



# RECETAS

para vernos más

Ruavieja



# Recetas

## *para vernos más*

Somos muy de celebrar las historias con los de siempre, recordar las anécdotas de casa y no perder nunca las llamadas de “a comer” de toda la vida. Nos importan los mensajes al oído, las charlas cara a cara y los recuerdos en la memoria y no en la nube. Que no falten los abrazos, las sobremesas y los encuentros. Porque, al final, estar juntos es lo más importante.

Estas recetas son una excusa deliciosa para pasar más tiempo con los tuyos. Sorprende a tus invitados con un menú increíble de platos y postres preparados con nuestras cremas y licores.



Echa un vistazo a nuestro canal para ver cómo las hemos preparado nosotros y descubre nuevas recetas para disfrutarlas en la mejor compañía.

*Ruavieja*

**Tenemos  
que vernos  
más**



# Índice

## 1 RECETAS SALADAS

- 6 Salmón al papillote
- 8 Tostas de foie
- 10 Pollo al horno
- 12 Pularda asada
- 14 Solomillo ibérico

## 3 PARA BRINDAR EN COMPAÑÍA

### Con Licor de Hierbas Ruavieja

- 30 Hierbas del trópico
- 32 Hierbas de la pasión

### Con Aguardiente de Orujo Ruavieja

- 34 Destornillador
- 36 Caipir-diente

### Con Pacharán Ruavieja

- 38 Pacharán on the beach
- 40 Butano

### Con Licor de Café Ruavieja

- 42 Montecristo
- 44 Vaca Rubia

### Con Crema Ruavieja

- 46 Flameado de Cou
- 48 Batido Helado

## 2 RECETAS DULCES

- 18 Torrijas
- 20 Galletas con chocolate
- 22 Arroz con leche
- 24 Tarta de zanahoria
- 26 Crepes con dulce de leche

## 4 MIS RECETAS

- 51 Aquí puedes escribir tus recetas de siempre o inventar nuevos platos para sorprender a tus invitados.



Licor de Hierbas  
**Ruavieja**  
1839

1

# RECETAS SALADAS



*Una receta de toda la vida,  
para quedar con los de siempre.*



# Salmón al papillote

## *con Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 4 lomos de salmón de 200 gr cada uno
- 2 patatas pequeñas
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- Licor de Hierbas Ruavieja
- Pimienta negra molida, orégano, tomillo y romero
- Aceite de oliva y sal

### - Preparación -

1. Pela las **patatas** y córtalas en rodajas muy finitas.
2. Lava el **calabacín** y córtalo en rodajas muy finas. Haz lo mismo con las **zanahorias**.
3. Lava los **puerros**. Quitales la parte verde y reserva la blanca para cortarla en trocitos.
4. Precalienta el horno durante 10 minutos hasta que alcance 190°C de temperatura.
5. Divide las **verduras** y **patatas** en 4 partes, para posteriormente hacer 4 raciones.
6. Corta papel de aluminio o de horno para poder hacer el saquito.
7. Rehoga las **verduras** en la sartén, y pon sobre el papel una cama de **patata**, una cama de **zanahoria**, una de **calabacín** y otra de **puerro**.
8. Echa sobre las **verduras** un par de **cucharadas de Licor de Hierbas Ruavieja**, además de **sal**, **pimienta**, **hierbas** y **un chorrito de aceite**.
9. Coloca encima **un lomo de salmón**, y salpiméntalo.
10. Cierra el paquetito lo máximo posible, doblando los laterales hacia dentro y después hacia abajo.

*Tenemos que vernos más*

*Menos tiempo en la cocina,  
y más para vosotros con esta  
fácil y deliciosa receta.*



# Tosta de Foie

## *al Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 4 cebollas grandes
- Aceite de oliva
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- Un chorrito de Licor de Hierbas Ruavieja
- 10 tostas de pan dulce tipo Brioche
- Mantequilla
- 10 escalopines de foie fresco
- Láminas de sal gruesa
- Vinagre de Módena

### - Preparación -

1. Parte las **cebollas** en juliana.
2. Vierte un chorrito de **aceite de oliva** en una sartén, y añade las cebollas cuando esté caliente.
3. Agrega a la sartén el **azúcar moreno**.
4. Añade también un chorrito de **Licor de Hierbas Ruavieja**.
5. Remueve la **cebolla** a fuego lento hasta que se caramelicé.
6. Usa un molde circular para cortar **tostas** redondas sobre las rebanadas de **pan dulce**.
7. En otra sartén, añade un poquito de **mantequilla** para dorar el pan.
8. Corta los **escalopines de foie fresco**, y pásalos brevemente por la sartén.
9. Ya tenemos todo cocinado. Pon sobre las mini **tostas** la **cebolla caramelizada** y el **foie**, y decora con sal gruesa.
10. Para terminar, añade **vinagre de Módena** al gusto, y sorprende a los tuyos con un aperitivo irresistible.



*Hay recetas y compañías  
que hacen que la comida  
(y el tiempo) vuele.*

# Pollo al horno


## *con Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 1 apio
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 3 dientes de ajos
- 1 limón
- Romero
- Perejil
- Aceite de oliva
- 30 ml de Licor de Hierbas Ruavieja

### - Preparación -

1. Trocea el **apio, la cebolla y la zanahoria** en juliana.
2. Prepara el condimento para el asado: **ajo, romero, perejil y limón**.
3. Pon las verduras sobre la bandeja del horno y echamos un chorrito de **aceite de oliva**.
4. Sobre las verduras, coloca el **pollo**, añade el **condimento** y el jugo de **limón**.
5. Echa un **chorrito de aceite de oliva** sobre el pollo sazonado.
6. Dale un toque diferente añadiendo el **Licor de Hierbas Ruavieja**.
7. Hornea a 200°C durante **1 hora y media**, y ¡voilà! Listo para compartir.



*Los días fríos se pasan mejor  
en compañía de los tuyos.  
Y de un plato calentito como este.*

# Pularda asada

## *con Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 1 pularda de unos 3 kilos
- Sal, pimienta, tomillo y orégano
- 100 ml de aceite de oliva virgen
- 5 manzanas reineta
- 60 ml de moscatel
- 100 g de orejones
- 50 g de ciruelas secas
- 50 g de frutos rojos
- 4 dientes de ajo

### - Preparación -

1. Condimenta la **pularda** con las **especias** y la **sal** a tu gusto.
2. Colócala en un recipiente para horno y rehógala en **aceite**.
3. Vierte un chorro de **Licor de Hierbas Ruavieja** empapándola bien.
4. Hornéala vuelta y vuelta durante una hora y media a 140°C.
5. Mientras pela y descorza las **manzanas**.
6. Córtalas en trozos en un recipiente, añade el **moscatel** y un puñado de **sal**.
7. Incorpora los **orejones**, las **ciruelas** y los **frutos rojos** a esa mezcla.
8. Pela y machaca los **ajos**, y añádelos también.
9. Coloca la **guarnición** junto a la **pularda** y hornea durante 15 minutos a 140°C.
10. ¡Tachán! Un delicioso plato que dará paso a una suculenta sobremesa.

*Tan delicioso que, además del plato,  
vas a tener que compartir la receta.*





# Solomillo Ibérico

## *al Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- Solomillo de cerdo ibérico
- Zanahoria
- Puerro
- Cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 ml de vino blanco
- 2 l de caldo de carne
- 100 ml de Licor de Hierbas Ruavieja
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Laurel

### - Preparación -

1. Empieza por lo que hay que empezar: **la salsa**.
2. **Corta las zanahorias, los puerros y las cebollas**. Ponlas en una cazuela
3. con un chorrito de aceite de oliva y rehoga. Añade también una ramita
4. de **romero y salpimentada**.
5. Después **agrega el vino tinto y el Licor de Hierbas Ruavieja**, y deja reducir
6. hasta que se evapore.
7. .Añade el caldo de carne, deja reducir hasta la mitad y posteriormente
8. tritura todo. Después, cuela y reserva.
9. .Una vez apartada la salsa, **cortamos el solomillo en medallones** y lo
10. marcamos en una sartén por los dos lados.  
Sirve los deliciosos medallones acompañados de la salsa, y ¡a recibir elogios por ser buen chef!



2

RECETAS  
DULCES

*Una sobremesa en casa,  
con una receta muy casera.*



# Torrijas

## *con Crema Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 1/2 piel de limón
- 200 ml de Crema Ruavieja
- 200 ml de leche
- Pan especial para torrijas
- 3 huevos grandes
- 1 ramita de canela
- 150 g de azúcar blanco
- 1 cucharada de canela en polvo
- Aceite de oliva virgen extra

### - Preparación -

1. Vierte **leche** y **Crema Ruavieja** en un cazo, remueve bien y ponl a calentar.
2. Pela medio **limón** intentando evitar la zona blanca.
3. Antes de que hierva, retira el cazo del fuego, añade la **canela** y la **piel de limón** y déjalo enfriar diez minutos.
4. Coloca la **mezcla** en un plato, y bate los huevos en otro.
5. Empapa las piezas de **pan** por ambos lados en leche y en huevo.
6. Fríelas en una sartén con **aceite** caliente.
7. Dóralas y quita el exceso de aceite.
8. Mezcla **canela en polvo** y **azúcar** para el toque final.
9. Cúbrelas iy listo!

*Un postre dulce y crujiente  
para hacer buenas migas  
con todos tus amigos.*



# Galletas con chocolate

## *con Crema Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 125 g de mantequilla
- 50 g de azúcar moreno
- 250 g harina repostería
- 1 sobre de levadura de vainilla
- 60 ml de Crema Ruavieja
- 1/2 tableta de chocolate negro de repostería

### - Preparación -

1. Derrite la **mantequilla** y mézclala con el **azúcar moreno** en un bol con una varilla.
2. Añade la **harina** y medio sobre de **levadura tamizada**. Y remueve muy bien.
3. Échale un chorrito de **leche avainillada**.
4. Agrega **Crema Ruavieja**. Mmmmmm...
5. Amasa la **mezcla** sobre la encimera hasta formar una bola. Envuélvela en plástico transparente y déjala reposar 15 minutos en el congelador.
6. Precalienta el **horno a 180°C** y prepara la bandeja con papel vegetal.
7. Saca la masa del frío, crea **bolitas** con las manos y distribúyelas por la bandeja.
8. Hornea durante **20 minutos**. Después, deja que se enfríen.
9. Calienta el **chocolate** en un cazo y úsalo para decorar las galletas.
10. Cuando estén listas, **¡compártelas!**

*No hay que perder  
las buenas costumbres,  
como vernos en persona  
o tomar arroz con leche.*





# Arroz con leche

## *con Crema Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 1 l de leche
- 125 g de azúcar blanco
- Cáscara de limón
- 2 ramitas de canela
- 200 g de arroz redondo
- 40 ml de Crema Ruavieja
- Canela en polvo

### - Preparación -

1. Vierte la **leche** en una olla al fuego.
2. Añade el **azúcar**.
3. Échale la **cáscara de limón** y las **ramitas de canela** troceadas.
4. Déjalo que hierva y remueve de vez en cuando.
5. Lava bien el arroz en un cuenco con agua fría.
6. Escúrrelo y viértelo en la olla con la mezcla.
7. Añade un **chorrito de Crema Ruavieja** y sigue removiendo.
8. Mantén el fuego lento durante 50 minutos y luego déjalo enfriar.
9. Sírvelo con **canela** y **cáscara de limón**... ¡y sorprende a tus invitados!



*Las zanahorias son buenas para ti... y las tartas,  
la excusa perfecta para invitar a los tuyos.*

# Tarta de Zanahoria

## *con Crema Ruavieja*

### - Los ingredientes -

#### Para el bizcocho

- 3 huevos
- 200 g de azúcar blanco
- 200 g de azúcar moreno
- 200 ml de aceite de girasol
- 250 g de harina
- 100 g de harina de espelta
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 40 ml de Crema Ruavieja
- 60 ml de leche
- 650 g de zanahoria

#### Para la cobertura

- 300 g de azúcar glas
- 125 g de mantequilla
- 125 g de queso crema
- Pipas de calabaza, frutos rojos y naranja confitada

### - Preparación -

1. Bate los **huevos** en un bol de cristal grande.
2. Añade el **azúcar blanco** y el **moreno** mientras sigues mezclando.
3. Añade el **aceite** y la mezcla de **harinas**.
4. Mezcla también la **canela** y el **bicarbonato**.
5. Añade un chorrito de **Crema Ruavieja** y la **leche**, y remueve.
6. Pela y ralla las **zanahorias** y échalas también.
7. Vierte la mezcla en un recipiente para horno y hornéala durante 35 minutos a 180°C. Después, déjala reposar y desmóldala.
8. Para la **cobertura**, mezcla **azúcar glas** con la **mantequilla** derretida y el **queso**.
9. Añade un chorrito de **Crema Ruavieja** mientras remueves hasta eliminar los grumos.
10. Corta el **bizcocho** para crear varios pisos y separa las capas con la cobertura.
11. Decora la **tarta** con **frutas** a tu gusto y... ¡repártela entre los tuyos!

*Tenemos que vernos más*

*Para una tarde muy golosa,  
una receta dulce para compartir.*



# Crepes con dulce de leche *con Crema Ruavieja*

## - Los ingredientes -

- 3 huevos
- 300 ml de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- 150 g de harina
- 60 ml de Crema Ruavieja
- Dulce de leche
- Azúcar glas
- Frambuesas y arándanos

## - Preparación -

1. Bate los **huevos** en un bol de cristal grande.
2. Añade la **leche** y sigue batiendo hasta que la mezcla sea uniforme.
3. Derrite la mantequilla y viértela, también la **harina**, y no dejes de remover.
4. Añade un chorrito de **Crema Ruavieja**.
5. En una sartén caliente con un poco de **mantequilla**, vierte un cazo con la **mezcla** y muévela para que ocupe el fondo.
6. Cuando esté dorada, dale la vuelta.
7. Mezcla el **dulce de leche** con **Crema Ruavieja** y rellena las crepes a tu gusto.
8. ¡Decóralo con **frutos del bosque** e invita a tus amigos a que las prueben!



3

PARA  
BRINDAR EN  
COMPAÑÍA

*Una bebida refrescante  
que te ayuda a alargar  
tus quedadas bajo el sol.*





# Hierbas del Trópico

## *con Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 40 ml de Licor de Hierbas Ruavieja
- 50 ml de zumo de piña
- Refresco de limón
- Hielo
- Un trozo de piña o una rodaja de limón para decorar

### - Preparación -

1. Vierte el Licor de Hierbas Ruavieja, el zumo de piña y el refresco de limón en un mismo vaso mezclador.
2. Remueve. Con más o menos fuerza, eso depende de ti.
3. Antes de servir, añade hielo y decora con una rodaja de limón o trocito de piña.
4. ¡Reparte esta elaboración en vasos, y pruébala antes de que se acabe!

*No hace falta irse lejos  
para disfrutar de un sabor  
de otro continente.*



# Hierbas de la Pasión

## *con Licor de Hierbas Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 40 ml de Licor de Hierbas Ruavieja
- Zumo de fruta de la pasión
- Hielo
- Media fruta de la pasión para decorar

### - Preparación -

1. Incorpora el Licor de Hierbas Ruavieja y el zumo de fruta de la pasión en el vaso mezclador.
2. Después añade el hielo, y ¡a remover!
3. Antes de servir, extrae las semillas de la fruta de la pasión y añádelas en el cóctel. O bien, decóralo con media fruta.
4. Reparte en vasos y a disfrutar. ¡Fácil y sencillo!



*Que no te engañe su nombre.  
Es una bebida que gusta a todos,  
y que hará que no se vaya ninguno.*



# Destornillador

## *con Aguardiente de Orujo Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 30 ml de Aguardiente de Orujo Ruavieja
- Aromas y zumo extraído de piel de naranja
- Hielo
- Refresco de naranja
- Twist de naranja

### - Preparación -

1. Vierte los 30 ml de Aguardiente de Orujo Ruavieja en el vaso mezclador.
2. Incorpora los aromas y el zumo, retorciendo la piel de la naranja.
3. Añade el hielo, y termina incluyendo el refresco de naranja.
4. Remueve ligeramente, y decora con la corteza.
5. Reparte en vasos, y disfruta de este cóctel antes de que se le vayan las vitaminas.

*Tómalo como quieras,  
pero la mejor forma de  
disfrutarlo es con los tuyos.*



# Caipir-diente

*con Aguardiente de Orujo Ruavieja*

## - Los ingredientes -

- 30 ml de Aguardiente de Orujo Ruavieja
- Media lima en dados
- Azúcar blanco o moreno
- Cerveza de jengibre
- Hielo picado

## - Preparación -

1. Machaca la lima, incorpora después una cucharada de azúcar y vuelve a machacar.
2. A continuación, incorpora el hielo y el Aguardiente de Orujo Ruavieja.
3. Remueve ligeramente, no hace falta emplear mucha fuerza.
4. Exprime media lima más si el sabor ácido es lo tuyo.
5. Añade más hielo y dale un ligero toque de cerveza de jengibre.
6. ¡Reparte esta elaboración y deja boquiabiertos a tus invitados!



*Un cóctel perfecto para  
la playa, la montaña...  
Donde sea, pero para verse más.*



# Pacharán on the beach

## *con Pacharán Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 40 ml de Pacharán Ruavieja
- 20 ml de licor de melocotón
- 40 ml de zumo de arándanos
- 40 ml de zumo de naranja o piña
- Hielo
- Un chorrito de granadina
- Rodaja de naranja o una cereza para decorar

### - Preparación -

1. Vierte el Pacharán Ruavieja, el licor de melocotón, el zumo de arándanos
2. y el zumo de naranja o piña, en el vaso mezclador por este orden.
3. Añade el hielo y remueve o agita en una coctelera (si eres un barman y tienes una en casa).
4. Si lo deseas, también puedes darle otro toque con un chorrito de granadina. Antes de servir, decora con una rodaja de naranja o una cereza, y ¡a disfrutar como en esas noches de playa!

*Un cóctel al estilo de esas tardes  
de invierno compartiendo sofá.*



# Butano

## *con Pacharán Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 40 ml de Pacharán Ruavieja
- Refresco de naranja
- Golpes de angostura de naranja
- 1 naranja
- Hielo

### - Preparación -

1. Vierte Pacharán Ruavieja en un vaso con tanto hielo como quieras.
2. Completa con el refresco de naranja. ¡Esto va va tomando forma!
3. Añade unas gotas de angostura.
4. Decora con una rodaja de naranja, y ¡listo!

*Tan fresco como una  
sobremesa familiar en el campo.*



# Vaca Rubia

## *pon Licor de Café Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 60 ml de Licor de Café Ruavieja
- 80 ml de leche
- 10 ml de sirope de caramelo (o chocolate, chocolate blanco o dulce de leche)
- Golpes de angostura de chocolate
- Hielos
- Virutas de chocolate

### - Preparación -

1. Introduce el licor, la leche, el sirope y el hielo en una coctelera.
2. Agita durante unos 10 segundos y sirve la mezcla en una copa de cóctel.
3. Si te sientes goloso, puedes decorar con virutas de chocolate.
4. Para presentárselo a tus invitados puedes acompañarlo de tofe o chocolatinas. ¡Delicioso!



*Puedes ponerte al día  
con un café o recordar  
viejos tiempos con este cóctel.*

# Montecristo

## *con Licor de Café Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 45 ml de Licor de Café Ruavieja
- 80 ml de café expreso
- 30 ml de Triple seco
- Nata montada

### - Preparación -

1. Vierte todos los ingredientes en una jarrita con asa en este orden: primero el licor, luego el café y por último el triple seco.
2. Remueve despacio y en el mismo sentido para mezclar, no tengas prisa.
3. Complétalo con nata montada. ¡Y prepárate para disfrutar!

*Tenemos que vernos más*



*Sabe mucho mejor cuando  
lo acompañas de un buen abrazo.*



# Flameado de Cou

*con Licor Café y Crema Ruavieja*

## - Los ingredientes -

- 30 ml de Licor de Café Ruavieja
- 30 ml de Crema Ruavieja
- 30 ml de Triple Seco o Licor de Naranja

## - Preparación -

1. Sirve el licor, la crema y el triple seco muy despacito.
2. Hazlo en este orden para conseguir las tres texturas.
3. Cuando lo hayas servido, préndelo con un mechero y... ¡prepárate para verlo echar chispas!

*Un reencuentro  
con tus amigos  
jamás te dejará frío.*



# Batido Helado

## *con Crema Ruavieja*

### - Los ingredientes -

- 50 ml de Crema Ruavieja
- 20 cl de Licor de Café Ruavieja
- 40 ml de café expreso
- 10 ml de sirope de chocolate
- 20 ml de leche
- Nata montada y virutas de chocolate

### - Preparación -

1. Si quieres el batido con hielo picado, pica los por separado. Si los quieres enteros puedes batirlos junto a la mezcla.
2. Puedes utilizar la coctelera o una batidora para prepararlo.
3. Primero, vierte los ingredientes en el recipiente que hayas elegido y mézclalos bien.
4. Antes de servir, puedes decorar las paredes del vaso con sirope de chocolate.
5. Termina la decoración con nata montada y sirope de chocolate. ¡Tus invitados te lo quitarán de las manos!



4

# MIS RECETAS



*Primero, con las manos en la masa;  
después, con las manos en la mesa.  
Y para terminar, brindando en la  
sobremesa.*

# Mis recetas:

## - Los ingredientes -


## - Preparación -


# Mis recetas:

## - Los ingredientes -

---

---

---

---

---

## - Preparación -

---

---

---

---

---

---

---

---



# Mis recetas:

## - Los ingredientes -


## - Preparación -


# Mis recetas:

## - Los ingredientes -

---

---

---

---

---

## - Preparación -

---

---

---

---

---

---

---

---

# Mis recetas:

## - Los ingredientes -


## - Preparación -


# Mis recetas:

## - Los ingredientes -

---

---

---

---

---

---

---

---

## - Preparación -

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



*Ruavieja* | **Tenemos  
que vernos  
más**

Disfruta de un consumo responsable 17°