

VINOS AL GRANO

VG

La magia de los
nuevos comienzos

CIRCULACIÓN GRATUITA NACIONAL DICIEMBRE 2021- FEBRERO 2022



COSECHAMOS LO QUE
CON ESFUERZO

SEMBRAMOS





VG

DICIEMBRE - FEBRERO

EDICIÓN 03

INDUSTRIA

6

La magia de los nuevos comienzos

La oportunidad de empezar algo nuevo.

8

No se brilla sin oscuridad

Los retos que enfrenta la industria molinera.

10

Lo que hemos hecho y lo que nos falta por hacer

Creemos más cuando crecemos juntos.

12

La estrategia del éxito

El método infalible para triunfar en una industria competitiva.

14

Icono

Entrevistamos a Jeison Aristizábal, fundador y director de la fundación *Atodivalle*. Nos cuenta su historia y como ha logrado cambiar la percepción de las personas sobre la discapacidad y la parálisis cerebral en Colombia.

CULTURA

16

Una tradición que perdura

Los postres que sin duda representan las tradiciones más importantes del mundo.

18

La mesa, una experiencia que une

Los lazos familiares más fuertes que nunca.

20

La identidad cultural a través de la comida

Algo para sentirse orgulloso.

22

Cocina emocional

En cada bocado un poco de felicidad.

VIAJES

24

Grecia

Cada plato representa la cultura, las raíces y la tradición de un país que come para sentir.



VAMOS AL GRANO

PUBLICIDAD GRATUITA

Esta es una publicidad Institucional de Organización Solarte y Cia SCA como herramienta para nuestros aliados estratégicos. Trabajamos pensando en usted.

COMITÉ EDITORIAL

Maria Victoria Solarte
César Gonzalez
Angelica Kramarski

DIRECCIÓN DE ARTE

Angelica Kramarski

FOTOGRAFÍAS

Archivo Organización Solarte
Shutterstock
Pexels

IMPRESIÓN

Grafik Editores S.A.S

PUBLICIDAD

Organización Solarte y C.I.A S.C.A

INFORMES

Departamento de Mercadeo y Publicidad
+57 (1) 360 36 66
Molinos Apolo - Bogotá

GUÍA PARA LA CENA PERFECTA

29

Selección del menú

No vayas a lo seguro, pero tampoco lo hagas demasiado difícil...

30

Domina las técnicas

Aprende nuevas maneras de cocinar tus platos y sorprende en el intento.

32

Trae algo nuevo a la mesa

Mejora los clásicos de una cena tradicional.

34

Consejos para una cena perfecta

Algunos sencillos trucos que podrán facilitar la preparación de tu cena.

36

Últimos detalles

Estos son nuestros indispensables para preparar el ambiente - y la mesa -, desde la decoración hasta la cena.

RECETAS

40

Principales

Payo con salsa de naranja y arándanos

Hallacas de res

Relleno de pan con chorizo

Spaghetti con langostinos

Cerdo crocante con salsa de pera

50

Acompañamientos

Macarrones con queso

Panecillos rellenos

Habichuelas con ajo y crocante de galleta

Ensalada de manzana, nueces y galleta

Espresso Martini

60

Postres

Torta de piña

Buñuelos con lavanda y limón

Tarta de manzana y mora

Helado de galleta

Tarta de calabaza

SÍGUENOS

f OrganizaciónSolarteCiaSca

CONTÁCTANOS

mercadeoypublicidad@organizacionsolarte.com

www.organizacionsolarte.com





La tradición

no se hereda,

se conquista

La magia de los



nuevos comienzos

La oportunidad de empezar algo nuevo

SIEMPRE QUE UN AÑO TERMINA, aparece un sentimiento de nostalgia por lo que fue, por lo que pudo ser. Sobra decir que no fue un "año fácil" para nadie, muchos perdieron a un ser querido, muchos otros quedaron con secuelas para toda la vida, otros perdieron una vida de trabajo y dedicación. Fue un año con muchos aprendizajes, entendimos que todo tiene su tiempo, que debemos confiar y ser pacientes. Aprendimos a ver la familia con otros ojos y entendimos que esos lazos son los más fuertes, empezamos a valorar el tiempo con los amigos que a fin de cuenta es "la familia que elegimos", y entendimos



Arriba, vista interna entre los silos en Hartnera de Occidente en la ciudad de Cali. Izquierda, interior de la planta de Arthurs Cookies Factory.

que lo mas valioso de la vida no es lo que tenemos sino a *quienes tenemos*. No obstante, fortalecimos los vínculos porque todos estamos conectados y entendimos el verdadero valor de la vida.

Aprendimos que la vida es cada momento, cada instante, entendimos que la salud es el tesoro mas grande que alguien puede tener, fuimos testigos de lo frágiles que podemos ser ante lo desconocido, aprendimos lo importante de vivir enfocados en nuestro bienestar mental, interior y exterior, y comprendimos que crecemos más cuando estamos juntos.

Nuestra inteligencia fue "puesta a prueba a tope" al retar nuestra habilidad para adaptarnos a los cambios para finalmente descubrir que la única opción era *fluir*. Es por esta razón que no debemos olvidar cerrar este ciclo, poner un punto final y comenzar un nuevo año con "nuevos aires de esperanza" como una nueva versión mejorada, con mas experiencia y abierta a nuevas enseñanzas.

Es nuestro deber como seres humanos y como empresa crear nuevas dimensiones de logros: *innovar*. Es así como *Organización Solarte y Cia Sca* sigue retándose a si misma, motivándose, afianzándose en su legado de siempre voy por más. Con la pasión que siempre nos caracteriza, nos hemos preparado y trabajado arduamente para entregar nuestro último proyecto en el portafolio de productos : *Arthurs Cookies Factory*, un sueño hecho realidad, en el que tuvimos la visión y el deseo de crear esta "familia de galletas" y rindiendo un homenaje a nuestro Padre y socio gestor Vicente Arturo Solarte Solarte cuya vida y obra es y será siempre un increíble ejemplo de superación, disciplina y trabajo.

Es en este momento y cuando estamos entrando a una tercera generación en la compañía, este proyecto se convierte en el más reciente de nuestros emprendimientos y nace como un *nuevo comienzo* para demostrarnos que todo es posible con paciencia y perseverancia pero sobre todo que sin esfuerzo no hay progreso.

Y como decía el famoso actor italiano Roberto Benigni *"la vida a veces cansa, a veces duele, a veces hiere, no es perfecta, no es coherente, no es fácil, no es eterna, pero a pesar de todo, La vida es bella..."* agregaría algo más... *bella porque siempre te da la oportunidad de empezar algo nuevo.*



EN LOS ÚLTIMOS MESES, la industria molinera se ha visto fuertemente afectada por el incremento del precio en la materia prima, lo cual ha ocasionado la pérdida masiva de la misma y la imposibilidad de importarla. La *Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (Andi)* y la *Federación Nacional de Molineros (Fedemol)* advirtieron que los altos precios en insumos han afectado a la industria nacional, dado que la mayoría del trigo en el país es importado. No obstante, el verdadero problema radica en los costos que se pagan por el trigo, precios que experimentan ascensos mundialmente significativos y que terminan generando un peso extra en los costos de importación para estos productores. Cifras oficiales dan cuenta de que la producción nacional de trigo representa el 0,3% del total nacional, por lo que se debe importar (principalmente desde Estados Unidos y Canadá) vía marítima, el 99,7 % del trigo que se utiliza para la producción de harina.

No se brilla sin Oscuridad

Los retos que enfrenta la industria molinera





Cosecha mecanizada por maquinaria automotriz, operación rápida y económica. Izquierda, campo de trigo en proceso de recolección.

“La cadena global de suministro de derivados del trigo, como todas las cadenas, ha venido teniendo dificultades desde marzo de 2020, como consecuencia de la pandemia, dificultades que se han hecho más críticas durante los últimos meses debido a una menor oferta mundial disponible de trigo”, advierte la Federación.

El trigo se enfrenta entonces a una doble presión, pues debe asumir también los costos de transporte: costos que se disparan por los incrementos en los precios del petróleo y del gas, sumado al

hecho de que todavía no hay la suficiente cantidad de contenedores para atender los envíos. Según *Fedemol*, el transporte de carga marítimo, por los cierres parciales por brotes de Covid-19, ha experimentado un aumento promedio del flete marítimo, a nivel mundial, cercano al 67 %, entre agosto de 2020 y agosto 2021, lo cual representa una de las grandes problemáticas para la industria y el mercado nacional.

En *Organización Solarte y Cia Sca* nos comprometemos a afrontar estos grandes retos asegurando un buen futuro y fortaleciéndonos cada día para poder asegurar un abastecimiento a todos nuestros clientes en todo el país.

Lo que hemos hecho

Exterior de las nuevas oficinas de Molinos Apolo en la ciudad de Bogotá

ORGANIZACIÓN SOLARTE Y CIA SCA es una empresa familiar que por más de 60 años a construido un legado de valores, tradición, disciplina, constancia, innovación y compromiso, fundamentada en un equipo humano excelente que se desarrolla constantemente y aporta todo su esfuerzo al progreso de Colombia.

Una empresa con una infraestructura física generadora de productos de calidad que llegan a todos los rincones del país alimentando el valor de las familias colombianas. Por este motivo, estamos completamente convencidos que “crecemos más cuando crecemos juntos” y que nuestro principal propósito es fortalecer nuestros vínculos y todos nuestros recursos para que todos progresemos. Nuestro diferencial radica en un legado de los que “siempre van por más”, que evolucionan a todo nivel, siendo cuidadosos en escoger los mejores ingredientes en calidad, servicio y precio.

Hacemos eco en todos aquellos que tienen corazón de familia, luchadores, emprendedores y creen en el valor del crecimiento del país y en la democratización de la calidad a precios justos. Nuestro código de comportamiento se identifica con un partner que enseña, acompaña y siempre esta disponible para solucionar cualquier problema.

¿Lo que nos falta por hacer? Seguir en la búsqueda de ser mejores que ayer. Aprovechar cada oportunidad y aprender cada día porque somos conscientes de que los grandes logros requieren tiempo y siempre se logran en equipo.



y lo que nos falta por hacer

Crecemos más cuando crecemos juntos

La belleza en un
instante

LA NEVADA
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA



"IR JUNTOS ES UN COMIENZO; mantenerse juntos es progreso; trabajar juntos es el éxito", afirmó Henry Ford. Se podría decir que conseguir el éxito es algo fácil y para muchos es posible conseguirlo solo. Lo cierto es que requiere de un trabajo duro y conjunto para poder lograrlo. Cuando se hace lo necesario, el éxito llega solo; sin embargo, el verdadero reto es mantenerlo. Para que una empresa sea competitiva en el sector, debe crear y ejecutar una estrategia buena y sólida a largo plazo.

En *Organización Solarte y Cia Sea* hemos enfocado nuestro trabajo en mantener una estrategia ligada a nuestra visión. Donde nuestro principal objetivo es alcanzar nuestras metas sin importar las circunstancias, y adaptarnos a una industria en constante cambio, sin dejar a un lado nuestra identidad. Esto nos ha permitido tomar buenas decisiones, priorizar nuestros proyectos y fortalecernos en el sector.

A continuación, encontrarás algunos de los pasos que hemos seguido para crecer y evolucionar en la industria y como hemos afrontado los retos que conlleva hacerlo. **Fuente - Forbes**



La estrategia del Éxito



El método infalible para triunfar en una industria competitiva

OBJETIVOS CLAROS Y A LARGO PLAZO

Es fundamental preparar un plan estratégico a largo plazo y ser realista. Desde contemplar las necesidades del producto que se quiere crear, las demandas del mercado, hasta la proyección a largo plazo, son elementos necesarios que deben organizarse con tiempo.

OPORTUNIDAD

Se debe analizar que oportunidad existe en el futuro y como podría evolucionar con el tiempo. Reunir los suficientes datos y hechos relacionados es vital antes de tomar cualquier decisión. Así mismo contemplar los riesgos y desafíos previstos al implementar el negocio permite elaborar un plan de mitigación para abordarlos.

INNOVACIÓN

Asegurarse de que el producto que se ofrece tenga un distintivo, con una clara diferenciación, y que esté alineado con el modelo de negocio.

COMPETENCIA

La estrategia implementada deber ser competitiva. Elegir un mercado inestable o que esté infrautilizado con poca o ninguna competencia, es una gran oportunidad. De esta manera es posible construir una marca y posicionarse en el mercado, y al mismo tiempo dificultar la entrada de cualquier otro competidor.

ECONOMÍAS DE ESCALA

Reducir el costo de producción sin dejar de ser innovador. Se debe ofrecer características únicas y un servicio de alta calidad en todo momento.

PRUEBAS

Es necesario revisar y actualizar periódicamente la estrategia que se implementa para asegurar que sea la mejor opción en todo momento y que cumpla con los objetivos de la empresa y las necesidades del mercado.

TIEMPO DE COMERCIALIZACIÓN

Se debe evaluar cuidadosamente las opciones de "construir vs. comprar" para los productos que se planean ofrecer. A veces se puede conseguir mejores opciones al realizar ciertos trabajos de manera colectiva o con terceros, de este modo se ahorran costos de producción y se tiene mayor eficiencia y adaptabilidad.

RIESGOS Y FRACASOS

Incluir los riesgos en el plan y aceptar que pueden ocurrir. Utilizar los conocimientos obtenidos del éxito, pero también del fracaso, permite aprender de la experiencia pasada y mejorar a futuro.

CRECER JUNTOS

Incluir a todos los involucrados en el proyecto facilita su ejecución. Al compartir las ideas con los empleados, se logra orientar el crecimiento de la empresa y fomentar la iniciativa de éxito. Preparar una estrategia donde también participen interlocutores externos, como inversores, socios, proveedores, analista del sector y clientes, da posibilidad de trabajar de manera conjunta y amplia el conocimiento del sector para poder crecer de mejor manera.

Rodillo de laminación de la masa cracker. A la izquierda, Hornos de cocción y proceso de ubicación de galletas rotativas en los canales de empaque.



Icono

Jeison Aristizábal

CONOCIDO POR SU HISTORIA, se ha enfocado en cambiar la percepción de las personas sobre la discapacidad y la parálisis cerebral en Colombia. Con su ejemplo ha demostrado el poder de la perseverancia y la capacidad de superarse sin importar las circunstancias. Hoy lidera su fundación *Asociación*, dándole apoyo a niños y jóvenes en situación de discapacidad y de bajos recursos.



Jeison Aristizábal | Fotografía - Juan Arredondo para CNN

¿Quién es Jeison Aristizábal?

Soy un joven caleño de 38 años, que nació con una discapacidad llamada IMOC (Insuficiencia Motora de Origen Cerebral), tuve muchas dificultades y obstáculos en la vida; obviamente que una discapacidad genera barreras sociales. La primera barrera que tuve que superar fue la barrera del médico, el diagnóstico decía que solo iba a servir para embetunar zapatos, al punto que el médico le decía a mi mamá que me comprara una cajita de embetunar zapatos y me pusiera a practicar por que era lo único que iba a poder hacer en la vida. Ese fue el primer obstáculo. "Una psicóloga le dijo a mi madre que tenía que elegir si me mandaba a una escuela para discapacitados o a una regular, y ella eligió la segunda". En el colegio, recibí rechazo de la gente, pero logre superarlo y terminar mi bachillerato. Estudié comunicación social y derecho, y el diagnóstico médico no se cumplió, gracias a Dios.

¿Cómo inicio su interés para la creación de la fundación?

Conoci la historia de un niño que lo habían dejado 8 años en una cama porque no podía caminar, por una discapacidad muy severa y le faltaba una silla de ruedas. Me movió la vida y me puse en la tarea de conseguirla. Fui a un periódico para que me dejaran publicar dos renglones "El niño Eliacer necesita una silla de ruedas, si usted la tiene dómela" Se publicó el aviso a la 5:00 am y a las 4:00 pm ya apareció la silla. El

“La única persona que se pone la barrera, el obstáculo es uno mismo”

JEISON ARISTIZÁBAL

FUNDACIÓN ASODISVALLE

niño ya se podía transportar al parque y tomar el sol. Eso me mueve el corazón. Al tiempo lo vuelvo a visitar y lo tenían viendo tv, cuando me vio me hizo una sonrisa lindísima y con esta historia me doy cuenta que no era solo un niño el necesitado sino muchos más y allí nace la Fundación *Asodisvalle* que hoy atiende a 800 niños en condición de discapacidad en Agua Blanca, Valle del Cauca, con alimentación y rehabilitación.

¿Imagino qué algún día su conocimiento iba a impactar a tantas personas?

Como toda persona siempre tuve el sueño de ayudar a mucha gente, a muchos niños. Tenía pequeños sueños, como conseguir una silla de ruedas, un consultorio médico, una escuelita, pero gracias a Dios y a la ayuda de mucha gente, hemos llegado a muchos rincones del mundo, hemos trascendido a muchos lugares con nuestra historia. Con la Fundación no solamente se ha impactado a más de 5000 niños que se han ayudado en 20 años, sino también a todos con un mensaje esperanzador a través de nuestra conferencia motivacional que se llama “Los tres secretos para ser Feliz”

¿Cuál el consejo más importante que ha seguido?

El consejo que yo más he seguido es el de mi mamá, el de persistir, el de nunca decir no puedo; decir si puedo, voy hacer capaz, lo voy a lograr. Esos son los consejos de mi mamá que los he seguido al pie de la letra y que bendito sea el señor me han permitido hacer tantas cosas.

¿Cuales cree que han sido los mayores obstáculos?

El principal obstáculo para la fundación es la falta de apoyo del gobierno. Queremos hacer muchas cosas y los recursos no alcanzan. Es ver que a la gente le falta unirse para apoyar a los necesitados. El aporte del estado ha sido muy complejo y a nivel personal con obstáculos sociales es complejo cambiar la percepción o lo que la gente piensa de

las personas con discapacidad. Piensan que son personas que no pueden, que no son capaces y la tarea es tratar de cambiar ese mensaje.

Si tuviera que volver a empezar con los conocimientos que tiene ahora ¿Qué haría de forma diferente?

Aprender hacer paciente, a veces los seres humanos queremos que todo salga ya y no nos queremos tomar el tiempo. Nos falta eso, aprender que todo tiene su tiempo y llega con los tiempos de Dios.

¿Qué consejo tiene para las nuevas generaciones?

El mensaje para las nuevas generaciones es el no quejarse del inconformismo, tenemos una generación que piensa que todo es malo, que nada es bueno, una generación que se frustra muy fácilmente con la tecnología y piensan que el mundo se va a acabar. Disfrutarse la vida, aprender a agradecer y valorar, aprender que todo toma tiempo. Los jóvenes piensan que si no es ya, no les sirve, hasta el punto que cuando usted habla con jóvenes para realizar proyectos a largo plazo les parecen imposibles.

¿Por qué le gustaría ser recordado?

Me gustaría ser recordado por lo que hemos hecho y por ser una persona que ha podido dejar un mensaje positivo a la sociedad. Me encuentro con personas que han escuchado mi conferencia y me agradecen por aprender de mí a disfrutar y a valorar la vida. Con el tiempo aprendí a valorar mi familia y eso es lo que yo quiero que mucha gente recuerde. Desde la fundación estamos haciendo una gran apuesta en generar oportunidades a personas con discapacidad que puedan comenzar a trabajar, que puedan hacer una carrera universitaria, y es ahí donde haríamos un cambio importantísimo.

Una tradición que perdura

ROSCÓN DE REYES
- ESPAÑA -

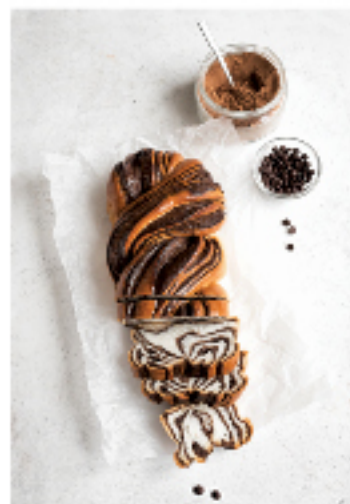
Los postres sin duda representan una de las tradiciones más importantes del mundo. Te presentamos algunos de ellos y ten por seguro que te van a faltar días para poder cocinarlos todos

Varias leyendas afirman que es preparado con el fin de dar suerte. Es adornada con frutas escarchadas y en el interior contiene un relleno de crema.



TARTA DE QUESO
- JAPÓN -

Es tan ligera como una nube y se prepara con pocos ingredientes. Se ha convertido en uno de los postres más famosos de este país por su textura y suavidad.



BABKA DE CHOCOLATE
- RUSIA -

Preparado tradicionalmente en pascua, es un panecillo de masa fermentada. Habitualmente tiene una forma de trenza larga enrollada, y se rellena con canela y chocolate.



PANETTONE
- ITALIA -

Conocido históricamente por ser preparado durante las fiestas, es un pan brioche relleno de pasas y uvas confitadas de varios colores.



TORTA LINZER
- AUSTRIA -

Conocida como una de las recetas más antiguas del mundo, esta hecha de una masa crujiente rellena de mermelada y cubierta por un enrejado de masa.



Si sabes de amor,

sabes de pasta.

Cocinar es el arte de
Amarte



La Mesa

- Una experiencia que une

Los lazos familiares más fuertes que nunca



SENTARNOS EN LA MESA implica más que solo comer. Cuando compartimos este espacio con las personas que más queremos logramos establecer una unión que a través de una serie de rutinas y tradiciones, reafirman nuestro cariño mutuo. El hábito de tener estos espacios permite establecer una comunicación más fluida, por lo cual compartir en familia es fundamental para nuestro bienestar emocional y físico. Al implementarlo constantemente empezamos a verlo como algo necesario en nuestras vidas, como una especie de ritual que debemos realizar para sentirnos bien. Existe cierta sensación reconfortante al saber que estamos reunidos con el único fin de sentirnos más cerca, más presentes y enfocados en fortalecer esos lazos que nos unen. Solo al tener estos espacios podrás entender el verdadero poder detrás de la comida y la capacidad de juntar de una manera mágica y especial a todos los que más quieres.

{El secreto
de la receta
perfecta}

REVOLVER
el
COMPROMISO
CON EL
ESFUERZO



**Super
Arepa**

La Identidad cultural a través de la Comida

Algo para sentirse orgulloso



LAS CULTURAS DE TODO EL MUNDO tienen su propio estilo gastronómico, lo cual representa su historia e identidad. Las comidas tradicionales de muchos países de habla hispana son similares, pero con una gran variedad de estilos; sin embargo, hay una cosa que todas comparten, y es el orgullo que representan sus platos más típicos.

La comida nos acompaña en cada momento de nuestras vidas; podríamos decir incluso que hay un platillo para cada ocasión. Usamos la cocina para celebrar nuestros momentos felices y para consolarnos en los días difíciles. Nuestra cocina, diversa, multicultural y pluriétnica, refleja los aportes de las comunidades indígenas, ibéricas y africanas; exhibiendo los hábitos y prácticas de cada territorio.

Por su gran diversidad natural y cultural, Colombia es todo un paraíso gastronómico. El mestizaje, sumado a la rica y variedad geografía, ha hecho del país un lugar potencial para visitantes del mundo que buscan degustar nuevos, tradicionales y deliciosos sabores latinoamericanos. Esta misma diversidad hace que el país contenga por cada accidente geográfico varias tradiciones culinarias que van ligadas al estilo de vida de cada región.

Así, la diversidad de platos, técnicas e ingredientes presentes en Colombia, deberían ser considerados como una riqueza de la que deberíamos estar orgullosos y empezar a compartir con el mundo las formas en que entendemos y saboreamos nuestro país y nuestro paisaje.



Cartagena de Indias, ciudad de interés cultural por su gastronomía y centro histórico. Esta ciudad presenta un singular atractivo turístico por su orgullo tradicional y la manera como representa la cultura colombiana.



**SABOR Y
ENERGÍA**
QUE TE HACEN
MEJOR



CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A:

www.pastaszonias.com



PastasZonia



En cada bocado un poco
de felicidad

Cocina Emocional

TE HAS PREGUNTADO que tiene que ver la cocina con las emociones? La respuesta es *todo*. La cocina genera emoción, inspiración y reflexión, contiene parte de creatividad pero también esta directamente relacionada con los *sentimientos*, esos que quieres transmitir a través de tus platos a familiares o amigos. Los alimentos que cocinamos son la expresión de nuestro interior. En eso consiste la cocina emocional en dejarnos llevar por las sensaciones en las que nos sumergen los alimentos. Hay un altísimo grado de emoción al recordar los olores de la infancia, el pan recién salido del horno, las galletas de la abuela, el olor a chocolate caliente en una tarde de lluvia ...la cena de Navidad... y muchos son los beneficios para la salud psíquica porque entramos en contacto con lo que preparamos, comemos y con quien lo compartimos.

Existe una gran cantidad de alimentos que nos despierta las emociones más profundas, ayudándonos a ser mas felices. Si complementamos esto con la emoción de servir una bella mesa con mil detalles, generamos un impacto sensorial tan alto que podría elevar cualquier experiencia culinaria a otro nivel. Sin darnos cuenta generamos toda una "atmósfera" que quedara plasmada en nuestra mente para siempre, creando un momento único e irrepetible, una experiencia divertida; impresionado a nuestros seres queridos y regalándoles emociones nuevas que nuestros sentidos necesitan experimentar.

Si no escalas la montaña, jamás
podrás disfrutar el paisaje



Descubriendo GRECIA



Cada plato representa la cultura, las raíces y la tradición de un país que come para sentir

Terraza de un restaurante típico en el pueblo de Pyrgos en Santorini. A la derecha, Productos tradicionales de la gastronomía griega, como quesos, frutas frescas y Spanakopita, pastel griego. Sus cenas se caracterizan por tener productos ligeros y locales.



NUNCA PENSARÍAMOS QUE conocer el pasado fuera tan importante para comprender el presente de la gastronomía griega. Existe una importante relación entre la historia, la cultura y la tradición de este país, con la manera como representan su comida. Con el tiempo hemos podido entender como la historia y las antiguas civilizaciones adaptaron la comida a un acto social, inculcándolo de generación en generación hasta convertirlo en lo que hoy conocemos como una de sus costumbres más arraigadas. Poco a poco, la mesa empezó a representar la unión de la familia y las personas más cercanas, logrando así que la comida tomara un significado de celebración, hasta tal punto de convertirse en



una religión para los griegos. De esta manera se presenta una gran atención a la elaboración de sus platos, partiendo de productos en su mayoría locales para aportar ese carácter y toque distintivo en su gastronomía. Podemos encontrar productos frescos provenientes de huertas o del mar, debido a su ubicación, y adaptados en diferentes preparaciones tanto orientales como occidentales pero sin perder su esencia.

Sin duda los griegos han establecido nuevas fronteras culinarias y una nueva manera de combinar nuevos ingredientes de diversas partes del mundo, con el fin de enriquecer su cultura y fomentar su tradición familiar; dando lugar a una forma nueva de entender la cocina vista desde un aspecto más sensible y cercano a quienes lo disfrutan. Sin duda no puedes dejar pasar la oportunidad de conocer cada rincón de este país y sentirte como en casa a kilómetros de distancia.



Vista al mar cristalino del archipiélago de Santorini. A la izquierda, ensalada griega con mezcla de tomates frescos, queso feta, aceitunas y pepino. Abajo, arquitectura clásica construida en la costa del mediterráneo. A la derecha, Souvlaki, un plato tradicional preparado con trozo pequeños de carne y acompañado con pan pita.



El secreto
de la receta
perfecta

ESPAR-
CIR
ALEGRÍA
A
TODA
TU VIDA.



La Cena Perfecta



Nuestros consejos básicos pero indispensables
para sorprender a tus invitados

NO ES UN SECRETO que para lograr una cena perfecta, es necesario seguir una serie de pasos al pie de la letra sin importar el tiempo que demanden. Sin duda el menú es uno de esos puntos, sino el más importante ya que a partir de él organizas todo lo demás. La estructura de cualquier cena debe componerse de una entrada, plato fuerte y postre. Debes conseguir que cada uno de ellos se relacione de la mejor manera posible, consiguiendo una mezcla de sabores y texturas. Existe una gran variedad de

platos de los que puedes escoger, pero siempre debes tener presente que el balance es fundamental. Desde los clásicos pasabocas, hasta incluir platos vegetarianos para aquellos invitados que tengan otro tipo de preferencias. Por este motivo las recetas que decidas preparar pueden ser entre las más tradicionales - que gustan a todo el mundo- o unas más arriesgadas y complejas que pueden hacer de tu cena un evento inolvidable. Recuerda, la presentación es clave, así que procura jugar con los elementos en tus platos, dándole protagonismo a cada uno de los ingredientes. Si no tienes claro que platos preparar, nosotros te daremos una variedad de recetas que no te fallarán.



Selección del menú

No vayas a lo seguro, pero tampoco lo hagas demasiado difícil...

SALSA DE ARÁNDANOS

La mejor manera de potencializar el sabor a fruta en tu salsa es agregar unas hojas de laurel, semillas de cardamomo y sorprender con unos toques de ralladura de naranja. Estos ingredientes harán que tu salsa tenga un sabor único y sin duda bastante frutal.



EL PAVO

Cocinar en el horno un pavo completo implica muchos retos, por eso ¿por qué no dividirlo y cocinarlo por partes? De esta manera conseguirás que cada una de las piezas se cocine a la perfección y así tener el mejor resultado en la mesa. Un consejo adicional, ponlo en agua con sal antes y ásalo en una rejilla de alambre sobre una bandeja para hornear para que quede crocante.

Domina las técnicas

Aprende nuevas maneras de cocinar tus platos y sorprende en el intento



PURÉ DE PAPA

Para conseguir la textura perfecta en un puré solo tienes que asar las papas primero para concentrar el sabor. Y si quieres realmente sorprender, agregar una textura crujiente con galletas. Te aseguramos que superarás cualquier receta.

ACOMPAÑAMIENTOS

Un buen acompañamiento debe cumplir dos cosas: tiene que ser de bajo esfuerzo, pero debe impactar a tus invitados con algún toque inesperado. Sin duda, lo más importante, es la oportunidad perfecta para añadir algo de textura a tu menú. Esto lo podrás hacer agregando verduras frescas e ingredientes de temporada para conseguir los mejores sabores.



TARTA

La masa de una tarta requiere una buena preparación. Los ingredientes deben mezclarse bien para que la masa no se separe, por eso usa una batidora para conseguir un mejor resultado. Recuerda que la mezcla que viertas sobre la masa puede llegar a ser bastante húmeda, por lo cual debes protegerla con una capa de huevo para garantizar que la corteza inferior no se ablande.

RELLENO

Aunque puedes usar cualquier pan para hacerlo siempre es mejor que horneces uno tu mismo. El secreto para que el relleno sea diferente es el tipo de pan que usas. En este caso te aconsejamos que utilices un pan de maíz, donde puedas combinar harina de maíz y de trigo en la misma cantidad. Esto le aportará un toque de dulzura y si añades un poco de leche, podrías intensificar el sabor y la suavidad del pan. Por más que sea necesario que tu pan tenga corteza dura, puedes optar por tostarlo a fuego lento en el horno para conseguir esos bordes crujientes y dorarlos, sin sacrificar la calidad del pan.



Trae algo nuevo



Mejora los clásicos de una
cena tradicional

A la Mesa

RESPECTAR LA TRADICIÓN no significa servir los mismos platos año tras año. La cena perfecta debe tener algo distinto a las demás, algo que te permita demostrar ese carácter único que tiene tu cocina. Enfócate en preparar platos nuevos que rompan los estereotipos de cualquier cena, sal de tu zona de confort o cambia tus recetas más tradicionales agregando ingredientes nuevos o presentándolos de otra manera. Todo esto permitirá crear nuevas y mejoradas tradiciones.



**LO MEJOR DE LA VIDA
SIEMPRE SE COMPARTE**

CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A:

www.organizacionsolarte.com/recetas/



Organización Solarte Cía Sca

Consejos para una

Algunos sencillos trucos que podrán facilitar la preparación de tu cena



PLANEA TU TIEMPO

Has un cronograma para la preparación. Piensa cuanto debe tardar en hacerse cada uno de ellos y empieza con el que más se demore, de esta manera tendrás todos los platos listos al mismo tiempo para servir.

RESISTE A LA TENTACIÓN

Por más que quieras hacer un plato distinto e innovador, si no te sientes cómodo preparándolo, no lo hagas. No querrás sorprender a tus invitados de otra forma.

El Balance ES ESENCIAL

Cuando planes el menú, evita platos similares y piensa como se relacionan entre sí. No es buena idea dar platos iguales toda la noche o que todo sepa de la misma manera. Debes escoger un tema o un tipo de comida para poder combinar todas tus preparaciones correctamente.

PREPARA CON ANTELACIÓN

Evita preparaciones de último minuto. Intenta cocinar todo de principio a fin con el tiempo suficiente para que se mantenga fresco. Cada plato que hagas debe poder prepararse con tiempo y sin necesidad de gastar mucho tiempo en ello.



cena perfecta

TOQUES FINALES

La buena presentación de tus platos es el toque perfecto para hacerlos especiales. Agrega ingredientes decorativos como aceite de oliva o hierbas frescas para generar un contraste de colores. Utiliza diferentes platos para darle dimensión a tus preparaciones y no olvides poner en el centro el plato con mayor protagonismo.



MENOS ES MÁS

Escoge recetas que puedan hacerse en el horno, de esta manera evitas ensuciar tu cocina y solo te queda esperar hasta que tus platos estén listos.

Evita las Sorpresas

No preguntarles a tus invitados si tienen alguna preferencia o intolerancia a algún tipo de alimento va a causar problemas durante tu cena. Habla con cada uno de ellos para saber si hay algo que no puedan comer, y adapta al menos dos platos de tu cena para todos tus invitados.

RELÁJATE Y DISFRUTA

Piensa en que estás haciendo algo que te gusta y evita cualquier tipo de estrés que te impida concentrarte. Luego de que lleguen tus invitados preocúpate por estar con ellos y ser un buen anfitrión, no te quedes en la cocina terminando algún plato.

Lo qué no debes hacer

- X No sirvas la comida sin porcionar. Presenta todos tus platos de tal manera que tus invitados puedan servirse con facilidad.
- X No cocines poca o mucha comida. Planca con anticipación la cantidad que debes preparar.
- X No hagas todo solo. Para tener un buen resultado en tus preparaciones y que tu cena sea todo un éxito, debes tener alguien que te ayude, ya sea que te ayuden cocinando o preparando la mesa.



Estos son nuestros indispensables para preparar el ambiente - y la mesa -, desde la decoración hasta la cena

TANTO SI ORGANIZAS una cena con amigos o un evento más formal, es mucho más fácil hacerlo cuando tienes cubiertos los aspectos básicos. A continuación te explicamos que debes hacer para ultimar tu cena y crear un ambiente especial para tus invitados.

EL AMBIENTE

Una buena iluminación, una mesa bien vestida y música de fondo que se adapte a la ocasión son tan importantes como la comida que servimos. Intenta adecuar todo el espacio para que se sienta acogedor.

LA DECORACIÓN

Viste la mesa con un mantel especial y complementalo con servilletas de tela. Puedes usar una vajilla o jugar con varios diseños para darle un toque singular. No olvides poner arreglos florales, estos siempre le agregarán a tu mesa algo especial. Si quieres sorprender aun más imprime los nombres de tus invitados y ubícalos en el lugar donde deben sentarse, esto demostrará tu interés.

LA COMIDA

Sirve todo en la mesa minutos antes de que tus invitados se sienten. No olvides llenar los vasos con un poco de agua como acompañamiento a la bebida que estén tomando. Presenta todos los platos con los utensilios necesarios para servir y estúezate en decorarlos.

MERIDAJE

Siempre es bueno dar opciones de bebidas para acompañar tus platos, y no es un secreto que el vino es la mejor opción. Elige dos opciones de vinos dependiendo de los platos que cocines, de esta manera podrás potencializar los sabores y tus invitados apreciarán mejor cada una de tus preparaciones.

SE EL MEJOR ANFITRIÓN

No hay mejor manera de terminar tu cena que agradeciéndoles a tus invitados por haber asistido. Puede bastar un simple gracias, pero si quieres realmente impactar, regala un detalle pequeño para que lleven a casa, como un paquete de galletas hechas por ti o algo relacionado con la celebración. Sin duda quedarás como el mejor anfitrión entre tus amigos.



CONOCE NUESTRAS RECETAS INGRESANDO A: www.organizacionsolarte.com/recetas/

 OrganizacionsolarteCiaSca

Todos los grandes

Este año, en lugar de intentar recrear la extravagancia (y el estrés) de las cenas del pasado, vamos a crear un menú que da prioridad a los sabores tradicionales pero con algunos cambios. Con una gran variedad de recetas, estos platos funcionan perfectamente como un nuevo comienzo. Así que deja de buscar otras opciones porque este año lo haremos de un forma diferente.

SALSA DE NARANJA
Y ARÁNDANOS
P. 41

HABICHUELAS CON AJO
Y CROCANTE DE GALLETA
P. 53

logros requieren tiempo

CERDO CROCANTE
CON SALSA DE PERA
P. 45



Principales

Si vas a tener invitados en casa, querrás recetas para cenas que sean especiales y al mismo tiempo fáciles y deliciosas.

PRINCIPALES



Salsa de Naranja y Arándanos

P.46

CON

BONAONDA

Sueña con todo tu corazón

Hallacas de Res

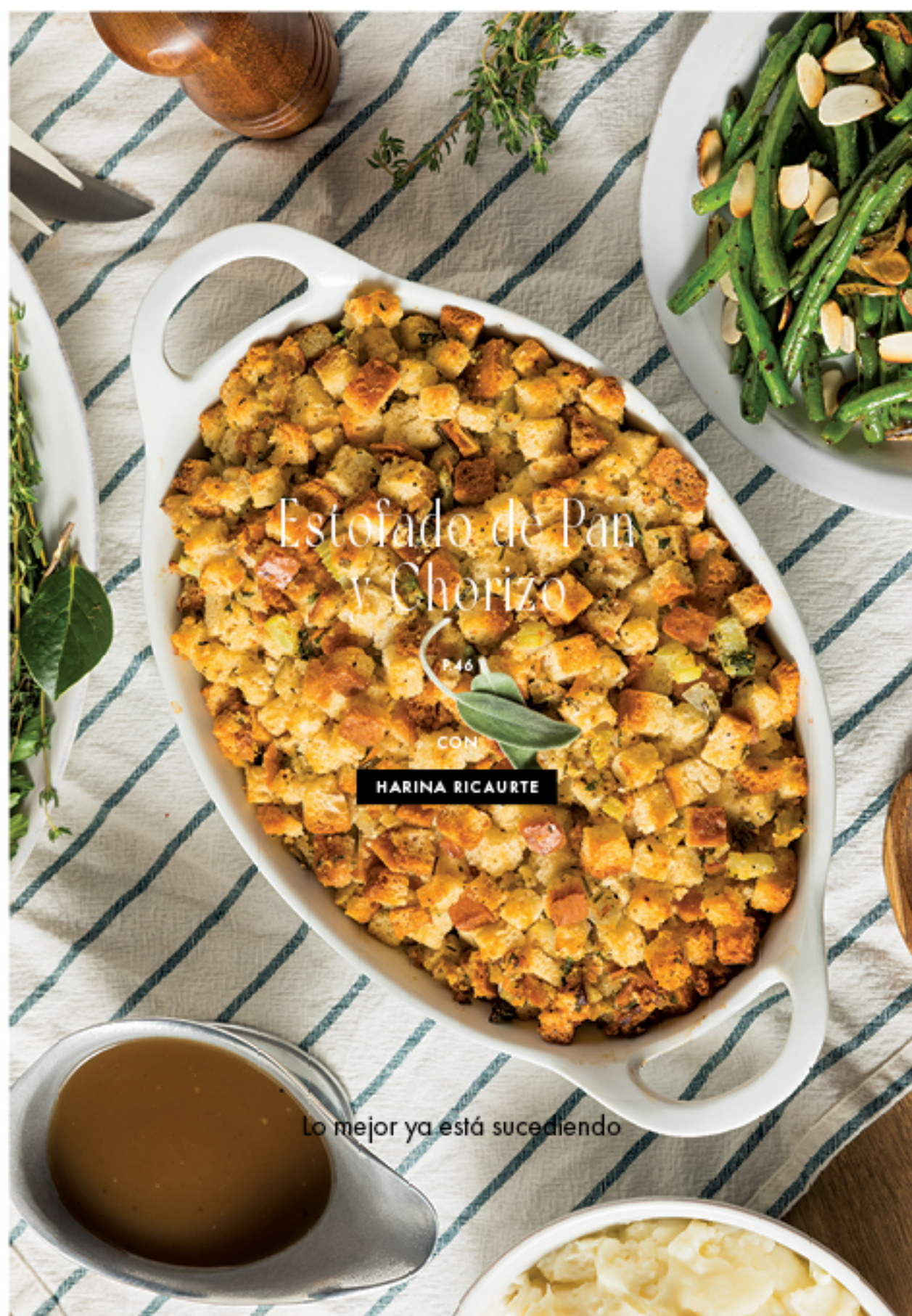
P.47

CON

SUPER AREPA



Cada logro comienza con la decisión de intentarlo



Estofado de Pan y Chorizo

P. 46

CON

HARINA RICAURTE

Lo mejor ya está sucediendo



Spaghetti con Langostinos

P. 48

CON

PASTAS VERONA

Lo inesperado es lo que te cambia la vida

PRINCIPALES

Disfruta de las cosas pequeñas

Cerdo crocante
con salsa de pera
y polenta

P. 48

CON

GOLOZETAS

Salsa de Naranja y Arándanos

PORCIONES 2 1/2 TAZA

PREPARACIÓN 20 MIN

COCCIÓN 15 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 4 galletas Bonaonda de Naranja
- ☐ Zumo de 1 naranja
- ☐ 450 gr de arándanos rojos
- ☐ 2 cda. de mantequilla sin sal
- ☐ 1 rama de canela
- ☐ 1 pizca de sal
- ☐ 1 taza de agua
- ☐ 1 taza de azúcar morena

PASOS

1. Separar la crema de cada galleta *Bonaonda*. Luego tritura las galletas con un procesador de alimentos hasta conseguir una textura arenosa.

2. Colocar en una olla grande el agua y el zumo de naranja. Llevar a ebullición y retirar del fuego. Añadir los arándanos, el azúcar, la mantequilla, canela y sal, y llevar a ebullición nuevamente, removiendo para disolver el azúcar.

3. Cocina, removiendo a menudo, reduciendo el fuego para evitar que se queme, hasta que los arándanos estallen, los jugos sean almibarados y la olla sea visible cuando se arrastre una cuchara de madera al fondo, unos 12 - 15 min.

4. Agrega las galletas *Bonaonda* trituradas para espesar. Dejar enfriar.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Estofado de Pan con Chorizo

PORCIONES 8

PREPARACIÓN 30 MIN

COCCIÓN 1 H 10 MIN

INGREDIENTES

PAN

- ☐ 500 gr harina Ricaurte
- ☐ 325 ml agua
- ☐ 15 gr levadura fresca
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 1 cda. azúcar
- ☐ 45 ml aceite de oliva

RELLENO

- ☐ 1 pan hecho en casa
- ☐ 2 huevos
- ☐ 2 1/2 taza caldo pollo
- ☐ 4 chorizos
- ☐ 1 cebolla picada
- ☐ 6 dientes de ajo
- ☐ 5 ramas de apio picado
- ☐ 1 cda. pimienta cayena
- ☐ 1 barra mantequilla sin sal en trozos
- ☐ 1 cda. romero picado
- ☐ 1 cda. salvia picada
- ☐ 1/2 taza perejil
- ☐ 1/2 cda. sal

PASOS

1. Para el pan, mezcla en un recipiente la levadura, el agua y el azúcar, hasta que se integre todo por completo. Añadimos la mitad de *Harina Ricaurte* y todo el aceite. Removemos bien, evitando que se formen grumos. Dejar reposar por 20 min a temperatura ambiente, cubriendo el recipiente con un trapo.

2. Transcurrido el tiempo, incorporar el resto de la *Harina*

Ricaurte, la sal y removemos hasta que tenga una textura espesa. Espolvorea la superficie de trabajo y amasar.

3. Forma una bola con la masa y colócala sobre una bandeja de horno previamente engrasada. Hacer dos cortes en la superficie.

4. Engrasar un recipiente hondo apto para horno, agregamos la masa y lo cubrimos. Hornear a 220°C por 45 min. Destapar y dejar enfriar.

5. Para el estofado, precalentar el horno a 250°C. Corta el pan en cubos y colocarlos en una bandeja de horno con borde formando una sola capa.

6. Hornea removiendo de vez en cuando hasta que se sequen, aprox. 1 hora. Deja enfriar y pásalos a un recipiente. Aumenta la temperatura del horno a 350°C.

7. Bate los huevos y el caldo en un recipiente grande y reserva. Calienta una cucharada de aceite en un sartén grande a fuego medio-alto. Cocina el chorizo, removiendo y rompiéndolo en trozos pequeños, hasta que se doren, de 5 - 7 min.

8. Calienta 3 cucharadas de aceite en el mismo sartén. Añade la cebolla, el ajo, el apio y cocina hasta que se ablanden.

9. Añade la mantequilla y la pimienta y espera que se derrita. Incorpora el romero, salvia y cocina hasta que estén fragantes, por 1 min.

10. Retira del fuego y añade el chorizo nuevamente. Agrega el perejil, la sal y mezcla. Vierte

sobre el plan en trozos la mezcla y revuelve para que todo se incorpore. Luego agrega la mezcla de huevo reservada y remueve hasta que quede bien cubierta. Sazona al gusto.

11. Transfiere todo a una bandeja para hornear. Cubre con papel de aluminio y hornea el relleno de 30 a 35 min. Aumenta la temperatura del horno a 450°C. Destapa el relleno y continúa horneando hasta que se dore. Retirar del horno y decorar con perejil

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Hallacas de Res

PORCIONES 18

PREPARACIÓN 5 H

COCCIÓN 1 H 30 MIN

INGREDIENTES

GUIZO

- ☐ 1 1/2 taza aceite de oliva
- ☐ 1 kg carne de res
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 3 tomates picados
- ☐ 3 dientes de ajo
- ☐ 1 cebolla picada
- ☐ 1 pimentón rojo sin semillas
- ☐ 1 pimentón verde sin semillas
- ☐ 5 ramas de cebolleta picada
- ☐ Cilantro picado
- ☐ 1/4 taza azúcar morena
- ☐ 150 gr pasta de tomate

MASA

- ☐ 1 kg Super Arepa de Maíz Amarillo
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 8 tazas de agua

ENSAMBLE

- ☐ Hojas de plátano
- ☐ 1/4 taza aceite de oliva
- ☐ 1/2 taza alcacharras
- ☐ 1/2 taza aceitunas verdes
- ☐ 1/2 taza uvas pasas

PASOS

1. Para el guiso, poner a hervir la carne de res, la sal y 12 tazas de agua en una olla grande a fuego medio-alto. Reducir el fuego y dejar cocer a fuego lento hasta que esté bien cocido, unos 30 min. Pasar la carne a una tabla de cortar y dejar que se enfríe lo suficiente como para poder manipularla. Verter 8 tazas del líquido de cocción en una jarra y reservar. Desecha el líquido restante.

2. Corta la carne en cubos y colócalos de nuevo en la olla (si cocinas la carne antes de picarla, podrás cortar los trozos más pequeños y uniformes). Tritura los tomates, el ajo y la pasta de tomate en una batidora hasta que quede suave; agrega el puré a la olla con la carne.

3. Mezcla la cebolla, los pimentones, la cebolleta, el cilantro y 1/2 taza del líquido de cocción reservado en una licuadora hasta que quede suave y añádelo a la olla. Verter el azúcar morena y el resto del líquido de cocción.

4. Lleva a ebullición, luego reduce el fuego y cocina a fuego lento hasta que la carne esté tierna y el líquido se reduzca ligeramente, unos 40 min. Escurrir la carne en un colador, sazonar con sal y pimienta al gusto y dejar enfriar.

5. Para hacer la masa, mezcla la

Super Arepa, la sal y el agua en un recipiente grande con las manos hasta que la masa esté suave, se pueda extender y no queden grumos grandes, de 5 a 7 min. Presiona sobre la superficie de la masa y deja reposar al menos 30 min o hasta 1 hora.

6. Para el montaje, lava las hojas de plátano. Retira con cuidado los tallos centrales con una tijera, evitando romper la hoja y córtala en rectángulos. Mezcla el aceite y 1 taza de agua en un recipiente lo suficiente profundo como para sumergir las manos. Esto ayudará a que la masa no se pegue a las manos. Trabajando de una en una, coloca una hoja de plátano en una superficie de manera que las vetas de las hojas estén ubicadas horizontalmente.

7. Mojando las manos en la mezcla de aceite mientras trabajas, coloca 3/4 de taza de masa en el centro de la hoja y extiéndela con los dedos, formando un rectángulo, dejando suficiente margen en la hoja para envolverlo. Coloca 3/4 taza de guiso en el centro de la masa, cubre con 5 alcacharras, 2 aceitunas y 8 pasas.

8. Toma los bordes superior e inferior de la hoja y llévalos uno hacia el otro para que los bordes de la masa se junten y encierren el relleno. Tira de ambos lados de la hoja de plátano hacia el borde superior de la hallaca para sellarla y dóblala hacia ti para formar un tubo. Dobla de los dos extremos laterales restantes hacia el centro para hacer un pequeño paquete. Coloca el paquete, con el lado doblado hacia abajo en otra hoja de plátano y envuélvelo de nuevo. Envuélvelo una vez más en una tercera hoja para mantenerlo

unido y átalalo con hilo de cocina. (Asegúrate de que el paquete esté compacto, las hojas no estén rasgadas y la hallaca no gotee). Repite los pasos anteriores con el resto de la masa, el relleno y las hojas de plátano.

9. Coloca las hallacas que quepan en una olla grande, vierte agua hasta cubrir las y llévalas a ebullición. Reduce el fuego y cocina volteando las hallacas a mitad de camino, hasta que estén rellenas y firmes, por 35 min. Repite este paso con las hallacas restantes.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Spaghetti con langostinos

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 20 MIN

COCCIÓN 1 H 15 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 500 gr spaghetti Verona
- ☐ 500 gr langostinos con cáscara
- ☐ 1 cebolla pequeña
- ☐ 1 tallo de apio picado
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 1 cda. pasta de tomate
- ☐ 1 ramita de tomillo
- ☐ 1 taza tomates triturados
- ☐ 1/2 taza vino blanco
- ☐ 1 jalapeño pequeño picado
- ☐ 3 cda. mantequilla sin sal
- ☐ 1/2 cda. pimienta cayena
- ☐ Sal al gusto
- ☐ 4 hojas de albahaca
- ☐ 3 cda. cebolleta picada

PASOS

1. Limpia bien los langostinos con agua. Retira la cáscara con cuidado y resérvalas. Corta los langostinos por la mitad a lo largo y retira cualquier suciedad y reserva para cocinar luego.

2. Calienta el aceite en un sartén grande a fuego medio. Añade la cebolla, el apio y el ajo, y cocina, removiendo constantemente, hasta que se ablanden por 4 minutos. Agrega las cáscaras y cocina, revolviendo hasta que estén opacas, aproximadamente 1 minuto.

3. Vierte la pasta de tomate y cocina, revolviendo para cubrir las cáscaras. Añade el tomillo, los tomates, el vino y 6 tazas de agua y lleva a ebullición. Reduce el fuego y cocina hasta que los sabores se mezclen, por 1 hora.

4. Cuela el caldo de camarones a través de un colador en un recipiente hermético y desecha los sólidos.

5. Lleva a ebullición 2 tazas de caldo de langostinos y la pimienta cayena a en un sartén grande a fuego medio y cocina hasta que el caldo se reduzca en dos tercios, de 5 a 7 minutos. (Reserva el caldo restante para otro uso). Agrega los langostinos reservados y cocina, revolviendo a menudo, hasta que estén cocidos, por 3 minutos. Añade la mantequilla y mezcla hasta que se derrita.

6. Mientras tanto, cocina los spaghetti *Verona* en una olla grande de agua hirviendo con sal, revolviendo ocasionalmente, hasta

que estén al dente. Escurrir la pasta, reservando 1/2 taza del líquido de cocción.

7. Añade la pasta al sartén con los langostinos y la salsa, y cocinar. Poco a poco agrega el líquido de cocción de la pasta, según sea necesario, hasta que la salsa esté brillante y la cubra, unos 2 minutos.

8. Reparte la pasta en los platos y decorar con albahaca, cebollín y cebolleta.

NOTA El caldo lo puedes hacer con un día de antelación. Déjalo enfriar; tápalo y refrigéralo para mantener su frescura al momento de cocinar.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Cerdo crocante con salsa de pera y polenta

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 15 MIN

COCCIÓN 20 MIN

INGREDIENTES

CERDO

- ☐ 4 galletas Golazetas de vainilla
- ☐ 5 cda. mantequilla sin sal
- ☐ 3 peras verdes
- ☐ 4 lomos de cerdo
- ☐ 4 tajadas de tocino
- ☐ 1 taza de caldo de pollo
- ☐ 1 cda. vinagre de manzana
- ☐ 2/3 taza de crema de leche
- ☐ 2 cda. esencia de vainilla

- ☐ 1 caba. romero picado
- ☐ 1 caba. tomillo picado
- ☐ sal y pimienta al gusto

POLENTA

- ☐ 4 tazas de agua
- ☐ 1 taza de Super Arepa
- ☐ 1 cda. aceite de oliva
- ☐ Queso parmesano rallado
- ☐ Sal al gusto

PASOS

1. Sazona los lomos de cerdo con sal y pimienta. Luego envuelve cada uno con una tajada de tocineta y asegúralo con un palillo pequeño para que no se desarme.

2. Separa la crema de las galletas *Golazetas* de vainilla en un recipiente. Tritura las galletas en un procesador de alimentos hasta conseguir que queden pequeños trozos de galleta, evitando que tenga una textura arenosa.

3. Mezcla 2 cucharadas de mantequilla con las galletas trituradas hasta unir todo muy bien. Luego sobre cada medallón de cerdo, pon con una cuchara cantidad suficiente de esta mezcla para crear una superficie crocante. Luego llevar al horno a una temperatura de 250°C y cocinar por 40 min o hasta que la superficie este dorada.

4. En un sartén grande, derrite el resto de la mantequilla a fuego medio-alto. Pela las peras y partelas a la mitad. Luego corta nuevamente y agregar al sartén con mantequilla. Cocina hasta que las peras estén doradas, luego retira del fuego y reserva.

5. En una olla mediana, añade el caldo y el vinagre de manzana. Llevar a ebullición y agregar la crema de las galletas *Golazetas* de vainilla previamente reservada. Batir hasta diluir cualquier grumo y añadir la crema de leche y la esencia de vainilla. Cocina hasta que la salsa se espese o el caldo se haya reducido lo suficiente para tener una consistencia de salsa.

6. Agregar las peras a la salsa y mezcla hasta integrar todo. Reduce el fuego a bajo para consérvalo caliente hasta el momento de servir.

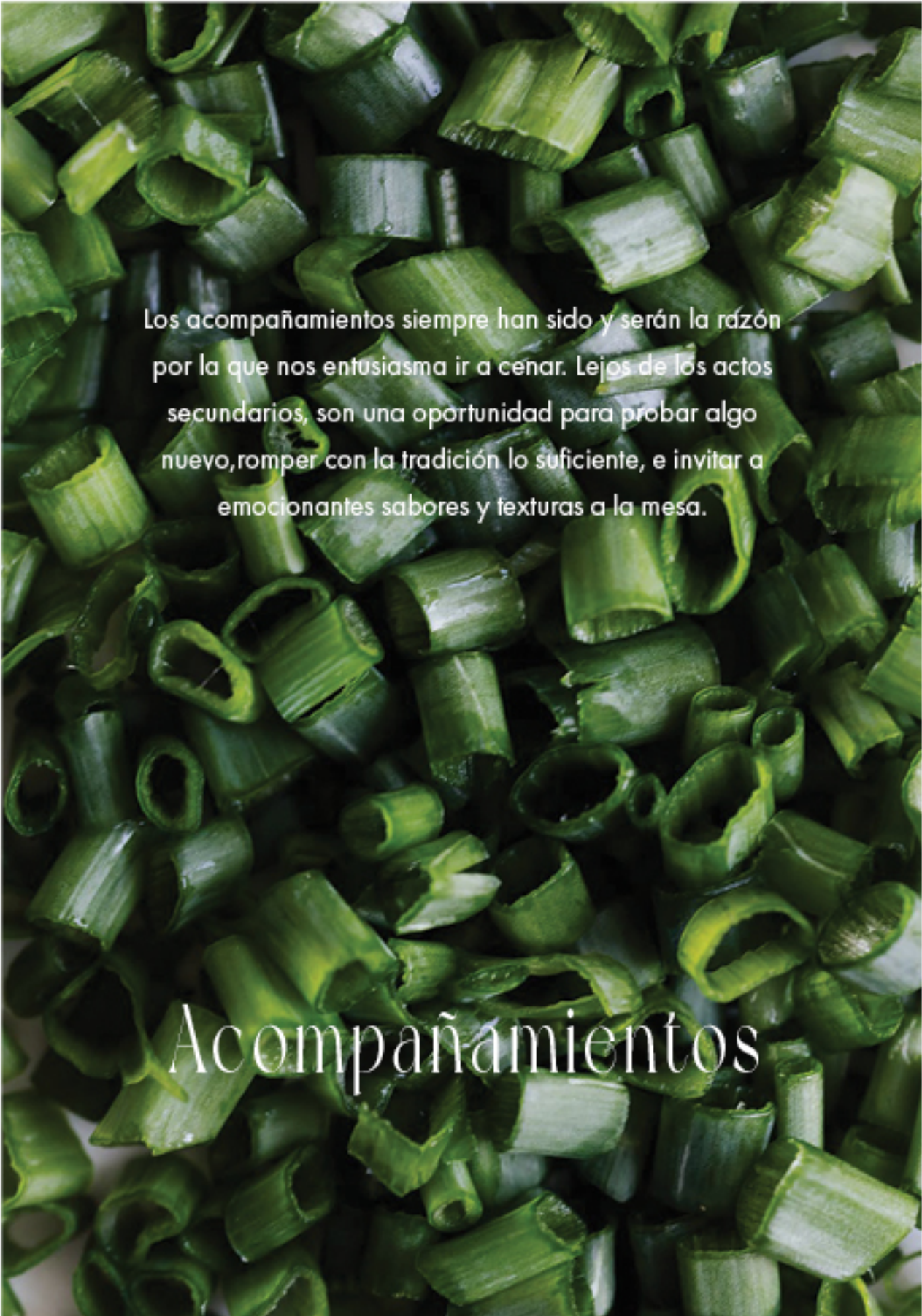
7. Para la polenta, hierva el agua y sal en una olla grande. Gradualmente añade la *Super Arepa*, removiendo constantemente. Baja la temperatura y continua removiendo por 30 minutos. Luego mezcla el aceite de oliva y el parmesano. Revuelve bien hasta conseguir una textura de puré. Reserva para servir

8. Retira los medallones de cerdo del horno y sírvelos en un plato. Luego esparce la salsa sobre los lomos y sirve. Por ultimo agrega la polenta

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTAS RECETAS





Los acompañamientos siempre han sido y serán la razón por la que nos entusiasma ir a cenar. Lejos de los actos secundarios, son una oportunidad para probar algo nuevo, romper con la tradición lo suficiente, e invitar a emocionantes sabores y texturas a la mesa.

Acompañamientos

ACOMPANAMIENTOS

Macarrones con Queso

P.57

CON

CROKANTINAS

P.30

Nunca es demasiado tarde para empezar de nuevo

ACOMPANAMIENTOS

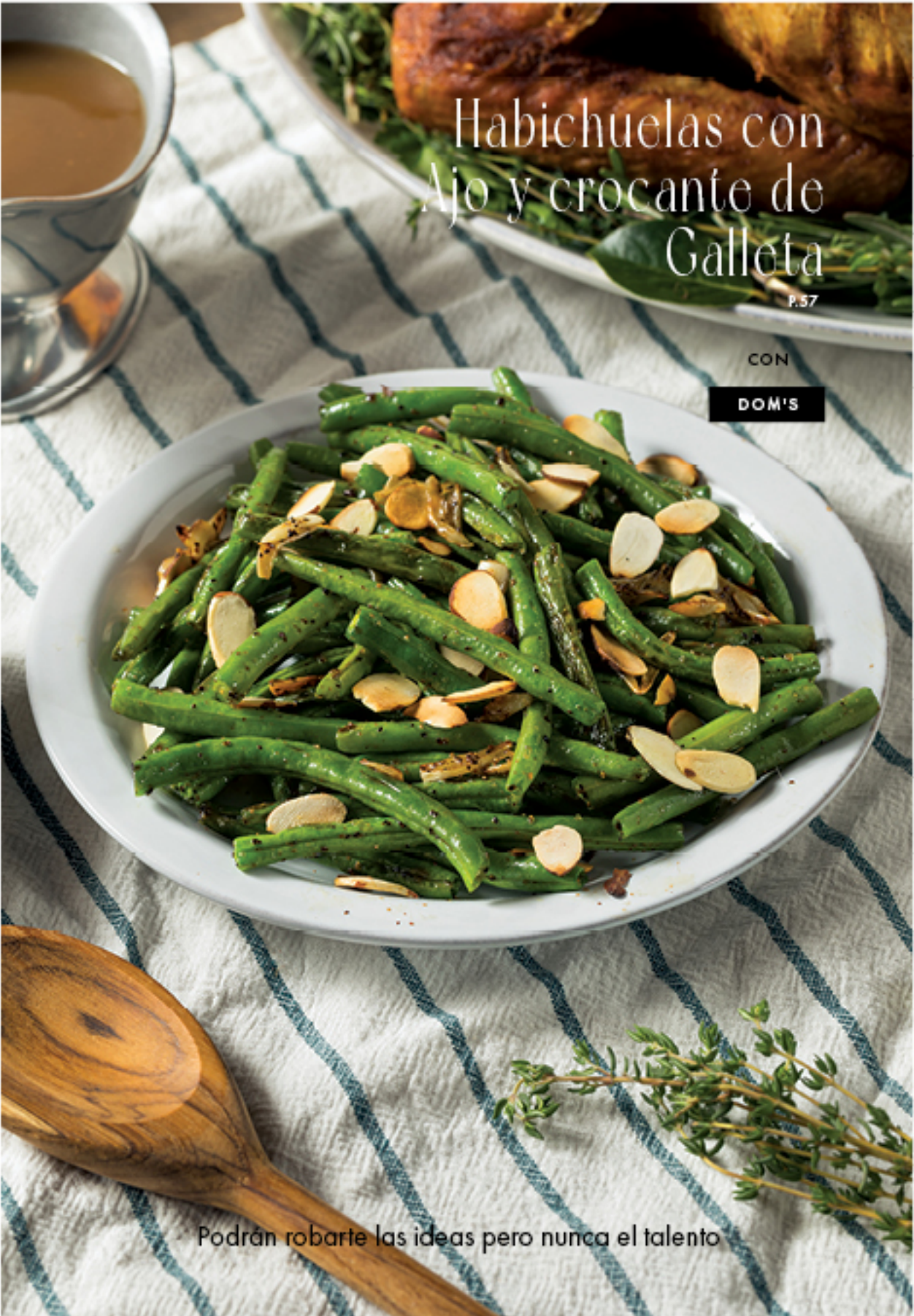
Panecillos Rellenos

P.58

CON

HARINA APOLO

No te detengas hasta que te sientas orgulloso



Habichuelas con Ajo y crocante de Galleta

P. 57

CON

DOM'S

Podrán robarte las ideas pero nunca el talento

Ensalada de Manzana, Nueces y Galleta

P.56

CON

DELEITINAS

Las cosas buenas toman tiempo

ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPANAMIENTOS

Espresso Martini

P.58

CON

CAFÉ FRANCO

Deja que la vida te sorprenda

Ensalada de Manzana, Nueces y Galleta

PORCIONES 8

PREPARACIÓN 5 MIN

COCCIÓN 10 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 6 galletas *Deleitinas*
- ☐ 1 1/2 taza nueces del nogal
- ☐ 2 dientes de ajo finamente picados
- ☐ 1/2 taza aceite de oliva
- ☐ 2 cdas. de arándanos rojos
- ☐ 1 cda. vinagre de manzana
- ☐ 2 cda. miel
- ☐ 2 manzanas rojas
- ☐ 2 manojos de espinaca fresca
- ☐ Sal y pimienta al gusto

PASOS

1. Precalentar el horno a 350°C.
2. Parte las galletas *Deleitinas* en trozos pequeños y junto con las nueces pon a tostar en una bandeja para hornear, revolviendo de 8 a 10 minutos hasta que estén ligeramente oscuras y fragantes, dejar enfriar.
3. Pasa un puñado de nueces y galletas a una tabla de cortar y parte en trozos grandes.
4. Mezclar el ajo, el aceite, la miel, el vinagre y sazonar la vinagreta con sal y pimienta al gusto.
5. En una recipiente para servir agregar la espinaca, los arándanos, la manzana en cascos, revolver y salpimentar.

6. Cubrir con las nueces y *Deleitinas* reservadas, y esparcir un poco de vinagreta.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Panecillos Rellenos

PORCIONES 12

PREPARACIÓN 15 MIN

COCCIÓN 25 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 500 gr harina *Apolo*
- ☐ 1 3/4 cda. sal
- ☐ 1/4 cda. levadura en polvo
- ☐ 1 cda. azúcar
- ☐ 1 1/2 cda. pimienta negra molida
- ☐ 1 taza mantequilla fría sin sal
- ☐ 4 cebolletas
- ☐ 3 cdas. romero picado
- ☐ 1 cda. salvia picada
- ☐ 1 cda. ajonjolí
- ☐ 1 1/2 taza de suero de leche fría
- ☐ 1 cda. bicarbonato de sodio
- ☐ 3 cda. semillas de hinojo

PASOS

1. Colocar una rejilla en el medio del horno y precalentar a 220° C.
2. En un tazón grande revolver la sal, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, el azúcar, la pimienta y las 4 tazas de *Harina Apolo*.
3. Agregar la mantequilla y con los dedos, mezclar todos los ingredientes secos, aplastando y aplanando.
4. Recubrir con *Harina Apolo* y revolver nuevamente hasta que

tenga algunos trozos mas pequeños del tamaño de una lenteja.

5. Añadir las cebolletas, el romero, la salvia, las semillas de hinojo y mezclar uniformemente. Verter las tazas de suero y revolver la mezcla con un tenedor hasta que se forme una masa. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasar una o dos veces para incorporar los trozos sueltos.

6. Forma un rectángulo de 25 cms x 20 cms. Con un cuchillo grande, corta por la mitad en forma transversal y luego apila 1 pieza encima de la otra.

7. Gira el rectángulo para que el lado largo este más cerca del ti. Corta la masa por la mitad en forma transversal nuevamente. Apila 1 pieza encima de la otra. Este proceso creara capas en los panecillos. Voltea la masa y vuelve a formar un rectángulo de 25 x 20 cms.

8. Corta en 12 piezas iguales (debes tener una cuadrícula de 4 en los lados largos y 3 en los lados cortos). Forma una esfera con cada pieza. Coloca los panecillos en una bandeja para hornear forrada de pergamino, espaciando uniformemente, y congela por 10 minutos.

9. Unta ligeramente la parte superior de cada panecillo con suero de leche y esparce un poco de ajonjolí. Hornear hasta que estén doradas entre 20 y 25 minutos.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Habichuelas con Ajo y crocante de Galleta

PORCIONES 8

PREPARACIÓN 10 MIN

COCCIÓN 15 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 600 gr habichuelas
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 1/3 taza de aceite vegetal
- ☐ 3 cebollas puerro cortadas
- ☐ 5 dientes de ajo
- ☐ 4 cdas. mantequilla sin sal
- ☐ 2 cdas. vinagre de vino rojo
- ☐ 1 pimentón verde sin semillas
- ☐ Pimienta negra recién molida
- ☐ 60 gr parmesano rallado
- ☐ 2 paquetes de galletas Dom's

PASOS

1. Cocina las habichuelas en una olla mediana con agua hirviendo con sal hasta que estén de un verde brillante, aproximadamente 2 minutos.

2. Escurrir y enjuagarlas con agua fría para evitar que se cocinen mas. Reservar.

3. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Cocina las cebollas puerro revolviendo ocasionalmente o hasta que estén doradas y crujientes de 4 a 6 minutos.

4. Con ayuda de una cuchara pasar a una toalla de papel para

quitar el exceso de aceite. Sazonar inmediatamente con sal y reservar.

5. Pica el ajo en rebanadas finas y luego en el mismo sartén del paso anterior agregar aceite y revuelve constantemente. Es importante evitar que se quemen, ya que pude darle un sabor amargo a las habichuelas.

6. Cocina revolviendo ocasionalmente hasta que se ablanden y estén transparentes.

7. Sazonar con sal y cocina, hasta que comiencen a dorar aproximadamente 4 minutos.

8. Reduce el fuego medio y agrega la mantequilla, las habichuelas reservadas y la cucharadita de sal.

9. Cocina revolviendo con frecuencia y agregando la mantequilla espumosa sobre las verduras, hasta que ésta se oscurezca un poco y huela a nuez, aproximadamente otros 5 minutos. Agregar vinagre y sazonar generosamente con pimienta.

10. Pasar las habichuelas y el ajo a una bandeja, bañar con la salsa del sartén. Cubrir con el parmesano y los puerros crujientes reservados con anterioridad.

11. Con ayuda de un triturador eléctrico "picar" las galletas Dom's y poner como "topping" o crocante sobre los vegetales justo antes de llevar a la mesa.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Macarrones con Queso

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 15 MIN

COCCIÓN 35 MIN

INGREDIENTES

- ☐ 1 cda. mantequilla sin sal
- ☐ 3/4 taza de pan rallado
- ☐ 1/4 taza de parmesano rallado
- ☐ 1 cda. tomillo fresco
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 250 gr macarrones Pasta Zonia
- ☐ 1/2 taza de leche entera
- ☐ 1/2 cebolla pequeña rallada
- ☐ 1 diente de ajo finamente rallado
- ☐ 2 cdas. Harina La Nevada
- ☐ 1 taza de queso gruyere
- ☐ 1/2 cda. mostaza en polvo
- ☐ 1 pizca de pimienta de cayena

PASOS

1. Precalentar el horno a 180° C. Derretir 2 cdas. de mantequilla en una sartén mediana a fuego medio.

2. Agregar el pan rallado y cocinar revolviendo, hasta que las migas estén doradas de 6 a 8 minutos (asegúrate de que no se quemen). Pasa a un tazón pequeño y mezcla con el parmesano, hojas de tomillo y 1/4 de cucharita de sal.

3. Cocina los macarrones Zonia en una olla grande con agua hirviendo con sal, revolviendo ocasionalmente hasta que estén al dente, escurrir y deja enfriar mientras haces la salsa.

4. Lleva la leche a fuego lento en una cacerola pequeña y mantener caliente. Derrite las 2 cucharadas

restantes de mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio alto. Agrega la cebolla y el ajo y cocina revolviendo hasta que las cebollas estén fragantes y comiencen a ablandarse, aproximadamente 2 minutos

5. Espolvorea la *Harina La Nevada* y cocina, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla comience a pegarse al fondo de la cacerola aproximadamente 1 minuto. Agrega leche tibia en pequeñas porciones, batiendo para combinar muy bien después de cada adición

6. Lleva la salsa bechamel a ebullición, luego reduce el fuego y cocina a fuego lento, revolviendo, hasta que la salsa esté espesa y no se sienta con grumos cuando se frota un poco entre los dedos, de 6 a 8 minutos (cocinar la *Harina La Nevada* completamente en esta etapa asegura una salsa cremosa.)

7. Agrega los quesos: provolone, gruyere y cheddar, mostaza en polvo, la cayena y $\frac{3}{4}$ de sal y revuelve hasta que los quesos se derritan y la salsa este suave.

8. Retirar del fuego y mezclar con la pasta, pasar al molde o refractaria para hornear.

9. Hornea por 10 minutos, cubre con el pan rallado de parmesano y hornea hasta que la salsa este burbujeante por los bordes de 8 a 10 minutos. Deja enfriar en el molde refractario 15 minutos antes de servir.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Espresso Martini

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 10 MIN

COCCIÓN 10 MIN

INGREDIENTES

JARABE DE AZÚCAR

- ☐ 100 gr azúcar en polvo

COCKTAIL

- ☐ Hielo
- ☐ 100 ml vodka
- ☐ 50 ml Café Franco recién hecho
- ☐ 50 ml licor de café
- ☐ 4 granos de café

PASOS

1. Empieza por hacer el jarabe de azúcar. Pon el azúcar en polvo en una cacerola pequeña a fuego medio y vierte 50 ml de agua. Revuelve y deja hervir. Apagar el fuego y dejar que la mezcla se enfríe. Mientras tanto pon 4 copas de Martini en la nevera para que se enfríen

2. Para el espresso, vierte 7 gr de *Café Franco* molido en tu cafetera. Ya sea que tenga el proceso en automático o tú controles el tiempo, cuenta 25 segundos de goteo en la taza y detén la máquina. Resérvalo.

3. Una vez que el jarabe de azúcar este frío, vierte 1 cucharada en una coctelera junto con un puñado de hielo, el vodka, el espresso y el licor de café. Agita hasta que el exterior de la coctelera se sienta helada

4. Vierte en la copas bien heladas. Decora cada uno con granos de café si lo deseas

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTAS RECETAS





Un mundo de sabores para
alimentar tus momentos en familia

Crokantinas

*dele
chitas*

Deleitinas

ByN's
Original

GOLOZETAS

Bonaonda

Dom's



A close-up photograph of a wooden rolling pin and a piece of dough on a floured wooden surface. The rolling pin is light-colored wood with a dark knot. The dough is pale yellow and has a decorative, wavy edge. The wooden surface is covered in a dusting of white flour.

Postres

Te tenemos cubierto con cinco fenomenales postres que garantizan que cualquier cena que prepares sea memorable.

POSTRES

Torta de Piña

P.66

CON

HARINA FARALLONES



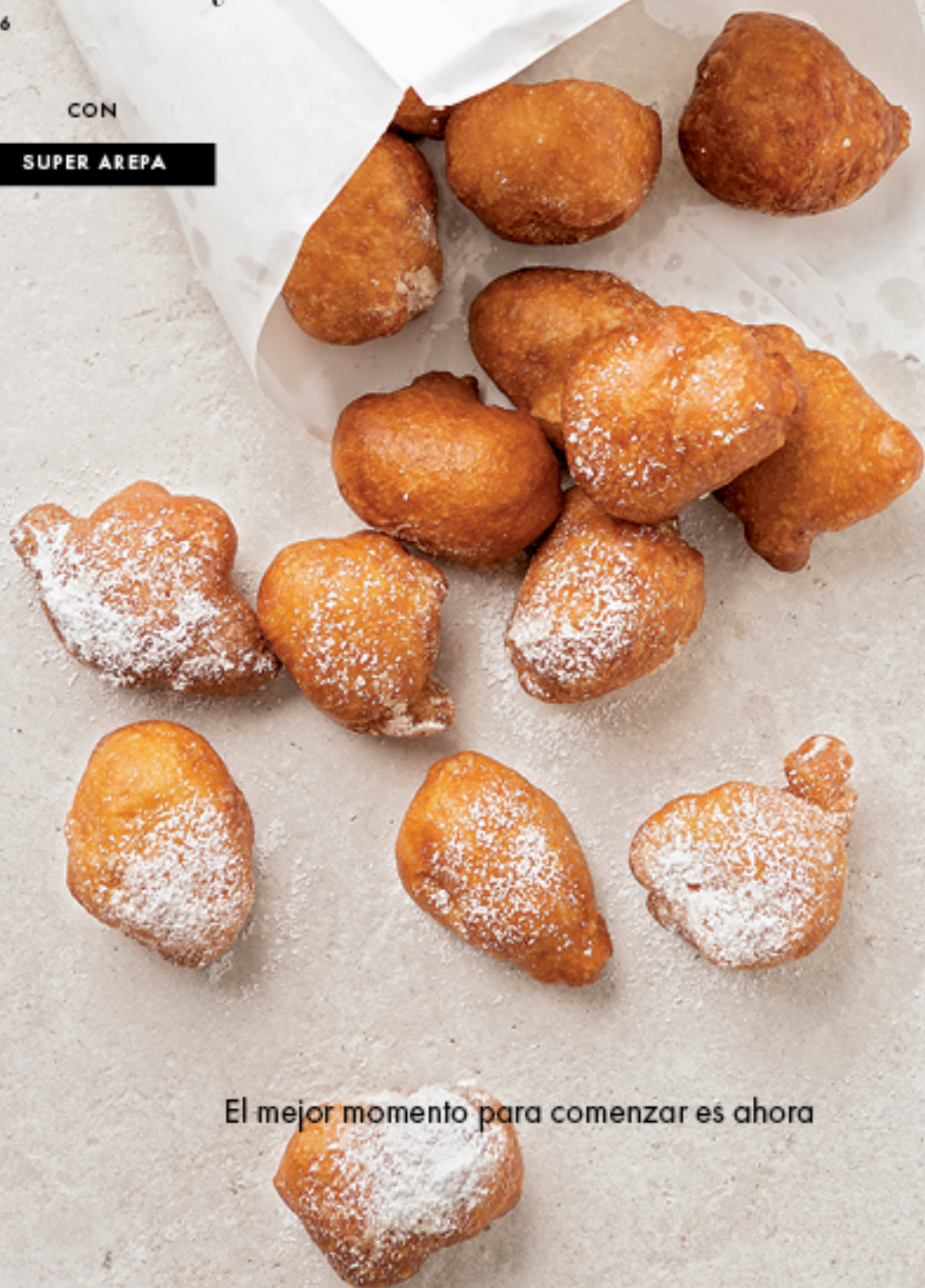
Disfruta también de tus pequeños logros

Buñuelos con Lavanda y Limón

P.66

CON

SUPER AREPA



El mejor momento para comenzar es ahora



Tarta de Manzana y Mora

P. 67

CON

HARINA LA NEVADA

Las oportunidades no
suceden, tú las creas

Todo comienza con un sueño



Helado de Galleta

P. 67

CON

BYN'S

POSTRES

Tarta de Calabaza

P.68

CON

DELECHITAS

Si lo puedes soñar, lo puedes lograr

Torta de Piña

PORCIONES 6

PREPARACIÓN 15 MIN

COCCIÓN 1 H 5 MIN

INGREDIENTES

CUBIERTA

- ☐ 1 taza de azúcar morena
- ☐ 6 cda. mantequilla sin sal
- ☐ 1 cda. extracto de vainilla
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 1 lata de rodajas de piña encurtida
- ☐ 8 cerezas sin tallo

TORTA

- ☐ 1 taza de harina Farallones
- ☐ 1 cda. levadura en polvo
- ☐ 1 cda. de sal
- ☐ 1/4 cda. nuez moscada
- ☐ 3 huevos grandes
- ☐ 1 cda. extracto de vainilla
- ☐ 1 1/2 barra mantequilla sin sal
- ☐ 1 1/2 taza de azúcar blanca
- ☐ 1 1/2 taza de crema agria

PASOS

1. Para la cubierta de caramelo, colocar una rejilla en el medio del horno y precalentar a 180° C. Coloca una bandeja para hornear de metal de 35x25cms junto a la estufa. En una olla pequeña cocina el azúcar morena, la mantequilla, el extracto de vainilla y sal a fuego medio revolviendo ocasionalmente, hasta que la mantequilla se derrita y la mezcla burbujee, aproximadamente 5 minutos. Vierte el caramelo en el horno y extiéndelo para cubrir uniformemente el fondo con una espátula de goma resistente al calor y empujando hacia las esquinas.

2. Coloca las rodajas de piña sobre el caramelo sin que se superpongan. Añadir las cerezas en el centro de cada anillo de piña. Reservar. Para la torta, en un tazón mediano batir la *Harina Farallones*, el polvo de

hornear, la sal y la nuez moscada. En un tazón pequeño mezclar los huevos y el extracto de vainilla

3. Batir la mantequilla y el azúcar en el tazón de una batidora equipada con un accesorio de paleta a velocidad media-alta hasta que este suave y esponjosa, aproximadamente 4 minutos. Agrega la mezcla del huevo en 4 porciones, batiendo a velocidad media, 30 segundos después de cada adición y raspando el tazón de ser necesario.

4. Reduce la velocidad de la batidora a baja y agrega los ingredientes secos en 3 secciones, alternando con la crema agria en 2 porciones, mezclando 30 segundos después de cada adición. Dobla la masa varias veces con una espátula limpia raspando los lados para asegurarse de que todo este bien mezclado. Vierte la masa en el molde de hornear reservado. Asegúrate de dejar la superficie lisa.

5. Hornea el pastel hasta que este dorado y has la prueba del palillo hasta que este salga limpio, de 40 a 50 minutos. Saca el molde con el bizcocho, llevarlo a la rejilla y dejar enfriar por 15 minutos. Pasa la espátula esparciendo a lo largo del los bordes del pastel para aflojarlo. Coloca una bandeja grande sobre el molde y voltea para soltar el pastel.

6. Retira con cuidado el molde. Si alguna fruta o pastel se pega al molde, quítalo y vuelve a presionarlos sobre la parte superior del pastel. Sirve tibio o a temperatura ambiente.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Buñuelos con Lavanda y Limón

PORCIONES 15

PREPARACIÓN 25 MIN

COCCIÓN 45 MIN

INGREDIENTES

GLASEADO

- ☐ 1 cda. flores de lavanda
- ☐ 2 limones
- ☐ 1/2 taza leche entera
- ☐ 4 tazas azúcar en polvo
- ☐ Crema de vainilla y lavanda
- ☐ 50 gr. queso crema
- ☐ 1/4 taza mantequilla sin sal
- ☐ 2 cda. crema de leche
- ☐ 1/2 taza crema batida

BUÑUELOS

- ☐ 1 taza leche tibia
- ☐ 1 cda. levadura
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1/2 taza azúcar blanca
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 1/3 taza mantequilla derretida
- ☐ 5 tazas de Super Arepa
- ☐ Aceite para freír

PASOS

1. Para hacer el glaseado y el relleno, rallar los limones y mezclarlos con los ingredientes del glaseado en un tazón mediano hasta que esté suave y reservar. Luego combinar el queso crema y la mantequilla en un mezclador, batir hasta que la crema esté esponjosa. Añadir la crema y 1/2 taza del glaseado, mezclar hasta que se combinen. Cubrir y colocar la mezcla en la nevera hasta que esté listo para su uso.

2. En el recipiente de una batidora, disolver la levadura en la leche y dejar reposar durante unos 5 minutos hasta que haga burbujas. Agregar los huevos y el azúcar, luego, la mantequilla y la sal hasta

que se combinen. Añadir la *Súper Arepa*, una taza a la vez, tapar el recipiente con una toalla húmeda o papel plástico y colocar en un lugar caliente para que doble su tamaño.

3. Cuando la masa esté lista divide por la mitad, estírala y corta en cuadrados, para luego formar una esfera con cada uno. Colócalos en una bandeja y deja que se elevan de 30 a 45 minutos. Calienta aproximadamente 3 pulgadas de aceite en una cacerola grande de bordes altos a 350°C y cocina las esferas de masa de cada lado durante unos 30 segundos o hasta que estén doradas. Retira y coloca en un plato preparado. Llena una manga pastelera con crema de lavanda e insertar en los centros, luego extiende alrededor de 1 cucharada de glaseado en la parte superior de cada uno.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Tarta de Manzana y Mora

PORCIONES 6

PREPARACIÓN 1 H 20 MIN

COCCIÓN 40 MIN

INGREDIENTES

MASA

- ☐ 2 1/2 taza harina La Nevada
- ☐ 1/2 cda. sal
- ☐ 4 cda. azúcar
- ☐ 225 gr mantequilla en trozos
- ☐ 1 huevo
- ☐ 2 cda. agua fría

RELLENO

- ☐ 6- 8 manzanas
- ☐ 3/4 taza de azúcar
- ☐ 1/4 taza de mantequilla sin sal
- ☐ 2 cda. harina La Nevada
- ☐ 1 pizca de nuez moscada
- ☐ 2 cda. canela
- ☐ 1/2 cda. sal

- ☐ 1 cda. zumo de limón
- ☐ 200 gr. moras dulces

PASOS

1. En un recipiente grande mezcla la harina *La Nevada*, la sal y el azúcar. Con los dedos ve añadiendo los trozos de mantequilla y mezcla todos estos ingredientes. Ahora añade el huevo ligeramente batido. Agrega agua fría poco a poco mientras vas mezclando. Divide la mezcla en dos, la envuelves con plástico y la introduces en la nevera por lo menos una hora. Pela y corta las manzanas (cada mitad en 4 trozos). Pon los trozos en un recipiente y encima echa el zumo de limón, el azúcar, la sal, las moras y la canela. Mezcla todo con la mano o con una cuchara grande.

2. En una sartén a fuego medio junta la mantequilla con la *Harina La Nevada*, echa las manzanas y remueve hasta que el azúcar se absorba (habrán transcurrido aproximadamente 2 minutos). Cubre la sartén durante 7 minutos para que las manzanas se vayan ablandando. Retira del fuego.

3. Si ya ha pasado una hora desde que metiste la masa en la nevera, sácala y coge una de las dos partes para poner la base de la tarta. Estírala en un molde circular hasta la altura de los bordes del mismo.

4. Pon las manzanas encima y cubre con la otra parte de la masa previamente estirada y cortada en tiras, en forma horizontal y vertical.

5. Ya está todo casi listo, sólo falta meter el postre en el horno precalentado a 230° C durante 40 minutos aproximadamente. Si quieres hacer una tarta de manzana un poco más ligera lo único que tienes que hacer es usar azúcar morena en vez de blanca y no

usar ni el huevo de la masa ni la mantequilla del relleno.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Helado de Galleta con Ajonjolí

PORCIONES 8

PREPARACIÓN 20 MIN

COCCIÓN 3 H

INGREDIENTES

- ☐ 12 galletas *ByN's*
- ☐ 500 ml crema de leche
- ☐ 1 lata de leche condensada
- ☐ 25 gr. semillas de ajonjolí

PASOS

1. Para preparar esta receta de helado con galletas *ByN's*, el primer paso es reunir todos los ingredientes necesarios. Eso sí, te recomendamos dejar crema de leche en la nevera hasta su uso, así se mantendrá lo más fría posible.

2. Rompe las galletas *ByN's* en trozos pequeños y reservalos en un recipiente. Bate la crema de leche en otro recipiente de metal. Añade la leche condensada, los trozos de galleta y mezcla bien todos los ingredientes. Luego, vierte la mezcla del helado de Galletas *ByN's* en una bandeja de horno o en un molde para hacer helados con ayuda de una espátula pastelera y guárdalo en el congelador durante al menos 3 horas. Una vez pasado ese tiempo, el helado con galletas *ByN's* estará listo para servir. Sácalo del congelador y decora con las semillas de Ajonjolí.

Te recomendamos que lo consumas lo antes posible, ya que se derrite

muy rápido si no está en la nevera o el congelador.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Tarta de Calabaza

PORCIONES 4

PREPARACIÓN 15 MIN

COCCIÓN 20 MIN

INGREDIENTES

BASE

- ☐ 12 galletas *Delechitas*
- ☐ 2 cdas. azúcar
- ☐ 1/4 cda. sal
- ☐ 6 cdas. mantequilla sin sal

RELLENO

- ☐ 2 1/2 cdas. gelatina sin sabor
- ☐ 1 cda. canela en polvo
- ☐ 1/4 nuez moscada
- ☐ 3/4 taza azúcar
- ☐ 1 cda. sal
- ☐ 3 claras de huevo
- ☐ 3 yemas de huevo
- ☐ 3/4 taza de leche
- ☐ 1 1/4 taza de puré de calabaza
- ☐ 3/4 taza de crema de leche
- ☐ 1/4 taza de crema agria

PASOS

1. Para la base, precalentar el horno a 325° C. Triturar las *Delechitas* en un procesador de alimentos hasta que se conviertan en migas finas, aproximadamente debes llenar 2 tazas. Reservar dos cucharadas de migas de *Delechitas* para decorar. Añade la mantequilla a temperatura ambiente y mezcla hasta que tenga una consistencia de arena húmeda. Pasar a un molde para tartas. Con una taza medidora, presiona las migas firmemente en el fondo y en los lados del plato. Hornea la corteza hasta que este fragante y los bordes empiecen a tomar color, de

20 a 25 min. Pasar a una rejilla y dejar enfriar.

2. Para el relleno, revuelve la gelatina, la canela, la nuez moscada, 1/2 taza de azúcar y 1/2 cucharadita de sal en un recipiente pequeño. Batir las yemas de huevo y la leche en un tazón pequeño, luego agréguelas a la mezcla de azúcar. Cocina a fuego medio, removiendo con frecuencia, hasta que la mezcla empiece a espesar, unos 5 minutos. Incorpora el puré de calabaza y retira del fuego. Pasar a un recipiente grande y dejar enfriar por 10 minutos.

3. Mientras tanto, con una batidora eléctrica a velocidad media, batir las claras de huevo en un recipiente hasta que tenga un aspecto esponjoso. Con el motor en marcha, añadir poco a poco 1/4 de taza de azúcar y seguir batiendo hasta que se formen picos firmes, entre 5 a 7 minutos. Mezclar un tercio de la mezcla de claras de huevo con la mezcla de calabaza hasta que quede suave. Incorporar suavemente el resto de la mezcla de claras a la mezcla de calabaza en 2 adiciones hasta que se incorpore, pero sin mezclar demasiado.

4. Vierte el relleno en la corteza y alisa la parte superior. Cubrir y enfriar durante la noche. Batir la crema de leche en un tazón grande hasta que adquiera consistencia. Incorpora la crema agria, las 2 cucharadas de azúcar restantes y 1/4 de cucharita de sal para combinarlos. Batir hasta conseguir la consistencia deseada. Con una cuchara grande pon una generosa cantidad de crema en el centro de la tarta. Espolvorea con las migas de *Delechitas* reservadas. Corta y sirve con el resto de la crema.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTAS RECETAS



**Todas tus acciones
son una semilla, que
tarde o temprano**

darán sus frutos

Próximo Número

VAMOS AL GRANO

VG



EN ORGANIZACIONESOLARTE.COM/RECETAS/

Nuestra revista digital con un edición especial dedicada a los nuevos comienzos, donde encontrarás consejos y una variedad de recetas para crear nuevas tradiciones. Descubre esto y mucho más en nuestra página web.



Local

Febrero llega con una nueva experiencia, donde te enseñaremos la riqueza cultural de la comida callejera y más tradicional del mundo. Descubrirás el secreto para darle ese toque original y fresco a tu comida; y te daremos una selección de recetas que sin duda demostrarán el valor de los ingredientes locales.

SÍGUENOS

 [OrganizacionSolarteCiaSca](https://www.facebook.com/OrganizacionSolarteCiaSca)

CONTÁCTANOS

mercadeoypublicidad@organizacionsolarte.com

www.organizacionsolarte.com



89.1 F.M.

Ipiales

www.radiovivafenix891.com

102.3 F.M.

Guachucal

www.radiovivafenix1023.com

104.1 F.M.

Atlántico

www.radiovivafenix1041.com

780 A.M.

Pasto

www.radiovivafenix780.com

1220 A.M.

Ipiales

www.radiovivafenix1220.com

1290 A.M.

Cali

www.radiovivafenix1290.com

ONLINE

Bogotá

www.radiovivafenix.com

CONOCE NUESTRAS EMISORAS

f [Radioviva780am](#)

LA FUERZA DE UNA FAMILIA
SE BASA EN SU LEALTAD



ARTHUR'S COOKIES FACTORY es el resultado de más de 60 años trabajando en familia junto a un gran equipo de colaboradores guiados por EL AMOR, LA TRADICIÓN, LA EXPERIENCIA, y por una necesidad enorme de COMPARTIR todo esto con USTEDES, que son nuestra razón de ser y hacen que todo esfuerzo valga la pena.