



MR MINHA RECEITA



Receitas de Natal com Fiesta Seara

O grande diferencial do Fiesta Seara é que ele pode ser servido tanto em uma ceia simples, quanto em uma mais elaborada.



O Natal é o momento perfeito para compartilhar alegria, criar memórias e saborear pratos inesquecíveis com quem amamos. Neste e-book, o protagonista é o Fiesta Seara, um ingrediente versátil que transforma qualquer ocasião em um banquete!

Com o Fiesta, você pode criar pratos para todos os estilos de celebração. Aqui, você encontrará ideias práticas e deliciosas para entradas, acompanhamentos e prato principal, tudo para tornar o seu Natal ainda mais especial.



Agora, é só explorar as receitas e surpreender a todos com o sabor único de Seara!



Índice

Fricassê de Fiesta	04
Fiesta Seara com Salada de Natal	06
Ave de Natal com Rodelas de Laranja, Alho e Tomilho	08
Torta de Fiesta com Cogumelos Paris	10
Fiesta Seara com Cuscuz	12
Ave de Natal Assada com Legumes	15
Salpicão de Fiesta	17
Fiesta Seara Assado com Batatas e Ameixa	20
Peito de Fiesta ao Molho de Limão Siciliano	23





Fricassê de Fiesta



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
2h40



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o Fiesta Seara

900g de **Fiesta Seara** (peito desfiado ou sobras desfiadas)

200g de cebola picadinha

2 colheres de sopa de azeite

Para o creme

200g de milho verde (latinha)

200g de creme de leite UHT

200g de requeijão cremoso

150g de mussarela ralada

1 xícara de chá de batata palha





Modo de preparo

1. Preaqueça o forno 200°C;

Para creme de milho

1. Em um liquidificador, adicione o milho verde, creme de leite, requeijão, sal e pimenta do reino a gosto. Bata tudo até virar um creme liso e homogêneo. Reserve;

Para o Fiesta Seara

1. Em uma panela quente adicione o azeite e a cebola e refogue até que ela fique dourada;
2. Adicione o **Fiesta Seara** desfiado e refogue por mais 3 minutos;
3. Despeje o creme de milho na panela e cozinhe por mais 5 minutos ou até que ferva;

Finalização

1. Em uma travessa retangular média 26cmx18cm adicione o fricassé da panela e salpique mussarela;
2. Leve ao forno por 15 minutos ou até que doure e sirva quente.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Fiesta Seara com Salada de Natal



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
1h 30min



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 Peito de Fiesta Recheio de Ervas Seara

Para o molho

1/4 xícara de iogurte desnatado

Suco de 1/2 limão

1 dente de alho amassado

1/4 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de azeite

Pimenta-do-reino a gosto

Para a salada

300g de **Ervilha Congelada Seara Nature**

4 colheres de sopa de azeite

150g muçarela de búfala bolinha

1/2 xícara de folhas de hortelã fatiadas

1/3 xícara de pistache sem casca

1/3 uva-passa branca

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

- 1.** Descongele o **Peito de Fiesta Recheio de Ervas Seara** de acordo com as orientações da embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C. Transfira o peito para uma assadeira, sem retirar a redinha, e cubra com papel alumínio. Leve ao forno por 1h;
- 3.** Retire o papel alumínio, volte com o peito para o forno e continue assando até que a ave fique dourada, cerca de 20 minutos depois;

Para a salada

- 1.** Em uma frigideira em fogo alto, aqueça o azeite e adicione a **Ervilha Congelada Seara Nature**. Tempere com sal e pimenta-do-reino;
- 2.** Grelhe a ervilha por cerca de 7 minutos até começar a dourar, mexendo a frigideira para não deixar queimar;
- 3.** Transfira a ervilha para uma tigela e espere esfriar por completo;
- 4.** Corte a muçarela de búfala bolinha ao meio e adicione na tigela da ervilha;
- 5.** Adicione o hortelã, o pistache, as uvas-passas brancas e misture bem. Leve à geladeira por 20 minutos;

Para o molho

- 1.** Em uma tigela misture o iogurte, o suco de limão, o alho, o sal e o azeite, misture bem;
- 2.** Sirva o **Peito de Fiesta Recheado com Ervas Seara** com a salada de ervilha, regada com o molho de iogurte.

Confira o vídeo desta receita





Ave de Natal com Rodelas de Laranja, Alho e Tomilho



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
2 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Ave Fiesta temperada Seara

100g de manteiga

Raspas de 1 laranja baía

1 laranja baía cortada ao meio

3 laranjas baías fatiadas

4 cabeças de alho cortadas ao meio

10 ramos de tomilho

Sal e pimenta-do-reino

Azeite para regar





Modo de preparo

- 1.** Descongele a **Ave Fiesta temperada Seara** de acordo com as instruções da embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C;
- 3.** Acomode o Fiesta em um tabuleiro grande. Recheie a ave com as laranjas cortadas na metade;
- 4.** Amarre os pés da ave com barbante e prenda as asas com palitos;
- 5.** Espalhe as fatias de laranja e as metades de cabeça de alho com a polpa para cima ao redor do Fiesta;
- 6.** Tempere as cabeças de alho com azeite, sal e pimenta-do-reino;
- 7.** Com muita delicadeza, solte a pele do peito, sem romper e besunte todo o peito da ave com metade da manteiga;
- 8.** Espalhe o restante da manteiga por cima da pele, coxas e asas da ave;
- 9.** Cubra o tabuleiro com papel alumínio e leve ao forno por 1h30 ou até que o termômetro da ave pule.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Torta de Fiesta com Cogumelos Paris



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
1h



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

200g de sobras de **Ave Fiesta Temperada Seara**

200g de cogumelo paris cortado em 4

1 cebola fatiada

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

3 colher de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de mostarda dijon

1/2 xícara de creme de leite fresco

1/2 xícara de caldo de frango caseiro

4 ramos de tomilho debulhado

1 colher de chá de sal

Noz moscada e pimenta do reino a gosto

1 folha de massa folhada laminada

1 ovo

1 gema





Modo de preparo

- 1.** Aqueça uma frigideira funda em fogo médio;
- 2.** Junte a manteiga e o azeite;
- 3.** Quando a manteiga derreter, aumente o fogo e salteie o cogumelo por 2 minutos;
- 4.** Volte com o fogo para a temperatura média, junte a **Ave Fiesta Temperada Seara** e refogue por mais 2 minutos;
- 5.** Salpique a farinha de trigo e refogue até que esteja incorporada;
- 6.** Diminua o fogo e adicione a mostarda e acerte o sal e a pimenta-do-reino;
- 7.** Aqueça o caldo de galinha e o creme de leite;
- 8.** Regue a mistura de Fiesta com cogumelos com a mistura de caldo de galinha, mexendo sempre;
- 9.** Junte o tomilho, a noz moscada e acerte o sal e a pimenta, se necessário;
- 10.** Cozinhe até engrossar;
- 11.** Transfira para um refratário forneável pouco menor que a massa e reserve.
- 12.** Preaqueça o forno a 200°. Abra a massa sobre o refratário com o creme de Fiesta e cogumelos. Dobre as bordas para dentro do recheio.
- 13.** Bata rapidamente o ovo e a gema e pincele sobre toda a superfície da massa folhada. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos na prateleira superior do forno ou até que esteja dourada e crocante. Sirva na sequência.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Fiesta Seara com Cuscuz



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
2 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o Fiesta

1 **Fiesta Mediterrâneo Seara**

Margarina Doriana com sal
o quanto baste

Barbante o quanto baste

Para o cuscuz

3 xícaras de cuscuz de milho tipo floção

1 1/2 xícara de água

1 colher de chá de sal

1 cebola roxa pequena cortada em cubos

2 abobrinhas sem semente picadinhas

2 berinjelas picadinhas

1/3 xícara de nozes picadas grosseiramente

1/3 xícara de azeitona verde fatiada

Manjericão fresco a gosto
1 xícara de azeite

2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto

Sal

Pimenta-do-reino





Modo de preparo

Para o Fiesta

- 1.** Descongele o **Fiesta Mediterrâneo Seara** de acordo com as instruções da embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C;
- 3.** Adicione o fiesta já descongelado em uma assadeira, retire o saquinho de miúdos do interior da ave e seque bem a cavidade com papel absorvente;
- 4.** Amarre as coxas do fiesta com barbante;
- 5.** Pincele toda a extensão da ave com a **Doriana com sal**;
- 6.** Proteja as pontas das coxas e asas com papel alumínio;
- 7.** Cubra toda a ave com papel alumínio, deixando o termômetro de fora e leve ao forno por 1h30 ou até o termômetro saltar;
- 8.** Assim que o termômetro saltar, retire o papel alumínio e volte com o fiesta ao forno por mais 40 minutos para que doure;

[Confira o vídeo desta receita](#)





Modo de preparo

Para o cuscuz

- 1.** Em uma tigela, adicione o cuscuz de milho, o sal e misture bem;
- 2.** Adicione a água, misture e deixe hidratar por 10 minutos;
- 3.** Transfira o cuscuz hidratado o cesto de uma cuscuzeira e preencha o fundo da panela com água;
- 4.** Leve a cuscuzeira ao fogo alto até levantar fervura;
- 5.** Abaix o fogo para o mínimo e deixe cozinhar por 10 minutos;
- 6.** Retire o cuscuz da panela, transfira para uma tigela e solte os grãos com auxílio de um garfo;
- 7.** Preaqueça o forno a 230°C por 10 minutos;
- 8.** Em um tabuleiro junte a cebola, a berinjela, a abobrinha, a azeitona, as nozes, tempere com sal, pimenta-do-reino e regue com o azeite e o vinagre;
- 9.** Leve ao forno sem misturar por 10 minutos;
- 10.** Mexa delicadamente os legumes para misturar e asse por mais 10 minutos;
- 11.** Retire do forno, adicione na tigela do cuscuz e misture;
- 12.** Leve à geladeira por 20 minutos;
- 13.** Adicione o manjericão e sirva acompanhando o **Fiesta Mediterrâneo Seara**.

Confira o vídeo desta receita





Ave de Natal Assada com Legumes



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
2h30



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 **Fiesta Mediterrâneo Seara**

2 colheres de sopa de **Margarina Doriana com Sal**

2 batatas asterix cortada em cubos grandes

1/2 xícara de couve de bruxelas

1 xícara de vagem francesa cortada em bastões

1 xícaras de brócolis americano cortado em florete

2 cabeças de alho cortadas ao meio

4 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa de alecrim debulhados





Modo de preparo

- 1.** Descongele o **Fiesta Mediterrâneo Seara** de acordo com as orientações da embalagem. Retire o saquinho de miúdos do interior da ave;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C. Transfira a ave para uma assadeira, pincele todo o Fiesta com a **Doriana**, proteja com papel alumínio as coxas, pontas da asa e coxas.
- 3.** Retire o papel alumínio, disponha as batatas, a couve de bruxelas, a vagem francesa, o brócolis e as cabeças de alho ao entorno da ave. Regue os legumes com azeite, tempere com sal e pimenta, salpique o alecrim e volte com a ave para o forno até estar dourada e o termômetro saltar, cerca de 40 minutos depois; Amarre as pernas do fiesta com barbante culinário, cubra toda a ave com papel alumínio e leve ao forno por 1h40;
- 4.** Sirva o **Fiesta Mediterrâneo Seara** com os legumes assados.

Confira o vídeo desta receita





Salpicão de Fiesta



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
3 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o Fiesta

1 embalagem de **Fiesta Tradicional Seara**

4 colheres de sopa de **Margarina Doriana com Sal**

Para a maionese

2 gemas

1 xícara de óleo

1 colher de chá de mostarda amarela

Suco de 1/2 limão

1/4 xícara de alho poró picado

Para o salpicão

4 colheres de sopa de azeite

2 cenouras raladas

2 cebolas roxas fatiadas fino

4 talos de aipo

1/3 xícara de nozes picadas grosseiramente

2 maçãs fatiadas fino

1/3 xícara de uva passas pretas

160g de iogurte natural

Suco de 1/2 limão





Modo de preparo

Para o Fiesta

- 1.** Descongele o **Fiesta tradicional Seara** de acordo com as instruções da embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C;
- 3.** Adicione o fiesta já descongelado em uma assadeira, retire o saquinho de miúdos do interior da ave e seque bem a cavidade com papel absorvente;
- 4.** Amarre as coxas do fiesta com barbante;
- 5.** Pincele toda a extensão da ave com a **Margarina Doriana com Sal**;
- 6.** Proteja as pontas das coxas e asas com papel alumínio;
- 7.** Cubra toda a ave com papel alumínio, deixando o termômetro de fora e leve ao forno por 1h30 ou até o termômetro saltar;
- 8.** Assim que o termômetro saltar, retire o papel alumínio e volte com o fiesta ao forno por mais 40 minutos para que doure;
- 9.** Retire do forno e espere amornar;

Confira o vídeo desta receita





Modo de preparo

Para a salada

- 1.** Desfie a ave, transfira para uma tigela grande e reserve;
- 2.** Aqueça uma frigideira larga em fogo médio e adicione o azeite;
- 3.** Junte a cenoura, a cebola, uma pitada de sal e refogue por 3 minutos;
- 4.** Adicione as nozes, o aipo e refogue por mais 2 minutos;
- 5.** Junte o refogado, as maçãs fatiadas, as uvas passas, o iogurte natural e o suco de limão ao fiesta desfiado. Misture bem e leve à geladeira;

Para a maionese

- 1.** Em um liquidificador bata as gemas até espumar;
- 2.** Sem parar de bater, adicione o óleo aos poucos em fio fino e constante, até emulsificar e formar uma maionese;
- 3.** Adicione a mostarda, o suco de limão, o alho poró e bata bem. Caso necessário, adicione mais óleo até emulsificar novamente;
- 4.** Adicione a maionese no salpicão e leve à geladeira por 20 minutos ou até servir.
- 5.** Sirva com batata palha a gosto.

Confira o vídeo desta receita





Fiesta Seara Assado com Batatas e Ameixa



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
2 horas



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o Fiesta

1 **Fiesta Temperado Seara**

Margarina Doriana com Sal
o quanto baste

Para a batata

1 kg de batatas asterix descascadas

1/2 xícara de **Banha Suína Seara**

150 g de ameixa seca sem caroço

2 colheres de sopa de tomilho
debulhado

Sal a gosto





Modo de preparo

Para o Fiesta

- 1.** Descongele o **Fiesta Temperado Seara** de acordo com as instruções da embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 200°C;
- 3.** Adicione o fiesta já descongelado em uma assadeira, retire o saquinho de miúdos do interior da ave e seque bem a cavidade com papel absorvente;
- 4.** Amarre as coxas do fiesta com barbante;
- 5.** Pincele toda a extensão da ave com a **Margarina Doriana com Sal**;
- 6.** Proteja as pontas das coxas e asas com papel alumínio;
- 7.** Cubra toda a ave com papel alumínio, deixando o termômetro de fora e leve ao forno por 1h30 ou até o termômetro saltar;
- 8.** Assim que o termômetro saltar, retire o papel alumínio e volte com o fiesta ao forno por mais 40 minutos para que doure;

Confira o vídeo desta receita





Modo de preparo

Para a batata

- 1.** Leve uma panela com água em fogo alto para ferver;
- 2.** Corte as batatas ao meio na horizontal e na vertical, e adicione na panela com água fervente. Tempere com sal e cozinhe por 10 minutos;
- 3.** Escorra as batatas e reserve;
- 4.** Preaqueça o forno a 240°C;
- 5.** Adicione a **Banha Suína Seara** em uma assadeira funda e leve ao forno por 8 minutos;
- 6.** Retire a assadeira com cuidado, adicione as batatas escorridas, misturando delicadamente para que as batatas fiquem envoltas na gordura;
- 7.** Leve a assadeira por 15 minutos, mexendo delicadamente a cada 5 minutos para que dourem por igual;
- 8.** Adicione as ameixas, o tomilho e volte ao forno por mais 5 minutos;
- 9.** Retire as batatas com ameixa do forno e sirva acompanhando o **Fiesta Temperado Seara**.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Peito de Fiesta ao Molho de Limão Siciliano



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
1h40



[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1 Peito de Fiesta Recheio de Ervas Seara

2 colheres de sopa de azeite

Para o molho

4 colheres de sopa de suco de limão siciliano

1 colher de sopa de raspas de limão siciliano

500 ml de creme de leite fresco
Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa de cebolete picadinha





Modo de preparo

- 1.** Descongele o Peito de **Fiesta Recheio de Ervas** Seara conforme embalagem;
- 2.** Preaqueça o forno a 180°C;
- 3.** Disponha o peito de fiesta em uma assadeira, sem retirar a redinha protetora;
- 4.** Pincele com azeite, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 1h;
- 5.** Retire o papel alumínio e volte com a ave para o forno por 20 minutos ou até que fique dourada.

Para o molho

- 1.** Em uma frigideira em fogo médio, adicione o suco de limão, creme de leite fresco e as raspas de limão;
- 2.** Assim que levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos ou até engrossar levemente;
- 3.** Tempere com sal e pimenta-do-reino e reserve.

Finalização

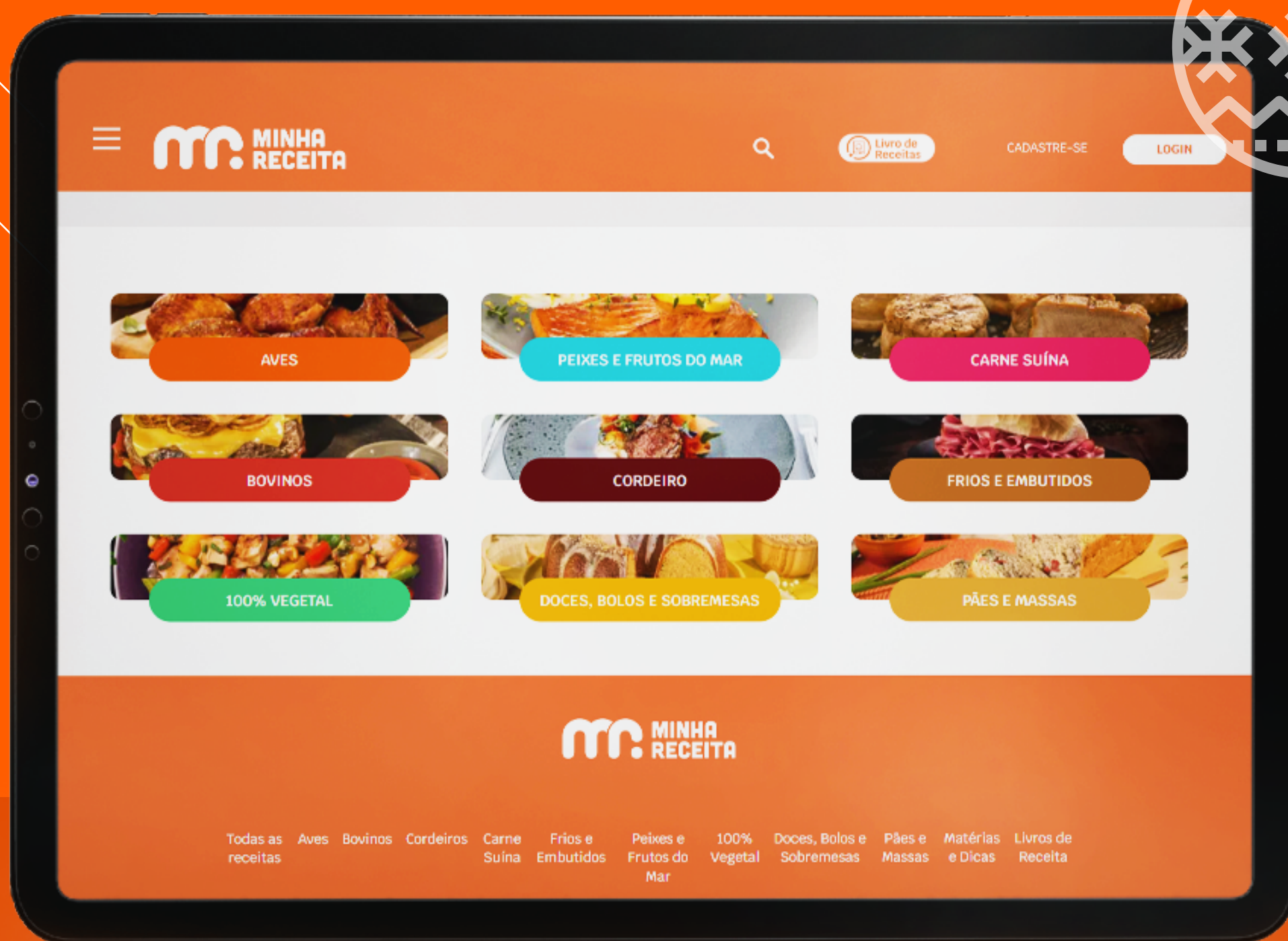
- 1.** Retire o peito de fiesta do forno e deixe descansar por 10 minutos;
- 2.** Retire a redinha, fatie a carne e sirva com molho de limão por cima e finalize com cebotele;
- 3.** Sirva acompanhado de batatas calabresas assadas ao murro.

Confira o vídeo desta receita



Ficou inspirado com essas delícias?

Já que você sabe como o Fiesta Seara pode brilhar, visite nosso site e descubra ainda mais receitas incríveis para completar o seu Natal!



Acesse agora e deixe sua ceia ainda mais inesquecível.



m. MINHA RECEITA