



PASTEL ÁNGEL ASADO

con fresas y moras variadas a la pimienta y crema de vainilla



ENSALADA DE BISTEC CON VINAGRE BALSÁMICO
y aderezo de blueberries

Nuestra pasión por el sabor

Desde 1889, McCormick & Company, Inc. ha sido impulsada por su pasión por el sabor y por ofrecer sabores de la más alta calidad al mundo, inspirando confianza y un espíritu de aventura en las cocinas de todas partes. Nuestro equipo de investigadores, expertos en tendencias, chefs, cocineros, tecnólogos en alimentos y analistas sensoriales han identificado nuevos sabores durante más de una década a través de McCormick® Flavor Forecast® (Pronóstico de sabores), un catalizador de innovaciones en sabores para toda la industria alimenticia. Para obtener más información, visite mccormick.com/español.



PORTADA: HAMBURGUESA A LA CERVEZA
con chipotle y cebollas caramelizadas



Flavor Forecast®

2011 EDICIÓN A LA PARRILLA



TACOS DE BISTEC ADOBADO CON CHILE ANCHO
con salsa de maíz asado y tomatillo

LOS MEJORES SABORES Y TENDENCIAS PARA PROBAR A LA PARRILLA ESTE VERANO

En esta edición especial de Flavor Forecast, McCormick ha identificado un grupo de tendencias y sabores que encienden la llama del sabor para disfrutar de una deliciosa temporada de comidas a la parrilla.

En medio de la creciente obsesión por sabores más audaces e interesantes, la pasión por el sabor alcanza un frenesí absoluto durante la temporada de comidas a la parrilla. Este año busque grandes sabores, combinaciones llenas de confianza e influencias globales para descubrir el mejor sabor. Cuando se trata del asador moderno, contar con un gran arsenal de herramientas, técnicas e ingredientes se ha convertido en la medalla de honor.

*¡Prepárese para
aumentar el
sabor!*

CAMARONES CON ESPECIAS
y PAPIKA con ensalada de
cítricos, cilantro y quínoa





SALMÓN A LAS CINCO PIMIENTAS
con succotash de maíz asado

4 tendencias que arden

FUEGOS REGIONALES

De costa a costa, los ingredientes locales especiales y las técnicas dignas de la cocina regional estadounidense a la parrilla están alcanzando un nuevo nivel de reconocimiento. Ya sean los jugosos secretos sureños de famosos cocineros o una parrillada playera con la pesca del día, las llamas de la tradición americana arden más que nunca.

¡CALIENTE, ARDIENTE, QUE QUEMA!

Cuando se trata de grandes sabores a la parrilla, los parrilleros de hoy pueden aceptar el desafío. Gracias a la disponibilidad de una amplia variedad de chiles (desde el terroso ancho hasta el chipotle ahumado, pasando por el candente picor de la cayena), los cocineros al aire libre están mezclando y combinando ingredientes para crear experiencias de sabor dinámicas y nuevas dimensiones de intensidad de pique.

LLAMAS DE AVENTURA

La necesidad de sentir emociones y una disposición a probar cosas nuevas en la parrilla allanan el camino para una interesante sinfonía de inspiración global. Los chefs de patio de todos los niveles de destreza están más dispuestos que nunca a probar audaces combinaciones de sabores y valientes nuevas fronteras con los favoritos de siempre.

EL NUEVO AGRIDULCE

El paladar de los entusiastas de la comida está despertando a la creciente emoción de los ingredientes agrios. Los pepinillos caseros rápidos, los cítricos fuertes, una diversidad de vinagres y otros sabores que provocan muecas están disfrutando de su momento de popularidad. Estas comidas encuentran en la parrilla compañeros vigorizantes en las frutas y otros ingredientes naturalmente dulces: un giro contemporáneo creativo al término “agridulce”.

5 combinaciones de sabores que hacen chispa

El ahumado y LAS CERVEZAS ARTESANALES

Las cervezas regionales estadounidenses de cervecerías pequeñas e independientes que están tan en boga también están mejorando lo que se cocina en la parrilla. Son valientes compañeros para los sabores inspirados en la cocina estilo BBQ que se infusionan creativamente a través de una variedad de ingredientes y técnicas para ahumar.

Mostaza y CEBOLLAS DULCES

Este dúo casero es una muestra de los sabores del verano en el sur. Por ser agradablemente intensa y amarga, la mostaza es una sabrosa contraparte para el alto nivel de azúcar que contienen las cebollas dulces. Esta succulenta mostaza está apareciendo en una deliciosa variedad de formas enteras, molidas y preparadas de forma elegante.

Pimientos Picantes y MAÍZ ASADO

Sin importar qué nivel de sabor picante esté buscando, una combinación de tentadores pimientos (desde frescos hasta encurtidos, secos o molidos) incluye gran diversidad de sabores de alto impacto que dan la vuelta al mundo. El maíz dulce y ahumado a la parrilla brinda la cantidad justa de contraste para compensar el sabor picante.

Paprika y NARANJA

Con su suave dulzura, el colorido de la paprika es un compañero vivaz para el sabor cítrico de la naranja. Ya sea que use la amarga cáscara, la succulenta fruta o el refrescante jugo, la combinación es un éxito en diversos platillos de parrilladas que le dan el visto bueno a los sabores internacionales: latino, africano, español y demás.

Balsámico y BLUEBERRY

El blueberry es una “súper fruta” de estación que está de moda y es un compañero dulce para la fuerte complejidad del vinagre balsámico y las comidas a la parrilla. A medida que las fresas y moras variadas hacen su aparición en salsas, adobos y guarniciones, esta combinación dulce y sabrosa también da un nuevo giro a los dulces y las bebidas veraniegas.



BOCADILLOS DE POLLO ESTILO CAROLINAS
con pepinillos