

CALDO NATURAL

Receitas com Caldo Natural® | *Especial Natal*



Acompanhe nossas redes sociais

[f /caldonatural](#) [@ /caldonatural](#)



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Nutritiva, saborosa e prática. Sua vida na cozinha, pode ser perfeita!

Na Caldo Natural®, somos apaixonados por fazer caldos culinários, deliciosos e da melhor qualidade possível. Feitos com 100% de ingredientes frescos, cozidos lentamente por 18 horas.

O caldo feito a partir do zero é o segredo de grandes cozinhas e famílias saudáveis em todo o mundo há gerações, e por boas razões. Além de deliciosos, nossos caldos são fontes de nutrientes valiosos. Eles são ricos em proteínas, colágeno, aminoácidos e minerais - tudo em uma forma líquida, que nosso corpo entende e absorve facilmente.

A indústria alimentícia deixou para trás caldos preparados tradicionalmente em favor de produtos altamente processados repletos de ingredientes artificiais. Nossos paladares, nossa saúde, nossa culinária e nossos hábitos alimentares precisam mudar.

Esperamos que você goste de nossos caldos, tanto quanto gostamos de fazê-los. Visite nossas lojas revendedoras ou acesse caldonatural.com.br para aprender as infinitas possibilidades de incorporar caldos em sua rotina diária.

Neste e-book selecionamos receitas práticas, saborosas e saudáveis feitas com os nossos caldos para você se deliciar e aproveitar o melhor do Natal em casa.



Coquetel de Camarões com Maionese de Inhame

Coquetel de Camarões com Maionese de Inhame

Serve duas pessoas

Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural®, de Camarão
- 8 camarões grandes (limpos - mantenha os rabinhos dos camarões) temperados com sal e pimenta
- 1 xícara de inhame cozido
- 1 colher (sopa) de Curry
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- Sal a gosto

Modo de preparar

Em uma panela leve para ferver o conteúdo de 1 sachê de Caldo Natural® de Camarão.

Assim que levantar fervura, acrescente os camarões e deixe cozinhar 1 minuto. Retire os camarões e reserve o caldo.

Para a maionese bata no liquidificador o caldo reservado com o Inhame cozido, o azeite, o curry e sal a gosto.

Sirva em taças com os camarões na borda.





Lentilha com Frutas Secas

Lentilha com Frutas Secas

Serve quatro pessoas



Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Legumes
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara de lentilhas
- 1/4 de xícara de damascos picados
- 1/4 de xícara de tâmaras picadas
- 1/4 de xícara de uvas passas
- 1/4 de xícara de castanha do Pará picada
- 1/4 de xícara de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de pimenta Síria
- 500 ml de água

Modo de preparar

Em uma panela es quente o azeite, acrescente a cebola e o alho.

Refoque e acrescente a lentilha e a pimenta Síria. Em seguida coloque o Caldo Natural® de Legumes e a água.

Acerte o sal. Deixe cozinhar até a lentilha começar a ficar macia e acrescente os ingredientes restantes.

Deixe cozinhar mais 15 minutos, ou até a lentilha estar cozida.





Cuscuz Marroquino com Legumes

Cuscuz Marroquino com Legumes

Serve seis pessoas

Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Legumes
- 1 1/2 xícara de cuscuz marroquino
- Legumes picados e cozidos (cenoura, ervilha, milho, pimentão, vagem)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/4 xícara de passas (opcional)
- 1/4 xícara de cebola picada

Modo de preparar

Ferva o conteúdo do sachê de Caldo Natural® de Legumes. Desligue o fogo e acrescente o cuscuz de uma vez. Mexa rapidamente e tampe a panela. Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela refogue a cebola no azeite, na sequência acrescente as passas e em seguida os legumes.

Com as mãos solte o cuscuz e acrescente no refogado. Mexa misturando tudo, acerte o sal e sirva quente ou frio.





Lombo Recheado com Damascos ao Molho de Ervas

Lombo Recheado com Damascos ao Molho de Ervas

Receita para um lombo



Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Carne dissolvido em 300ml de água
- 1 lombo suino temperado e aberto em manta
- 300 gramas de Damascos
- 2 dentes de alho picados

PARA O MOLHO:

- 1 sachê de Caldo Natural® de Carne
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1/4 de xícara de cebola picada
- 1 xícara de ervas picadinhas (tomilho, hortelã, salsa, alecrim)
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 200 ml de água

Modo de preparar

Coloque em uma panela os damascos inteiros, o alho e o Caldo Natural® de Carne. Leve ao fogo e deixe cozinhar até o líquido reduzir completamente. Acerte o sal e reserve.

Sobre um alumínio coloque o lombo aberto, recheie com 2/3 dos damascos (reserve o restante para decorar). Enrole com o papel alumínio e leve ao forno a 200°C por cerca de 1h20min.

PREPARO DO MOLHO

Em uma frigideira coloque a manteiga e o azeite. Refogue a cebola. Acrescente as ervas e a mostarda. Na sequência acrescente a farinha de trigo.

Sem parar de mexer adicione o Caldo Natural® de Carne e a água. Corrija o sal e a pimenta. Deixe ferver 3 minutos. Sirva com o lombo.





Molho Agridoce para Aves

Molho Agridoce para Aves

Para uma Ave

Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Galinha
- 1/2 xícara de catchup
- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1/4 xícara de shoyo
- 200 ml de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparar

Dissolva o amido de milho na água. Reserve.

Em uma panela coloque o azeite de oliva, acrescente a cebola e deixe até ficar transparente. Acrescente o abacaxi picado e cozinhe por 5 minutos.

Coloque o Caldo Natural® de Carne e os ingredientes restantes.

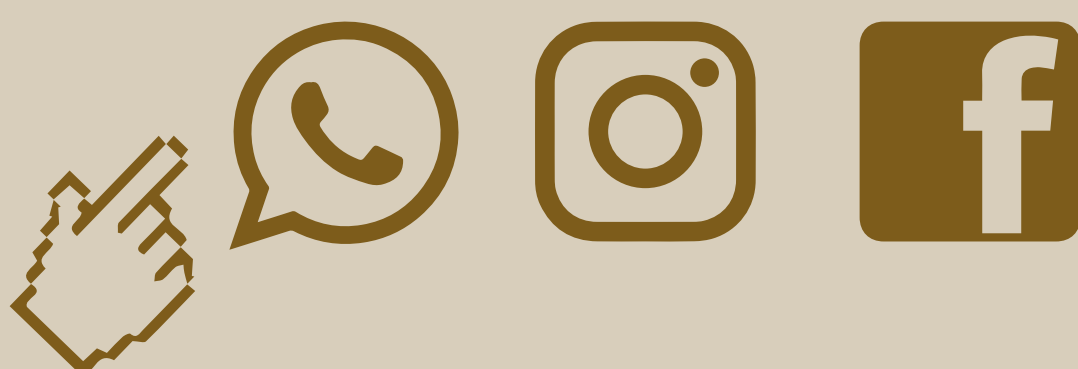
Deixe levantar fervura e engrossar por 3 minutos.





O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Fale conosco:



www.caldonatural.com.br