

*Sabor de las*  
**AMÉRICAS**



李錦記

LEE KUM KEE

# Tabla de Contenido

	Tostadas de Ceviche de Camarón	03
MÉXICO	Tacos de Pescado	05
<hr/>		
	Filete de Falda a la Parrilla con Chimichurri	07
ARGENTINA	Choripanes	09
<hr/>		
	Bandeja Paisa	11
COLOMBIA	Sancocho	13
<hr/>		
	Ropa Vieja	15
PANAMÁ	Carne Guisada	17
<hr/>		
	Lasaña De Lomo Saltado	19
PERÚ	Rocoto Relleno	21
<hr/>		
	Pollo Jamaican Jerk con Arroz y Frijoles	23
JAMAICA	Pastel de Carne Jamaiquino	25

Únete a nosotros en un viaje de cocina a través de las Américas mientras celebramos la cocina regional con un toque sabroso.

Escanea aquí para visitar [www.csa.lkk.com](http://www.csa.lkk.com)





# Tostadas de Ceviche de Camarón

## Tiempo de Preparación:

5 minutos

## Tiempo de Cocción:

1 hora (cocción en jugo de lima)

## Tiempo Total:

1 hora y 5 minutos

## Porciones:

6



## Ingredientes

- ½ kg de camarones cocidos
- ½ taza de jugo de lima
- 2 tomates roma picados
- ¼ de taza de cebolla roja cortada en cubos (opcional)
- 1 chile jalapeño, picado
- ¼ de taza de cilantro picado
- **1 cucharadita de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 3 aguacates picados
- sal y pimienta al gusto
- 6 tostadas
- opcional: lechuga mantecosa

## Preparación

1. Remover las colas del camarón cocido y cortarlos en pedazos chicos. Colocar en un recipiente y agregar el jugo de lima, los tomates picados, las cebollas (opcional), el jalapeño picado, el cilantro y mezclar todo bien. Cubrir el recipiente y colocarlo en la nevera a enfriar durante una hora.
2. Cuando llegue el momento de servir, agregar la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** junto con los aguacates picados, sal y pimienta y volver a mezclar.
3. Colocar una cucharada del ceviche sobre las tostadas y servir inmediatamente mientras los ingredientes estén frescos. Para una alternativa más saludable, reemplazar las tostadas por hojas de lechuga mantecosa





# Tacos de Pescado

Tiempo de Preparación:

10 minutos

Tiempo de Cocción:

15 minutos

Tiempo Total:

25 minutos

Porciones:

5



## Ingredientes

- 5 filetes de tilapia
- ½ lima, exprimida más rodajas para decorar
- sal y pimienta al gusto
- 8 a 10 tortillas de maíz
- 1 aguacate picado
- 2 tazas de col picado
- **2 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- cilantro para decorar
- opcional: servir sobre un colchón de arroz si se prefiere

## Preparación

1. Precalentar el horno a 218 °C.
2. Colocar los filetes de tilapia en una bandeja engrasada. Agregar el jugo de media lima sobre el pescado y sazonar con sal y pimienta.
3. Cocinar la tilapia de 12 a 15 minutos en el horno hasta que esté opaca y desmenuzable. Retirla y colocarla a un lado.
4. Colocar algunas piezas de pescado en las tortillas asadas o precalentadas.
5. Agregar trozos de aguacate, la col rallada y un chorro de jugo de lima. Bañar el taco de pescado con la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**. Adornar los tacos con cilantro y servir. Opcional: servir sobre un colchón de arroz en vez de las tortillas.

### TIP:

Opcional, sirva en una cama de arroz en vez de las tortillas.





## Filete de Falda a la Parrilla con Chimichurri

**Tiempo de Preparación:**  
10 minutos más 1 día de  
marinado

**Tiempo de Cocción:**  
8 minutos

**Tiempo Total:**  
1 día de marinado + 18  
minutos de cocción

**Porciones:**  
4

### Ingredientes

- 3/4 kg de filetes de falda
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharada de sal de mar

### Salsa Chimichurri

- 1/4 de taza de perejil picado gruesamente
- 3 cucharadas de vinagre de vino rojo
- 4 dientes de ajo triturados
- 2 cucharadas de orégano molido
- 2 cucharaditas de pimienta roja triturado
- 1/2 taza de aceite de oliva
- sal y pimienta al gusto
- **1 cucharada de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**

### Preparación

1. Retirar los filetes y dejar que adquiera temperatura ambiente antes de asarlo.
2. Untar los filetes con aceite de oliva y luego sazonarlos con sal marina. Dejarlos marinar toda la noche para mejores resultados.
3. Con el procesador de alimentos hacer la salsa de chimichurri agregando todos los ingredientes de la lista menos la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** que será incorporada más tarde. Procesar hasta que todo quede bien mezclado. Colocar todo en un recipiente y refrigerar hasta el momento de usar.
4. Calentar la plancha a temperatura alta. Cocinar los filetes a la plancha durante 3 o 4 minutos sin tocarlos, y luego voltearlos y cocinar el otro lado durante 3 o 4 minutos más.
5. Sacar la salsa de chimichurri de la nevera y agregar la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** para darle más sabor.
6. Retirar los filetes del fuego y dejarlos descansar de 5 a 7 minutos. Luego, rebanarlos y colocarlos en la bandeja de servir. Cubrir con la salsa fresca de chimichurri y servir inmediatamente.





# Choripanes

**Tiempo de Preparación:**

15 minutos

**Tiempo de Cocción:**

19 minutos

**Tiempo Total:**

34 minutos

**Porciones:**

4

## Ingredientes

### Salsa Chimichurri

- 2 tazas de perejil fresco
- 2 tazas de cilantro fresco
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de vinagre de vino rojo
- 2 cucharadas de chalote picado
- 1 cucharada de orégano molido
- 1 diente de ajo triturado
- 1 cucharadita de pimentón rojo triturado
- sal y pimienta al gusto
- jugo de ½ lima

### Sándwiches

- ½ kg de chorizo argentino
- 2 baguettes crujientes
- **1 cucharada de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**

## Preparación

1. Hacer la salsa chimichurri colocando todos los ingredientes de la lista dentro del procesador de alimentos. Procesar de forma que todo se una pero queden pedazos grandes. Colocar en un recipiente y llevar a la nevera el momento de servir.
2. Calentar la plancha a fuego alto. Cocinar los chorizos en la plancha durante 15 minutos moviéndolos constantemente hasta que estén bien asados. Retirarlos del fuego y cortarlos a lo largo. Devolverlos a la plancha durante 2 minutos y luego retirarlos.
3. Cortar las baguettes a lo largo y colocarlas sobre la plancha 2 minutos hasta que estén ligeramente crujientes y doradas.
4. Colocar los chorizos dentro de las baguettes y luego agregar la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** y finalmente la salsa fresca de chimichurri.





# Bandeja Paisa

**Tiempo de Preparación:**

20 minutos

**Tiempo de Cocción:**

40 minutos

**Tiempo Total:**

1 hora

**Porciones:**

2

## Ingredientes

- 1 tarro de frijoles pintos
- **1/3 de taza de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 1 taza de carne en polvo
- 2 chorizos
- 2 rebanadas de panceta
- 1 huevo frito blando
- 1 taza de arroz blanco cocinado
- 1 plátano frito, rebanado
- ½ aguacate para servir (opcional)
- 1 taza de hogao (salsa colombiana)
- rebanadas de lima para servir (opcional)

## Preparación

1. Calentar los frijoles pintos en una olla y dejar a fuego lento de 10 a 15 minutos. Colocar en un tazón y agregar la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**.
2. Calentar la carne en polvo en una olla a fuego bajo durante 10 minutos y luego cubrir con la tapa para que se mantenga caliente.
3. Cocinar el chorizo en una sartén durante 10 minutos hasta que se cocine completamente y esté crujiente. Hacer lo mismo con la panceta.
4. Freír el huevo de 3 a 5 minutos de forma que quede blando.
5. Colocar en un plato el arroz blanco, la carne en polvo, el chorizo, los frijoles pintos, los plátanos fritos, la panceta, el aguacate (opcional), la salsa hogao y las rebanadas de limón. Servir inmediatamente mientras esté caliente.





# Sancocho

## Tiempo de Preparación:

10 minutos

## Tiempo de Cocción:

60 minutos

## Tiempo Total:

1 hora y 10 minutos

## Porciones:

4

## Ingredientes

- ½ kg de carne para guisar cortada en trozos
- sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ libra de salchicha andouille cortada en rebanadas gruesas
- 2 cucharadas de sofrito
- 1 cucharada de ajo picado
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cebolla amarilla picada
- 6 tazas de agua
- **2 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 papa cortada en cubos
- 1 yuca cortada
- 2 elotes cortados en trozos
- cilantro para adornar

## Preparación

1. Sazonar la carne con sal y pimienta por ambos lados.
2. Calentar un horno holandés o una olla grande con aceite de oliva.
3. Agregar la carne y cocinar por ambos lados hasta que agarre un tono café. Agregar la salchicha y hacer lo mismo.
4. Agregar el sofrito, ajo, comino, paprika y orégano y mezclar un minuto, luego agregar la cebolla picada y cocinar 5 minutos.
5. Agregar el agua, la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** y un cubo de caldo de carne, dejar hervir y luego bajar el fuego y dejar cocinar de 15 a 20 minutos.
6. Cortar las papas y la yuca y agregarlas a la olla junto con los elotes cortados en pedazos y cocinar a fuego lento otros 20 a 30 minutos hasta que las papas estén tiernas y el caldo haya espesado. Servir con hojitas de cilantro.



# Ropa Vieja

## Tiempo de Preparación:

30 minutos

## Tiempo de Cocción:

1 hora y 20 minutos

## Tiempo Total:

1 hora y 50 minutos

## Porciones:

6

## Ingredientes

- 1 kg de carne desmechada (falda)
- 2 cebollas cortadas en rodajas
- 6 dientes de ajo machacados
- sal al gusto
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ¼ de taza de aceite vegetal
- 1 pimiento rojo cortado en juliana
- **2 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 8 cucharadas de puré de tomate
- 1/3 de taza de copa de vino blanco seco
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharadita de orégano
- guarnición de arroz blanco y plátanos maduros (opcional)
- cilantro para adornar (opcional)

## Preparación

1. Dejar que la carne esté a temperatura ambiente antes de cocinarla (30 minutos aproximadamente).
2. En la olla a presión u olla instantánea colocar la carne con una cebolla cortada en rodajas, 6 dientes de ajo triturados, sal y pimienta. Agregar agua hasta cubrir la carne y cocinar durante 45 minutos después de que hierva.
3. Después de 45 minutos controlar si la carne está blanda, si no está lo suficientemente blanda, cocinar otros 20 minutos. Si está lista, retirar la carne del líquido y desmecharla con tenedores.
4. Picar el pimiento rojo y la cebolla y agregar esto a un horno holandés caliente con aceite. Cocinar todos los ingredientes 2 minutos hasta que se ablanden.
5. Agregar la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**, 8 cucharadas de puré de tomate, 1/3 de taza de vino blanco seco y el caldo de carne del horno holandés junto con las dos hojas de laurel, comino, orégano, pimienta negra. Combinarlos y luego agregar la carne desmechada, cocinar otros 15 a 20 minutos a fuego medio hasta que la salsa se espese. Colocar esto en un plato y agregar más de la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**. Continuar revolviendo. Servir con un acompañamiento de arroz blanco y plátanos maduros, y adornar por encima con cilantro (opcional).



# Carne Guisada

**Tiempo de Preparación:**

10 minutos

**Tiempo de Cocción:**

1 hora

**Tiempo Total:**

1 hora y 10 minutos

**Porciones:**

6



## Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 1 chile jalapeño, sin semillas y picado finamente
- 1 kg de carne desmechada, tajada finamente
- sal marina y pimienta al gusto
- 3 tomates picados
- **4 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 1 taza de caldo de carne
- 2 papas amarillas medianas, peladas y cortadas en cubos

## Preparación

1. En un horno holandés o una olla grande calentar el aceite de oliva a fuego medio. Cuando el aceite se haya calentado agregar las cebollas picadas, ajo y el jalapeño picado y cocinar unos pocos minutos hasta que estén tiernos.
2. Sazonar la carne en tajadas con sal marina y luego cocinar hasta que esté carmelita y agregar los tomates picados y triturarlos hasta que saquen su jugo.
3. Agregar la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** junto con el caldo de carne y llevar a hervor a fuego bajo.
4. Tapar y bajar el fuego, y dejar cocinar a fuego lento durante 50 minutos hasta que la carne esté tierna,
5. Cortar las papas y agregarlas a la olla y cocinar otros 10 minutos hasta que las papas estén tiernas y la salsa haya espesado. Sazonar con sal y pimienta al gusto y servir mientras esté caliente.





# Lasaña De Lomo Saltado

## Tiempo de Preparación:

15 minutos

## Tiempo de Cocción:

30 minutos

## Tiempo Total:

45 minutos

## Porciones:

6 a 8

## Ingredientes

- aceite vegetal para freír la carne
- sal y pimienta
- ¼ kg de lomo de carne cortado en pedazos
- 1 cebolla picada
- 3 tomates picados
- 2 cucharadas de perejil picado
- **3 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 2 tazas de salsa Alfredo
- 1 libra de pasta para lasaña listas
- ¾ de taza de queso mozzarella rallado



## Preparación

1. Precalentar el horno a 190 °C.
2. Calentar el aceite vegetal en un sartén grande.
3. Salar bien la carne de ambos lados y freír en el sartén 2 minutos.
4. Agregar las cebollas picadas y saltear de 2 a 3 minutos hasta que estén tiernas. Después agregar los tomates picados y seguir salteando.
5. Luego agregar el perejil picado y la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** y seguir cocinando. Sazonar la preparación de lomo con sal y pimienta. Bajar el fuego, cubrir y empezar a hacer la lasaña.
6. En una cacerola o una fuente para lasaña que sea resistente al calor esparcir un poco de salsa Alfredo. Luego colocar las tiras de lasaña listas, más salsa Alfredo y unas cucharadas del lomo seguido por varios puñados de queso mozzarella rallado. Repetir esta preparación 3 veces más hasta que llegue al borde de la fuente. Cubrir con más queso y hornear durante 25 minutos a 190 °C.



# Rocoto Relleno

**Tiempo de Preparación:**

15 minutos

**Tiempo de Cocción:**

20 minutos

**Tiempo Total:**

35 minutos

**Porciones:**

4

## Ingredientes

- 4 rocotos (pimientos rojos peruanos) o pimientos rojos grandes
- aceite de oliva para cocinar
- 1 cebolla picada
- ¼ kg de carne molida
- 2 huevos duros picados
- 1 lata de aceitunas negras picadas (opcional)
- **2 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 1 cucharada de perejil picado
- ¼ de cucharadita de comino
- ¼ de cucharadita de orégano
- sal y pimienta al gusto
- 6 papas amarillas pequeñas, cortadas y hervidas
- 4 rodajas gruesas de queso
- 1 puñado de perejil picado para adornar (opcional)

## Preparación

1. Precalentar el horno a 175 °C.
2. Remover la parte superior de los pimientos y sacar la parte del medio, retirando todas las semillas. Conservar las tapas de pimiento para más tarde.
3. Calentar un sartén con aceite de oliva a fuego medio alto. Cuando el aceite esté caliente, echar las cebollas picadas y dejarlas cocinar unos minutos. Agregar la carne molida y continuar cocinando.
4. Agregar los huevos duros picados, las aceitunas picadas (opcional), la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**, el perejil picado, comino, orégano, sal y pimienta. Seguir cocinando otros 5 minutos.
5. Agregar las papas ya hervidas a la mezcla y dejarlas cocinar unos minutos más.
6. Colocar la mezcla dentro de los pimientos con una cuchara, llenándolos casi hasta el tope. Colocar encima de cada pimiento una rodaja gruesa de queso y luego hornear de 10 a 12 minutos hasta que el queso se haya derretido y los pimientos estén tiernos. Colocar las tapas sobre los pimientos y adornar con el perejil fresco picado (opcional).





# Pollo Jamaican Jerk con Arroz y Frijoles

**Tiempo de Preparación:**

10 minutos

**Tiempo de Cocción:**

25 minutos

**Tiempo Total:**

35 minutos

**Porciones:**

2

## Ingredientes

- 4 pernils de pollo con piel
- **2 cucharadas Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 2 cucharadas de condimento para jerk seco
- sal y pimienta
- 1 cucharada de aceite
- ½ lata de frijoles negros, enjuagados y escurridos (mezclado con arroz)
- 1 taza de arroz blanco cocinado para servir
- 1 cucharada de perejil fresco picado para adornar
- 1 rodaja de lima para adornar

## Preparación

1. Precalentar el horno a 245 °C.
2. Colocar en un recipiente los pernils de pollo con la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**, el condimento para jerk seco, y la sal y pimienta. Mezclar todo y dejar marinar 10 minutos antes de cocinar.
3. Calentar un sartén de hierro con aceite y cuando esté caliente agregar los pernils de pollo. Cocinar con la piel hacia abajo 2 minutos. Bajar el fuego a medio y seguir cocinando y moviendo las piezas en la sartén. Cuando hayan pasado 10 minutos, voltear el pollo y colocar el sartén en el horno y cocinar otros 10 minutos, hasta que la piel se vea crocante y el pollo se haya cocinado totalmente.
4. Enjuagar y secar los frijoles y agregarlos al arroz blanco cocinado. Colocar en un plato el arroz y los frijoles, cubrir con el pollo y adornar con el perejil y una rodaja de lima.





# Pastel de Carne Jamaiquino

## Tiempo de Preparación:

40 minutos

## Tiempo de Cocción:

25 minutos

## Tiempo Total:

1 Hora y 5 minutos

## Porciones:

4 a 6

## Ingredientes

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla amarilla picada
- 2 dientes de ajo picados
- ½ kg de carne molida
- 1 cucharadita de pimienta habanero picado
- **2 cucharadas de Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda**
- 1 cucharadita de polvo curry
- 1 cucharadita de polvo de cebolla
- 1 cucharadita de polvo de ajo
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de paprika ahumada
- ¼ de cucharadita de tomillo molido
- ¼ de taza de agua
- ¼ de taza de harina
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 paquete de masa de hojaldre
- 1 huevo batido
- 2 cebollines picados para adornar

## Preparación

1. Precalentar el horno a 210° C.
2. Calentar un sartén a fuego medio y agregar el aceite vegetal. Cuando el aceite esté caliente agregar las cebollas picadas y cocinar de 2 a 3 minutos. Después agregar el ajo picado y cocinar otros pocos minutos hasta que se empiecen a ablandar.
3. Agregar la carne molida, el pimienta habanero, la **Salsa con Sabor a Ostión Marca Panda** y el resto de los condimentos. Cocinar hasta que la carne esté completamente dorada, entonces probar y sacar algo del líquido con una cuchara.
4. Agregar el agua y dejar que la mezcla de carne hierva y después agregar la harina y el cubo de caldo de carne. Mezclar muy bien y bajar al fuego y dejar enfriar 30 minutos antes de hacer las porciones de carne.
5. Desenrollar la masa en una superficie con algo de harina y cortarla en círculos. Llenar la mitad de cada lado con el relleno de carne dejando espacio en los bordes. Untar huevo en los bordes con una brocha y doblarlos por la mitad presionando suavemente de forma que se junten los bordes y luego con un tenedor presionar los bordes. Pinchar la superficie y hacer la mayor cantidad de porciones posible. Untar huevo con la brocha en la superficie de la masa y llevar al horno, durante 25 minutos. Adornar con el cebollín picado.



# La invención de la salsa de ostión



La salsa de ostión es un condimento altamente versátil que se creó por accidente.

Lee Kum Sheung, el fundador de Lee Kum Kee, era un granjero que vivía en Qibao, en el distrito Xinhui de la provincia de Guangdong. Posteriormente se mudó a Nanshui, Zhuhai, donde tenía un puesto de té en el que vendía ostiones cocidos.

Un día, mientras cocinaba los ostiones como era habitual, Lee perdió el registro del tiempo y los dejó hirviendo a fuego lento hasta que comenzó a oler un olor intenso. Cuando levantó la tapa de la olla, grata fue su sorpresa al ver que la sopa de ostión, que normalmente era de color claro, se había transformado en una salsa espesa y amarillada, con un sabor asombrosamente delicioso. Muy pronto comenzó a vender su nuevo condimento, que se volvió muy popular entre la gente de la región.

Fue así que Lee Kum Kee se fundó en 1888. Desde hace 131 años, la receta secreta de la salsa de ostión de Lee Kum Kee se transmite de generación en generación en la familia Lee, quienes resguardan la auténtica herencia de la salsa de ostión al tiempo que elaboran un sabor novedoso y delicado para el mundo gourmet.

!Cómo elegir la mejor marca;

La salsa debe tener aroma y sabor a ostión ahumado, y el umami característico de los mariscos como resultado del proceso de reducción natural.



- ☑ Sabor y aroma intenso a ostión ahumado
- ☑ Sin olor ni sabor a pescado
- ☑ Color marrón oscuro con brillo
- ☑ Textura espesa y suave sin grumos

## Cómo distinguir si la salsa de ostión es de buena calidad



Hay muchísimos tipos de salsa de ostión en el mercado, y se necesita hacer una inspección cuidadosa para detectar cuáles son los productos de alta calidad.



Salsa de ostión de Lee Kum Kee	Salsa de ostión de Baja Calidad
Textura aterciopelada, suave y homogénea.	No tiene una textura suave, se diluye al calentarla y el agua se separa cuando se enfría la salsa. Espesa pero de manera desigual; impurezas visibles.
Color marrón oscuro con brillo.	Muy oscura con poco brillo, o incluso de color desparejo.
Sabor umami intenso y un exquisito gusto a ostión. Sabores suaves y delicados que permanecen en el paladar.	No tiene sabor a ostión sino a pescado o a proteína hidrolizada, lo que genera una sensación punzante en la garganta.
Intenso aroma a ostión.	Sin aroma a ostión fresco (o poco), o incluso olor intenso a pescado.

# Usos básicos de la Salsa de Ostión

Desde sus primeras etapas de desarrollo, la salsa de ostión ha sido muy popular entre los chefs cantoneses por tratarse de un condimento tradicional con sabor a umami intenso. La salsa espesa que se usa para condimentar el abulón, como caso ejemplar, se prepara exclusivamente con las salsas de ostión de Lee Kum Kee para lograr ese sabor tan característico. Las salsas de ostión de Lee Kum Kee se volvieron populares primero entre los consumidores cantoneses, y se han convertido en el secreto de la cocina local que los chefs cantoneses transmiten de boca en boca y de generación en generación.

Al día de hoy, los usos de la salsa de ostión ya no se limitan a la cocina cantonesa. Ya sea en la cocina equilibrada de Shangdong, en la cocina picante de Sichuan o la cocina de Jiangsu y Zhejiang con su fuerte presencia de mariscos y guisados rojos, la salsa de ostión desempeña un papel fundamental a la hora de realzar los sabores

sin afectar la autenticidad de los platos. Las salsas de ostión de Lee Kum Kee, en particular, se pueden usar en una gran variedad de tipos de cocina. Realzan el delicioso sabor umami de los platos más exquisitos, y agregan textura y sabor a los platos del día a día, lo que las convierte en un condimento indispensable para la cocina profesional y para el hogar. Sin dudas, las salsas de ostión de Lee Kum Kee no solo se han convertido en el secreto de la cocina cantonesa, sino en el de las ocho cocinas regionales de China.

Las salsas de ostión de Lee Kum Kee son muy conocidas por su magia para "realzar el sabor umami de los platos más sabrosos" y "aportar sabor a los ingredientes más insípidos", lo que las convierte en un condimento versátil, ideal para destacar el sabor *umami*, mejorar el gusto, intensificar los colores y el brillo, y añadir humedad en los distintos tipos de cocina.



## Más Color

Gracias a su textura suave y consistente, las salsas de ostión de Lee Kum Kee siempre han sido el acompañamiento perfecto para todo tipo de comidas, tanto para chefs como para quienes cocinan en sus hogares en todo el mundo.

Al ser compatibles con todos los métodos y tipos de cocina, son un condimento indispensable en la cocina profesional y casera. Las salsas de ostión de Lee Kum Kee se destacan por añadir colores deliciosamente atractivos a la comida.



## Más humedad

La característica aterciopelada, suave y pareja de las salsas de ostión de Lee Kum Kee no solo intensifica los colores de la comida; también aumenta la capacidad de retener la humedad de los platos.

Con la ayuda de las salsas de ostión de Lee Kum Kee, su comida quedará bien integrada y embebida con el aderezo, y sabrá mejor que nunca.

## Más umami

En la elaboración de las salsas de ostión de Lee Kum Kee se usan solamente los mejores ostiones para obtener el "extracto de ostión", el ingrediente principal que le aporta su sabor delicioso y novedoso a este condimento tan popular. Las salsas de ostión de Lee Kum Kee se pueden usar para mojar, marinar o condimentar estofados, sofritos, guisados rojos, platos fríos o preparaciones espesas, y aportan un sabor umami delicado a todo tipo de ingredientes crudos.

Ya sea que se trate de las exquisitas más refinadas, como el abulón o la aleta de tiburón, o de las bases de la cocina cotidiana, como los vegetales de estación, el tofu o los champiñones, las salsas de ostión de Lee Kum Kee nunca decepcionan, ya que cada una de sus gotas retiene el sabor delicioso del océano.



## Más sabor

Las exquisitas salsas de ostión de Lee Kum Kee son perfectas para combinar con cualquier tipo de plato.

La magia de intensificar el sabor umami de las comidas sabrosas y de sumar sabor a los ingredientes más insípidos las convierte en excelentes aliadas a la hora de expandir el espectro de sabores sin perder el gusto natural y original de los ingredientes individuales.

