

¡COCINA CON SABOR!



RECETARIO

Dan[®]

*¡El amor
tiene sabor!*



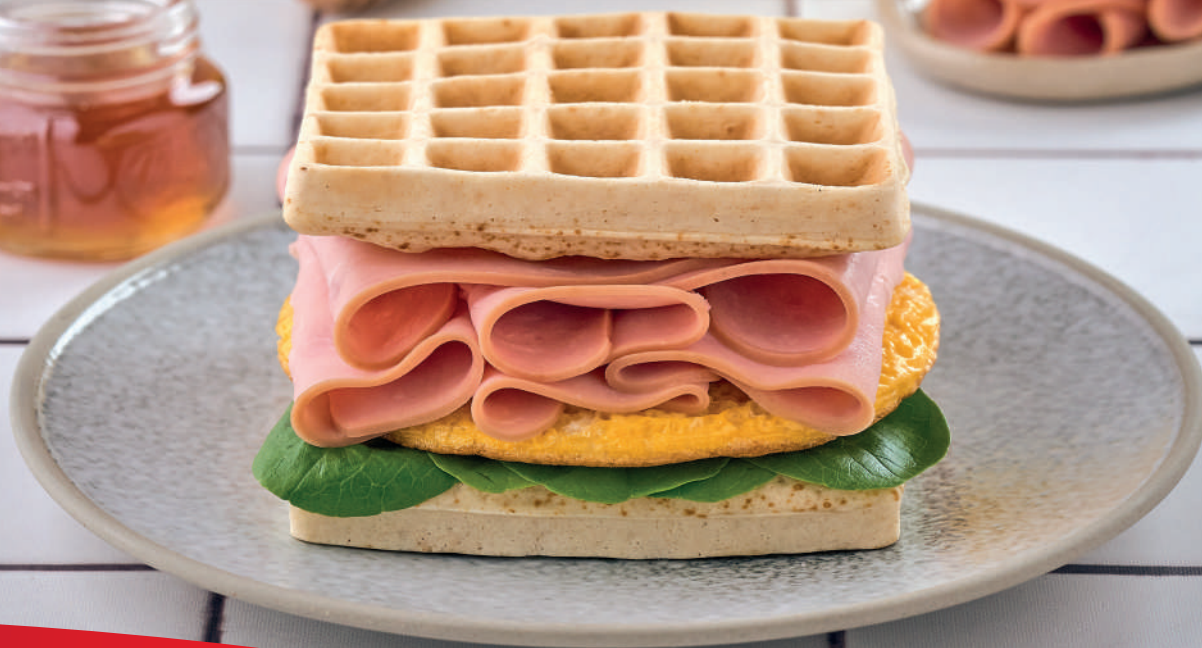
¡El amor tiene sabor!

EL SABOR QUE SIEMPRE QUIERES REPETIR



SÁNDWICH DE WAFFLES CON JAMÓN YORK

Dan[®]



Ingredientes:

- Waffles
- 200 g de **JAMÓN YORK**
- Huevos (2 por porción)
- Albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto
- Miel o mayonesa al gusto

Preparación:

1. Prepara la tortilla de huevo:

En un tazón, bate los huevos, añade sal y pimienta al gusto, calienta un sartén a fuego medio. Vierte los huevos batidos en el sartén y cocina hasta que estén cocidos.

2. En la base coloca un waffle, luego agregas 1 o 2 hojas de albahaca, agrega la tortilla de huevo, añade 2 a 3 tajadas de **JAMÓN YORK**, y por último coloca la tapa de waffle, añade miel o mayonesa de tu preferencia.

3. Corta el sándwich por la mitad y sirve caliente. Puedes acompañarlo con unas papas fritas si lo deseas.

Tip con sabor:

Si quieres tu sándwich más crujiente, puedes dorarlo en cada lado en un sartén con mantequilla durante 1 minuto.

CORN DOG CON SALCHICHA PARRILLA



Ingredientes:

- 500 g **SALCHICHAS PARRILLA**
- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cda. de azúcar
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1/2 cda. de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- Aceite
- Palitos para brocheta

Preparación:

1. Prepara el empanizado combinando las harinas, azúcar, polvo de hornear, sal. Agrega huevo y leche hasta obtener una masa homogénea.
2. Inserta un palito en cada **SALCHICHA PARRILLA**, precalienta el aceite a 180 °C.
3. Cubre las salchichas con la masa, fríe las salchichas hasta dorar (3 a 5 minutos).

Tip con sabor:

Enfría las salchichas en el refrigerador antes de empanizarlas. Esto ayuda a que la masa se adhiera mejor.

SALTEADO DE ARROZ CON SALCHICHÓN MIXTO



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz cocido
- 500 g de **SALCHICHÓN MIXTO**
- 1 lata de **ARVEJA CON ZANAHORIA**
- Salsa de tomate
- Aceite

Preparación:

1. En un sartén grande, calienta un poco de aceite, agrega el **SALCHICHÓN MIXTO** y cocina hasta que esté dorado.
2. Añade las **ARVEJAS CON ZANAHORIA**, y saltea por unos minutos
3. Incorpora el arroz cocido y mezcla bien, añade la salsa de tomate y cocina a fuego medio por 5 minutos, uniendo los ingredientes.

Tip con sabor:

Sirve caliente, puedes agregar una lata de **MAÍZ TIERNO** y tomate en cubitos para más sabor.

CHORIZO SANTARROSANO GRATINADO

Dan[®]



Ingredientes:

- 4 a 5 **CHORIZOS SANTARROSANOS**
- 200 g de queso mozzarella
- 2 ramas de romero fresco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 3 a 4 dientes de ajo

Preparación:

1. Precalienta el horno a 200 °C, pela y machaca ligeramente los dientes de ajo.
2. En una bandeja para horno, coloca los **CHORIZOS SANTARROSANOS**, los dientes de ajo y las ramas de romero, rocía con aceite, añade sal y pimienta al gusto. Cubre los chorizos con el queso mozzarella.
3. Hornea durante 25 a 30 minutos, o hasta que los chorizos estén dorados y crujientes, luego baja la temperatura a 100 °C para que se cocinen uniformemente.

Tip con sabor:

Sirve caliente, acompañado de trozos de pan, tortillas o papas asadas si lo prefieres.

PIZZA CON SALCHICHÓN CERVECERO



Ingredientes:

- 200 g de **SALCHICHÓN CERVECERO**
- 150 g de queso mozzarella
- 100 g de pasta de tomate
- 1 base de pizza
- Orégano al gusto

Preparación:

1. Precalienta el horno según las instrucciones de la base para pizza.
2. Extiende la pasta de tomate sobre la base para pizza, espolvorea el queso mozzarella rallado por encima, distribuye el **SALCHICHÓN CERVECERO** en finas tajadas sobre el queso y añade orégano.
3. Hornea según las indicaciones de la base o hasta que el queso esté gratinado y dorado.

Tip con sabor:

Aplica un poco de aceite de oliva al salir del horno y permite que la pizza repose un par de minutos antes de cortarla para que el queso y la pasta se asienten.



comestiblesdan



(604) 444 30 31



Comestibles DAN



+57 311 639 45 68



www.comestiblesdan.com