



Disfruta el sabor del verano

YABSTRONOMÍA



Viví con
alegría,
compartí con

SABOR

y llená tus días
de lo que
más te gusta.

Con **DON YAB**
cada momento se
disfruta más.

Don Yab: Tradición, pasión y transformación.

Don Yab es una marca hondureña que nace con la pasión de llevar a tu mesa lo mejor en especias, salsas, y condimentos. Con más de una década de trayectoria, hemos crecido gracias al compromiso con la calidad, la innovación y el sabor auténtico que nos caracteriza.

Uno de nuestros grandes logros ha sido obtener la certificación internacional ISO 22000, garantizando procesos seguros e inocuos en toda nuestra producción. Además, creemos firmemente en el poder de la comunidad, trabajamos de la mano con agricultores locales y apoyamos prácticas sostenibles que impulsan el desarrollo económico y el bienestar de 2,300 familias por medio de nuestra plataforma Spice Society.

¡Don Yab no solo transforma la cocina, también transforma vidas!



Sobre Nosotros

Recetas

El verano llegó cargado de sol, alegría... ¡y mucho sabor! En esta temporada de encuentros, comida y momentos especiales, te compartimos recetas llenas de frescura, color y ese toque único que solo Don Yab puede dar.

Desde opciones ligeras y refrescantes hasta platos que despiertan todos los sentidos, estas creaciones están pensadas para sorprender a tus invitados o simplemente consentirte como mereces.

Cada receta ha sido cuidadosamente elaborada con nuestros productos, inspirada en ingredientes locales y pensada para compartir lo mejor del verano con quienes más quieres.

¡Encendé los fogones y dejá que el sabor Don Yab sea el protagonista de tus días soleados!



ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA



Ingredientes:



- 12 oz de espaguetis
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla blanca picada
- 2 cucharada de ajo con Hierbas Don Yab
- 1 taza de zanahoria rallada o finamente picada
- 1/2 taza de apio finamente picado
- 1 libra (16 oz) de carne molida de res
- 1/2 taza de vino tinto
- 14 oz de tomate triturado
- 2 cdas de pasta de tomate
- 1 cdita de orégano seco
- 1 cdita de albahaca seca o fresca
- Sabrozador completo Don Yab al gusto
- 2 tazas de caldo de res
- 1/2 taza de leche o crema
- Queso parmesano rallado para servir



Procedimiento:



1. Cocina los espaguetis en agua con sal según las instrucciones del paquete. Escúrrelos y reserva.
2. En una sartén grande, calienta el aceite y sofríe la cebolla, la zanahoria y el apio por 5 minutos.
3. Agrega la carne molida y cocina hasta que se dore bien, deshaciéndose con una cuchara.
4. Incorpora el vino y deja reducir un poco (2 minutos). Agrega el tomate triturado, la pasta de tomate, orégano, albahaca, el sabrozador completo y el caldo de res
5. Cocina a fuego bajo durante 20-30 minutos. Añade la leche o crema al final y mezcla bien.
6. Sirve la salsa sobre los espaguetis y espolvorea con queso parmesano.





CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes:

1 libra de filete de pescado blanco (corvina, tilapia, pargo) cortado en cubos pequeños

1 taza de jugo de limón fresco

1/2 taza de leche de coco

1/4 taza de jugo de pescado o caldo frío (puede ser del mismo pescado marinado, colado)

1/2 taza de cebolla morada en tiras

1 cucharada de Ajo con hierbas Don yab.

1 cda de jengibre rallado

1/4 taza de cilantro fresco picado

Sabrozador completo Don Yab al gusto

Paprika en polvo Don Yab para decorar

Procedimiento:

1. Coloca el pescado en un recipiente de vidrio o acero inoxidable. Cúbrelo con el jugo de limón y deja marinar en frío por 15 minutos.

2. Mientras tanto, prepara la leche de tigre: en una licuadora mezcla 1/4 taza del jugo de la marinada (colado), el ajo, jengibre, leche evaporada, un poco de Sabrozador completo. Licúa bien.

3. Cuela esta mezcla y mézclala nuevamente con el pescado ya marinado.

4. Agrega la cebolla morada, el cilantro y ajusta la sazón al gusto. Sirve frío.

5. Decora con la páprika.



FLAN DE CARAMELO CON CAFÉ



Ingredientes:

Para el caramelo:

- ¾ taza de azúcar
- 3 cdas de agua

Para el flan:

- 1 lata de leche condensada (397 g)
- 1 lata de leche evaporada (354 ml)
- 3 huevos enteros
- 1 yema
- 2 cdas de café instantáneo (o espresso en polvo)
- 1 cda de esencia de vainilla de Don Yab
- Pizca de sal



Procedimiento:

Haz el caramelo:

1. En una sartén o cacerola pequeña, derrite el azúcar con el agua a fuego medio, sin mover, hasta que se forme un caramelo dorado ámbar.
2. Viértelo rápidamente en el fondo de un molde para flan o recipiente metálico resistente al calor. Inclina el molde para cubrir la base.
3. Deja enfriar mientras haces el flan.



Mezcla el flan:

1. Disuelve el café en un poco de la leche evaporada.
2. En un bol, mezcla la leche condensada, la leche evaporada con café, los huevos, la yema, la vainilla y la pizca de sal. Bate suavemente a mano o con batidora a baja velocidad, solo hasta integrar (no espumar).
3. Cuela la mezcla con un colador fino para que quede sedosa y sin grumos, y viértela sobre el caramelo ya frío.



Cocción a baño María en hornilla:

1. Coloca el molde dentro de una olla más grande con tapa.
2. Añade agua caliente hasta que llegue a la mitad de la altura del molde del flan.
3. Tapa bien y cocina a fuego bajo por 50-60 minutos, controlando que el agua no se evapore (puedes agregar más agua caliente si es necesario).
4. Sabrás que está listo cuando, al insertar un cuchillo o palillo, este salga limpio o con apenas residuos cremosos.

Enfriar y desmoldar:

1. Deja enfriar a temperatura ambiente, luego refrigera por mínimo 4 horas (mejor si es toda la noche).
2. Para desmoldar, pasa un cuchillo por el borde, coloca un plato encima y voltea con cuidado.





Margarita Picante





Ingredientes:

2 oz de tequila reposado

1 oz de jugo de naranja

1 oz de jugo de limón fresco

1 oz de concentrado de tamarindo

½ cda de Sabrozador completo + extra para escarchar

Gotas al gusto de chile Ghost Don Yab

Hielo



Procedimiento:

1. Escarchar el vaso con Sabrozador completo.
2. En una coctelera, mezclar tequila, licor de naranja, jugo de limón y el tamarindo.
3. Agregar hielo y agitar vigorosamente.
4. Servir en el vaso con hielo





Daiquirí de Piña

DON YAB
SABROZADOR
COMPLETO

Contenido Neto 150 gr.

El don de la abundancia.
La abundancia de nuestro sabor.

Ingredientes: Sal, Mantequilla de Vegetales, Deshidratados, Miel de Eucalipto, Miel de Maíz de Harina, Aceite de Semillas de Girasol, la Achiote, Esencia de Salsa (Anchoas, Ajonjolí) y Mantequilla de Eucalipto de Esencia.

#422326 4090243

ABUNDANCIA
BUENESTAR SABOR
ESPECIAL MAYA

DON YAB
SOCIETY

COMPRAR
DE FORMA
RESPONSABLE
Y SUSTENTABLE

DON YAB
Salsa de Chile
HABANERO

Contenido Neto: 165 ml (5.58 oz fl)



Ingredientes:

2 oz de ron blanco

1 oz de jugo de limón

1 ½ oz de jarabe de piña

½ cda de chile habanero Don Yab

1 cucharada de Sabrozador
Completo Don Yab

Hielo



Procedimiento:

1. En una licuadora, mezclar todos los ingredientes con hielo.
2. Servir en una copa escarchada con Sabrozador Completo Don Yab.
3. Decorar con una rodaja de piña.





Frappé de Mango



Ingredientes:

1 taza de mango maduro

½ taza de jugo de naranja

½ taza de hielo

½ cdta de chile habanero Don Yab

½ cucharada de pimienta Don Yab

½ cucharada de paprika Don Yab

¼ cdta de chile habanero Don Yab

½ sal



Procedimiento:

1. Licuar todos los ingredientes hasta obtener una textura frappé.
2. Servir en un vaso escarchado la mezcla de paprika, pimienta Don Yab y sal.
3. Decorar con un trozo de mango.





¡SI VAS DE VIAJE,
DON YAB VA CONTIGO!

RUTA PICANTE

del sabor

Luna Bar & Restaurante

Ubicado en el corazón de San Juancito, en el barrio El Centro, Luna Bar & Restaurante ofrece una experiencia gastronómica única en medio de un entorno natural encantador.

Con una propuesta basada en comida típica y de temporada, además de refrescantes cócteles, este rincón culinario te invita a disfrutar de los sabores locales mientras te conectas con la frescura de la montaña, la historia minera y las aguas cristalinas del pintoresco pueblo.





Paradise Water Park

Ubicado en Quimistán, Santa Bárbara, sobre la calle principal hacia Pinalejo, Paradise Water Park es el destino perfecto para disfrutar en familia o con amigos.

Este paraíso combina lo mejor de la gastronomía y el entretenimiento, con una deliciosa oferta de asados (pollo, costilla, chuleta, chorizo y parrilladas) y un festín de mariscos que incluye sopas marineras, sopa de langosta, jaiba, caracol, pescado frito y ceviche.

Además, cuenta con tres piscinas (dos para adultos y una para niños), tobogán, bar con cócteles, tragos y cervezas nacionales e internacionales, y dos ambientes para comer: uno climatizado y otro al aire libre.





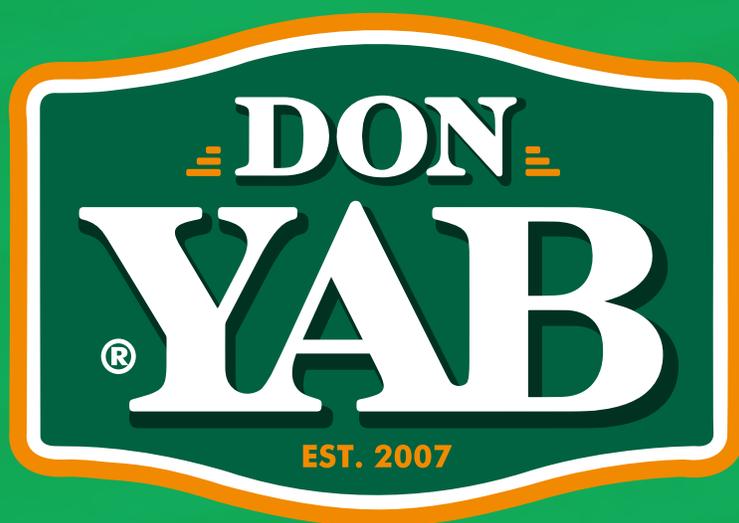
El Morito

Ubicado en Tegucigalpa, con sedes en La Hacienda, Florencia Sur y Centro Comercial Ventus. El Morito es el lugar ideal para quienes aman los sabores del mar. Especializado en mariscos, cada platillo te transporta directo a la playa gracias a su frescura, sazón y variedad.

Desde ceviches vibrantes hasta sopas marineras y pescados perfectamente preparados, El Morito convierte cada visita en una experiencia costera sin salir de la ciudad. Perfecto para disfrutar en familia o con amigos, en un ambiente relajado y con atención de primera.







El Don De La Abundancia