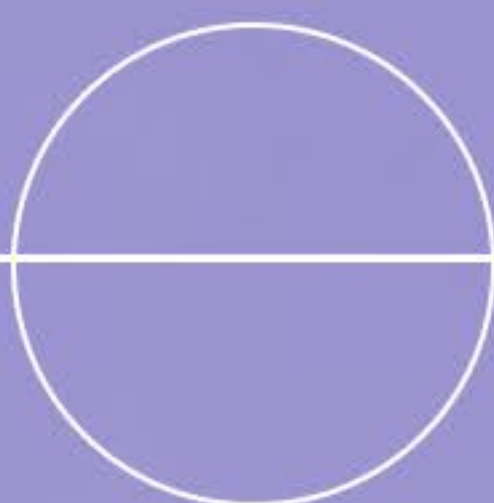


¡RECETARIO FUTBOLERO!



Botanas de **Campeonato** para **Compartir**

10 recetas inspiradas en la emoción del fútbol, perfectas para disfrutar cada partido con amigos y familia.



MÁS QUE UN PARTIDO, UNA CELEBRACIÓN

Hay momentos que van más allá del marcador. La copa del mundo es uno de ellos. Es el abrazo con la familia cuando suena el himno, la carcajada de los amigos en el descanso, el grito compartido que sacude la sala entera.

En esas reuniones, la mesa importa tanto como la cancha. Lo que ponemos frente a nosotros mientras vivimos cada jugada dice mucho de cómo queremos cuidarnos y cuidar a quienes más amamos.

Este recetario nació de esa idea: **que comer bien no riñe con disfrutar.** Que una botana puede ser crujiente, sabrosa y nutritiva al mismo tiempo.

Que la celebración puede ser grande y también generosa con tu cuerpo.

Reúne a tu equipo, prepara estas recetas y disfruta cada minuto. **El mejor partido siempre se vive en compañía.**





Producto estrella: Pan Blanco Bimbo

01

GOL DE ORO

Pizza Dippers de Ajo y Parmesano

Crujientes, dorados y perfectos para dippear durante los 90 minutos.

Ingredientes:

- 8 rebanadas de Pan Blanco Bimbo
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 taza de salsa marinara o salsa para pizza

Preparación:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Corta cada rebanada de pan en 3 tiras.
- Mezcla la mantequilla con el ajo y barniza las tiras.
- Espolvorea parmesano y orégano.
- Hornea durante 10 minutos o hasta dorar.
- Sirve con salsa marinara caliente para acompañar.



02

Producto estrella: Pan Integral Bimbo

LA TRIBUNA INTEGRAL

Nachos de Pan Integral con Dip de Elote Asado

Una jugada inesperada que termina en golazo.

Para los nachos

8 rebanadas de Pan Integral Bimbo
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de paprika
Sal al gusto

Para el dip

1 taza de granos de elote asados
½ taza de yogur griego natural
Jugo de 1 limón
2 cucharadas de cilantro picado
Chile en polvo al gusto

Preparación

Corta el pan en triángulos.
Mezcla con aceite, paprika y sal.
Hornea a 180°C durante 12 minutos.
Licúa la mitad del elote con el yogur y limón.
Integra el resto del elote y el cilantro.
Sirve los nachos acompañados del dip.



Producto estrella: Thins Cero Cero

03

VAR FAVORABLE

Mini Pizzas Thins Tres Selecciones

Tres estilos, una sola campeona.

Ingredientes:

8 Thins Cero Cero
½ taza de salsa para pizza
1 taza de queso mozzarella rallado

Toppings

Italia

Jitomates cherry / Albahaca fresca

México

Frijoles refritos / Jalapeños

España

Pimiento morrón rostizado
Queso manchego

Preparación:

Coloca los Thins en una charola.
Agrega salsa y queso.
Distribuye los toppings.
Hornea a 180°C durante 8 minutos.
Sirve calientes.



Producto estrella: Medias Noches Bimbo

04

DOBLETE DE LA AFICIÓN

Medias Noches de Ensalada de Atún

El clásico que siempre aparece cuando el equipo más lo necesita.

Ingredientes

- 4 Medias Noches Bimbo
- 2 latas de atún en agua escurrido
- ¼ taza de yogur griego natural
- 2 cucharadas de mayonesa
- ¼ taza de apio picado
- 2 cucharadas de cebolla morada picada
- Jugo de ½ limón
- Hojas de lechuga

Preparación

- Mezcla el atún, yogur, mayonesa, apio, cebolla y limón.
- Sazona con sal y pimienta.
- Abre las medias noches.
- Coloca lechuga y rellena con la ensalada de atún.
- Sirve inmediatamente.



Producto estrella: Minix Bimbo

05

FAN ZONE

Minix BBQ Chicken Bites

La botana que desaparece antes del medio tiempo.

Ingredientes:

- 8 Minix Bimbo
- 1 taza de pollo cocido deshebrado
- 3 cucharadas de salsa BBQ
- 1 taza de col morada fileteada
- 2 cucharadas de yogur griego
- Jugo de ½ limón

Preparación:

- Mezcla el pollo con la salsa BBQ.
- Combina la col con el yogur y limón.
- Abre los Minix.
- Coloca pollo y ensalada de col.
- Sirve de inmediato



Producto estrella: Salmas Saníssimo

06

GOL DE CHILENA

Salmas de Esquites Callejeros

Inspiradas en uno de los snacks más icónicos de México. Una combinación ganadora para cualquier partido.

Ingredientes

- 12 Salmas Saníssimo
- 1½ tazas de granos de elote cocidos
- ¼ taza de yogur griego natural
- 2 cucharadas de mayonesa
- ¼ taza de queso cotija desmoronado
- Jugo de 1 limón
- Chile en polvo al gusto
- Cilantro picado

Preparación

- Mezcla el yogur, mayonesa y limón.
- Incorpora los granos de elote.
- Coloca una cucharada sobre cada Salma.
- Agrega queso cotija y chile en polvo.
- Decora con cilantro y sirve.



Producto estrella: Totopos Saníssimo

07

COPA DEL MUNDO DE NACHOS

Totopos Loaded Mex

La estrella de cualquier reunión mundialista.

Ingredientes:

(4 porciones)

- 2 paquetes de Totopos Saníssimo
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de queso manchego rallado
- 1 aguacate
- 1 jitomate picado
- ¼ taza de cebolla picada
- ¼ taza de cilantro
- ¼ taza de crema

Preparación:

- Coloca los totopos en una charola.
- Agrega frijoles y queso.
- Hornea durante 8 minutos.
- Incorpora jitomate, cebolla y cilantro.
- Termina con aguacate y crema.



Producto estrella: Chips de Sal

08

LA OLA DEL ESTADIO

Chips con Dip de Jalapeño y Elote

El MVP de la mesa botanera.

Ingredientes:

(4 porciones)

- 1 bolsa de Chips de Sal
- 1 taza de granos de elote asados
- ½ taza de queso crema
- 1 jalapeño finamente picado
- Jugo de ½ limón
- 2 cucharadas de cilantro

Preparación:

- Mezcla queso crema, limón y jalapeño.
- Agrega elote y cilantro.
- Refrigera 15 minutos.
- Sirve acompañado de las Chip



Producto estrella: Pepitas Golden Nuts

09

TIEMPO EXTRA

Ensalada Mundialera de Pepitas y Mango

La energía que necesitas para llegar hasta los penales.

Ingredientes:

(4 porciones)

- 1 taza de Pepitas Golden Nuts
- 2 tazas de mango en cubos
- 1 taza de jícama en cubos
- 1 pepino en cubos
- ¼ taza de cilantro picado
- Jugo de 2 limones
- Chile en polvo al gusto

Preparación:

- Mezcla mango, jícama y pepino.
- Añade cilantro y pepitas.
- Agrega jugo de limón.
- Espolvorea chile al gusto.
- Sirve fría.



Producto estrella: Cacahuates Golden Nuts
+ Galletas de Arroz Saníssimo

10

BARK MUNDIALERO

Chocolate, Cacahuate y Galletas de Arroz

El gol dulce que celebra cualquier victoria.

Ingredientes:

(4 porciones)

150 g de chocolate semiamargo
1 taza de Cacahuates Golden Nuts troceados
4 Galletas de Arroz Saníssimo troceadas
¼ taza de arándanos deshidratados
2 cucharadas de coco tostado

Preparación:

Derrite el chocolate a baño María o en microondas.
Mezcla los cacahuates, galletas de arroz
y arándanos.
Incorpora al chocolate derretido.
Extiende sobre una charola con papel encerado.
Espolvorea coco tostado.
Refrigera durante 30 minutos.
Rompe en trozos irregulares para servir.

**¡QUE INICIE
EL PARTIDO!**

**Porque los mejores goles se celebran
con las mejores botanas.**

