que no se humedezcan.*



POSTRES

Santa cinnamon roll cake

Sin calentar | Servir a temperatura ambiente

1. Conservar en un lugar fresco hasta el momento de servir.
2. Retirar todas las decoraciones antes de cortar.
3. Servir a temperatura ambiente.
4. Si lo prefiere tibio, calentar las porciones individuales unos segundos en el microondas.

NOTA *Las decoraciones no son comestibles: retirarlas antes de servir.*



POSTRES

Pecan pie

Sin calentar | Servir a temperatura ambiente

1. Conservar en refrigeración hasta el día en que se va a servir.
2. Retirar del refrigerador de 20 a 30 minutos antes de servir.
3. Cortar en porciones y servir a temperatura ambiente.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*

THE KITCHEN

Pastel choconutella

POSTRES

Pastel choconutella

Sin calentar | Servir frío

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Retirar del refrigerador de 15 a 20 minutos antes de servir.
3. Cortar con un cuchillo limpio, pasándolo por agua caliente y secándolo entre cada corte.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*

THE KITCHEN

Pastel de mousse de chocolate

POSTRES

Pastel de mousse de chocolate

Sin calentar | Servir frío

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Servir frío, directamente del refrigerador, para que conserve su forma.
3. Cortar con un cuchillo limpio, pasándolo por agua caliente y secándolo entre cada corte.

NOTA *No dejar a temperatura ambiente por mucho tiempo, ya que el mousse se suaviza.*

THE KITCHEN

Carrot cake relleno de cheesecake

POSTRES

Carrot cake relleno de cheesecake

Sin calentar | Servir frío

1. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.
2. Retirar del refrigerador de 15 a 20 minutos antes de servir.
3. Cortar con un cuchillo limpio, pasándolo por agua caliente y secándolo entre cada corte.

NOTA *Guardar en refrigeración lo que no se consuma.*



INDICACIONES GENERALES

Los tiempos son aproximados. Para un recalentamiento seguro, alcanzar 74 °C (165 °F) en el interior. No dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente más de 2 horas (1 hora si supera 32 °C). No introducir bandejas de aluminio en el microondas.

¡Feliz Navidad!

THE KITCHEN

WhatsApp 2458-4151 · @thekitchengtm · grupothekitchen.com
Zona 14, Plaza Mar · Muxbal, Km 13.5