



recetario

PARA EL ALMA



crema

DE MAÍZ



Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharadita de tomillo
- 4 tazas de caldo de pollo o de vegetales
- 1 cucharada de Salsa tipo Inglesa
- 570 gramos de maíz Richly
- 1 papa grande
- 3/4 de taza de crema dulce
- Cebollinos para decorar

Instrucciones

En una olla cocinar en un poco de aceite el ajo, puerro, apio, hoja de laurel y tomillo por unos dos minutos. Agregar el caldo y el jerez si está utilizando. Agregue el maíz y la papa. Lleve a hervor y baje el fuego.

Cocine una hora y saque la espuma si se hace. Retire la hoja de laurel y licúe la sopa. Agregue la crema dulce y caliente un poco. No hervir. Rectifique la sazón.

Sirva con un poco de crema dulce encima y decorada con cebollinos.

Puede acompañar con pan tostado y agregar pollo cocido si quiere.



arroz

CON POLLO Y PASAS



Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de achiote
- 2 cucharadas de aceite
- Media cebolla picada
- Medio chile dulce picado
- 1 rama de apio picada
- 1 ajo picado
- 1 lata de guisantes con zanahoria Richly
- 1/2 taza de pasas Richly
- 1 lata pequeña de maíz Richly
- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 1 cucharada de salsa de tomate Richly
- 1 cucharada de salsa tipo inglesa Richly
- 2 cucharadas de culantro picado

Instrucciones

En una olla (puede ser olla arrocera) Colocar dos cucharadas de aceite, 1 cucharada de achiote, 1 taza de arroz, 2 tazas de agua, pasas, sal y pimienta.

En un sartén grande colocar dos cucharadas de aceite, cebolla, chile dulce, apio y ajo picado. Cocinar un par de minutos. Agregar los guisantes con zanahoria y maíz Richly ambos escurridos y el pollo desmenuzado. Mezclar con el arroz cocido. Agregar las salsas y el culantro picado.

Consejos: Usar caldo de pollo en vez de agua para cocinar el arroz. Si no tiene caldo puede preparar un caldo con los huesos del pollo asado hirviéndolos en agua con vegetales como cebolla, zanahoria, apio, perejil, hojas de laurel y granos de pimienta.



gatos

DE MELOCOTÓN



Ingredientes

Para la mermelada de melocotón

- 2 latas de melocotones Richly
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón

Para el queque

- 2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 2 barras de mantequilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de leche
- Sirope Richly
- Azúcar para espolvorear

Instrucciones

Mermelada: Colar la fruta y pasar por agua. Cortar los melocotones en trozos. Colocar todos los ingredientes en una olla y cocinar aproximadamente 30 minutos revolviendo. Cuando tenga consistencia de mermelada retirar del fuego.

Queque: Creinar la mantequilla con una taza de azúcar. Cernir harina, sal y polvo de hornear. Agregar los huevos. Incorporar la mitad de la harina, seguido de la leche y por último el resto de la harina. Colocar en un molde y hornear a 350 F por 30 minutos.

Para armar los gatos: Cortar el queque, rellenar con la mermelada. Con una brocha colocar un poco de sirope encima del queque y espolvorear con azúcar.



lengua

EN SALSAS



Ingredientes

- 1 lengua
- Cebolla
- Ajo
- Chile dulce
- Apio
- Hoja de laurel
- Para la salsa
- 1 kilo de tomates maduros
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- Media bolsa de pasas Richly
- 1 cucharada de salsa tipo inglesa Richly
- 1 cucharada de salsa de tomate Richly

Instrucciones

Cocinar la lengua en una olla de cocimiento lento con suficiente agua y todas las especias. Cuando esté suave pelar y partir en tajadas gruesas. Guardar el caldo.

En una bandeja colocar los tomates, ajo y cebolla. Hornear a 375 F por 20 minutos o hasta que estén rostizados. Dejar enfriar.

En una olla colocar los vegetales rostizados, agregar 1 taza del caldo de la lengua, las pasas, la salsa inglesa y la salsa de tomate. Hervir hasta que las pasas estén hidratadas. Sazonar con sal y pimienta. Servir.



SEGUINOS EN



www.alimentosrichly.com