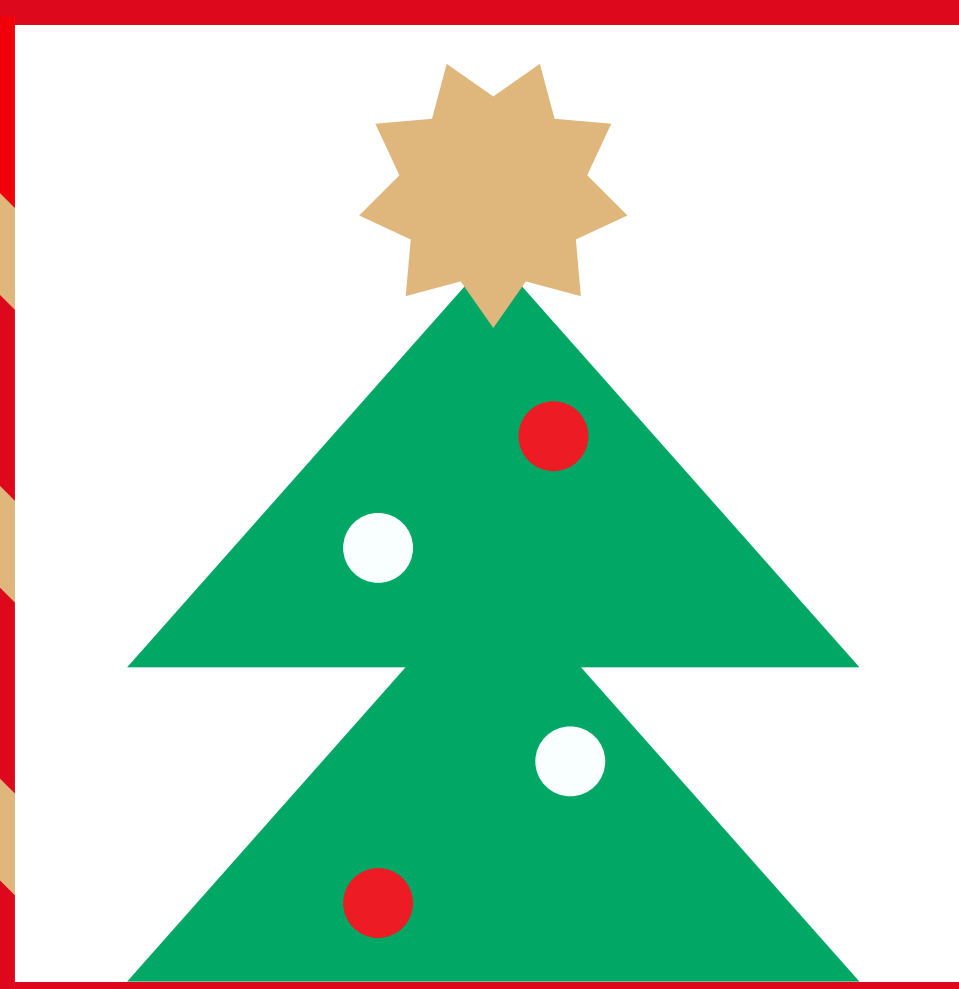
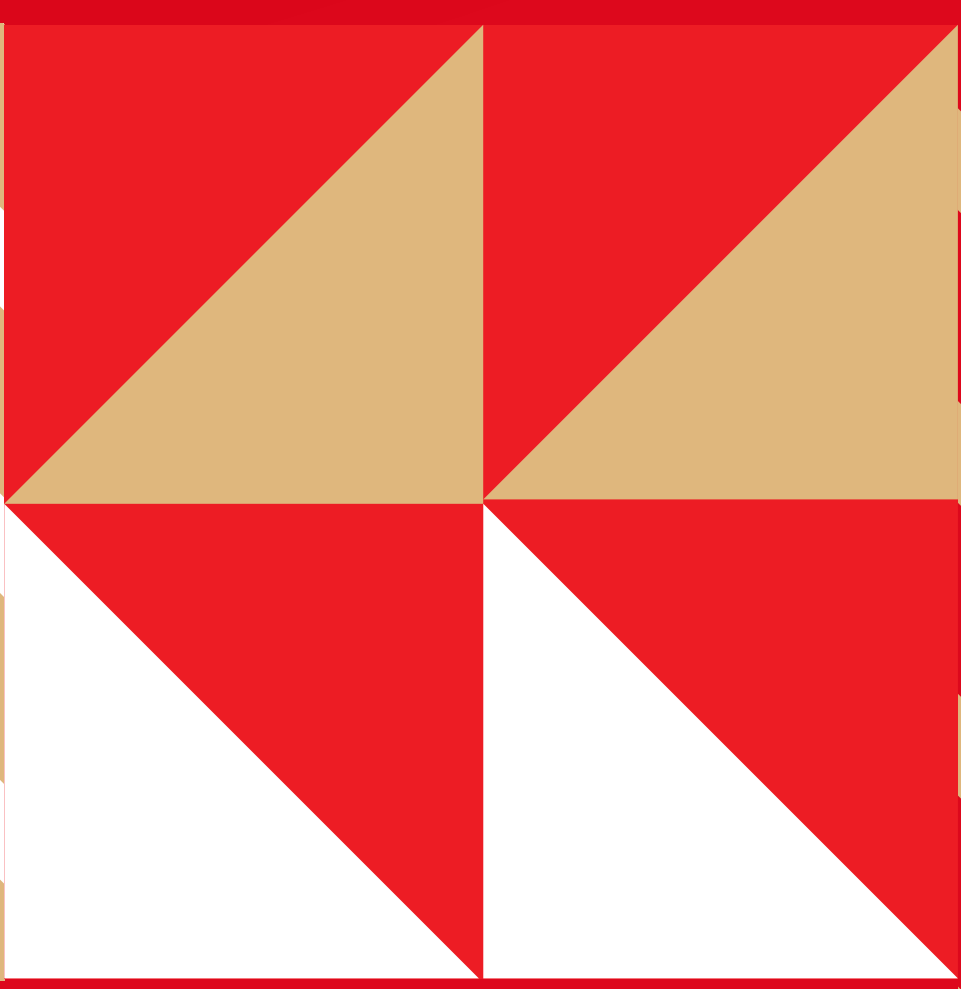
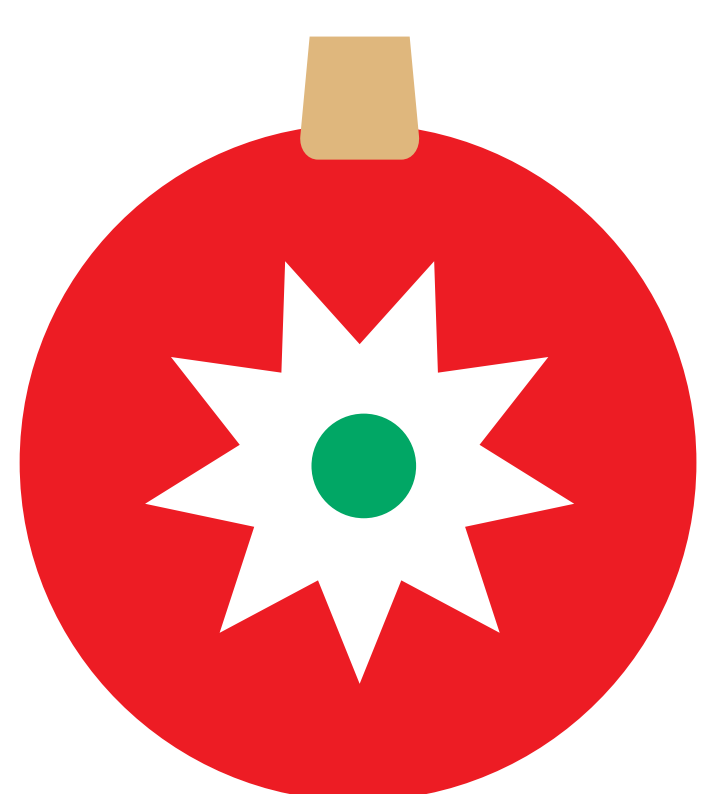




BIG A

ppetit



Soda FLOAT A LO BIG



Ingredientes

- 1 taza (200 ml) de BIG COLA
- 1/4 taza de jugo de arándanos o el de preferencia
- 2 bolas de helado de vainilla o ron con pasas
- Crema batida
- Canela en polvo



Preparación

1. Toma un vaso alto y, si es posible, enfríalo en el congelador por unos minutos.
2. Coloca en el fondo del vaso el jugo de arándanos.
3. Agrega las bolas de helado en el centro del vaso.
4. Vierte la BIG COLA lentamente sobre el helado y el jugo.
5. Decora con un copo de crema batida en la parte superior.
6. Espolvorea canela en polvo o unas cuantas chispas rojas y verdes.



BIGscocho NAVIDEÑO



Ingredientes

- 1 taza (200 ml) de BIG COLA
- 2 tazas de Harina de trigo
- 1 taza de Azúcar granulada o morena
- 1/2 taza de cacao en polvo puro
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1/2 taza de Leche
- 2 Huevos grandes
- 1 cucharadita de vainilla



Preparación

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa el molde para tu BIGscocho.
2. En un bowl, combina la harina, azúcar, cacao, bicarbonato y sal.
3. Calienta a fuego lento la mantequilla con la BIG COLA.
4. Vierte esta mezcla tibia sobre los ingredientes secos.
5. Agrega los huevos, la leche y la vainilla.
6. Vierte en el molde. Hornea por 35 a 45 minutos.



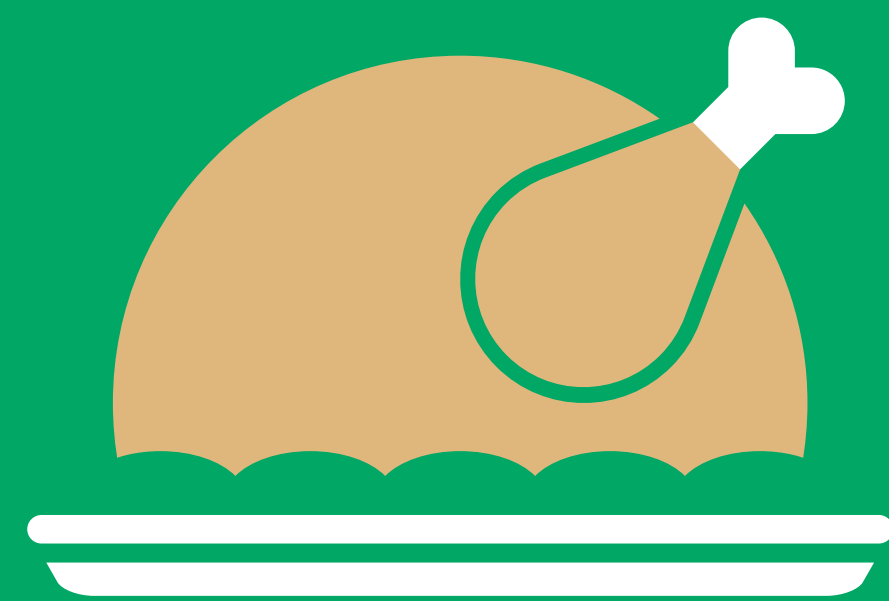
Pavo NA BIG DEÑO

Ingredientes

- 1 Pavo entero
- 1.5 Litros BIG COLA
- 2 tazas de caldo de pollo o vegetales
- 1 taza de azúcar morena
- 1/4 taza vinagre de manzana
- 4 cucharadas mantequilla derretida
- 2 cucharadas ajo en polvo
- 1 cucharada sal y pimienta negra

Preparación

1. Limpia y seca el pavo y vierte 1 litro de BIG COLA para marinarlo
2. Frote el pavo con la mezcla de mantequilla derretida, ajo en polvo, sal y pimienta
3. Coloque en la bandeja de hornear, añadiendo 2 tazas de caldo de pollo
4. Mezcla en una olla pequeña BIG COLA, azúcar morena y vinagre, cocine a fuego lento por 10-15 hasta que espese
5. Precaliente el horno a 175°, cubra con papel aluminio el pavo y hornee. Una hora después, apliqué el glaseado. Regrese al horno por 15-20 minutos más. Deje enfriar y estará listo para servir.



Arroz NA BIG DEÑO

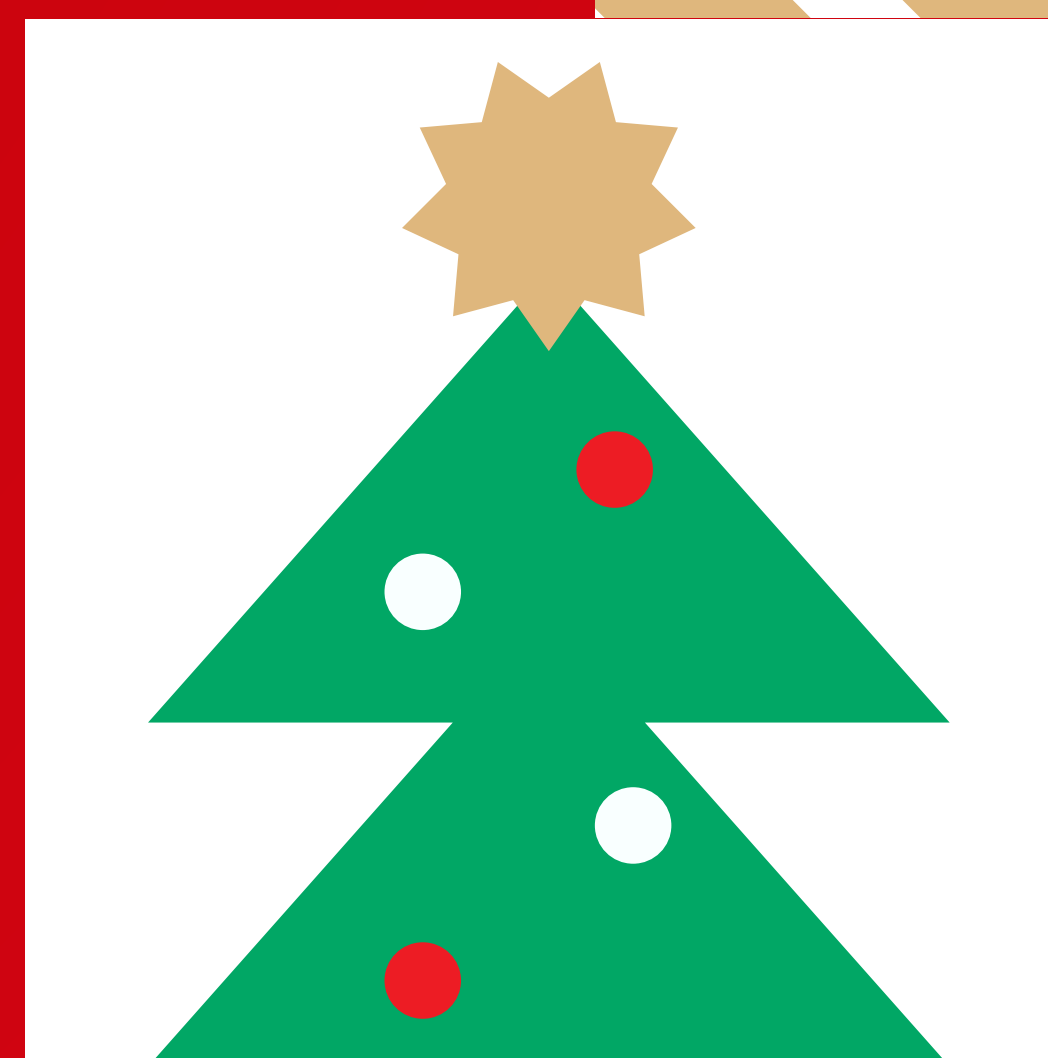


Ingredientes

- 2 tazas de BIG COLA
- 2 tazas de arroz
- 1/2 taza de tocino picado
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/4 taza de almendras o nueces tostadas y picadas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Fríe el tocino hasta que esté crujiente. Reserva el tocino y sofríe la cebolla en la grasa restante.
2. Agrega el arroz lavado, mezcla, y vierte las 2 tazas de BIG COLA. Sazona.
3. Deja hervir a fuego alto hasta que el líquido se reduzca y seque (punto de ebullición).
4. Baja el fuego al mínimo. Agrega las almendras, tapa y cocina por 15-20 minutos.
5. Añade el tocino crujiente. Mezcla suavemente y sirve.



Plátanos A LO BIG



Ingredientes

1/2 taza de BIG COLA Original
4-5 plátanos maduros
2 cucharadas de mantequilla sin sal
1/4 taza de azúcar
1 ramita de canela
1 pizca de nuez moscada (opcional)
Una pizca de sal

Preparación

1. Corta los plátanos maduros y derrite la mantequilla y dóralos por ambos lados (3-4 minutos/lado).
2. En el mismo sartén, mezcla el azúcar, canela, especias y vierte lentamente la BIG COLA.
3. Deja hervir 3-5 minutos hasta que el jarabe espese.
4. Regresa los plátanos al sartén. Cocina a fuego mínimo por 5-8 minutos más y bañándolos con el jarabe, hasta que estén tiernos y glaseados.

