

RECETARIO MAÍZ Y HONGOS

¡cociná con

Richly®

las mejores recetas!
¡para todo!



recetas

maíz dulce

¡para todo!





tamal de elote

INGREDIENTES

5 tazas de maíz Richly sin el líquido
3 Huevos
1 Taza de Azucar
1/2 Taza de Harina
1 Lata de Leche Condensada
1 cdita Polvo de Hornear
1 barra de mantequilla derretida

PREPARACIÓN

Licuar todo y colocar en el molde de 9 x 13 pulgadas engrasado y enharinado. Hornear a 300 F por unos 30 minutos.

Nota: el horno no puede estar muy caliente porque se quema el fondo.



Richly®

Bolitas de maíz y jalapeño

INGREDIENTES

¼ de taza de aceite
250 gramos de queso Turrialba rallado
1 lata de 420g de maíz Richly
1 lata de jalapeños Richly
2 huevos
1/3 de taza de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
2 cucharaditas de cebollinos
o cebolla picada

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 425 F
Colocar media cucharadita de aceite en cada molde de quequitos pequeños.
Colocar el molde en el horno por 5 minutos.
En un recipiente mezclar, queso, maíz, huevos, harina, polvo de hornear, jalapeños y cebollinos.
Dividir la mezcla en el molde preparado y hornear por 10 a 12 minutos hasta que estén doradas.
Dejar en el molde por dos minutos y desmoldar.



Richly®

Sándwich de queso con maíz y jalapeños

INGREDIENTES

2 tajadas de pan cuadrado
2 rebanadas de queso tipo cheddar
1 cucharada de maíz dulce Richly
Trozos de jalapeños Richly al gusto
1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN

Armar el sándwich y dorar en mantequilla por ambos lados.
Servir inmediatamente.



Richly®

Dip de maíz con tocíneta

INGREDIENTES PREPARACIÓN

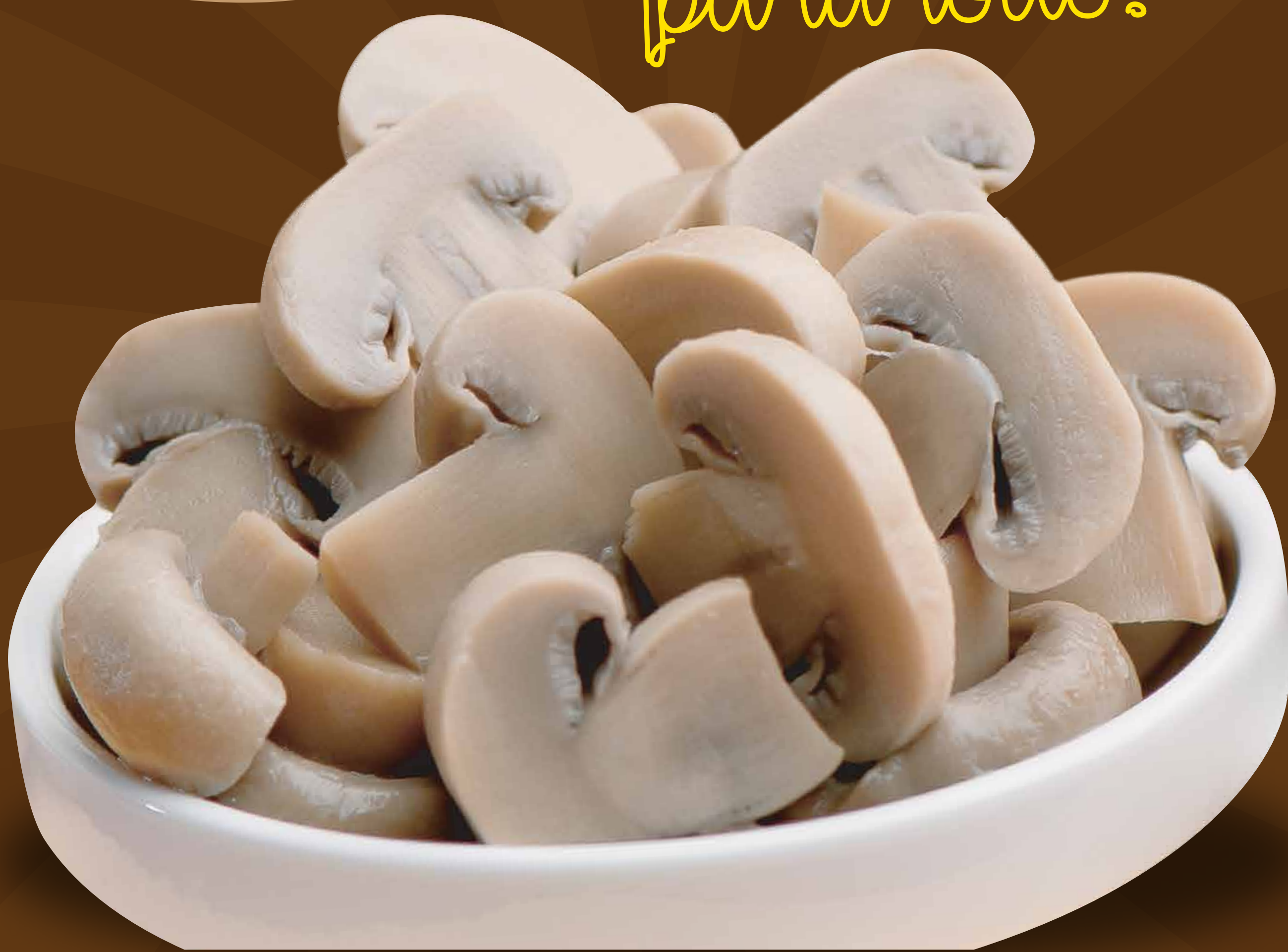
1 lata mediana de maíz Richly
250 g de tocíneta
250 g de queso crema
1 diente de ajo
1 cucharada de salsa
tipo inglesa Richly
Cebollinos para decorar

Cocinar la tocíneta hasta que esté crujiente y colocar en papel toalla para que absorba el exceso de grasa.
Colocar el ajo entero y rostizar junto con la tocíneta.
Colar la lata de maíz y colocar en el procesador de alimentos.
Agregar el ajo, la tocíneta y la salsa tipo inglesa.
Mezclar bien.
Agregar el queso crema y volver a mezclar.
Servir y decorar cebollinos picados.

recetas

homon gods

¡para todo!





Richly®

Boloñesa de hongos

INGREDIENTES

1 cucharada de aceite
1 cebolla picada
1 zanahoria rallada o picada
3 dientes de ajo picados
2 latas de hongos Richly,
escurridas de 284 gramos
1 taza de nueces picadas
1 lata grande de tomates
¼ de taza de pasta de tomate
2 cucharadas de salsa de soya Richly
2 cucharadas de queso parmesano
1 cucharada de vinagre Richly
1 cucharada de orégano
1 cucharadita de albahaca en polvo
1 cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta

PREPARACIÓN

En una olla dorar la cebolla, zanahoria y ajo.

Agregar los hongos y el resto de los ingredientes.

Cocinar hasta que los hongos hayan absorbido el sabor de la salsa.

Si está muy espesa agregar un poco de agua.



Richly®

Croquetas de jamón y hongos

INGREDIENTES

4 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de harina
3/4 de taza de leche
1 lata pequeña de champiñones Richly
50 gramos de jamón
1 cucharadita de salsa tipo inglesa Richly
1/2 taza de harina
1 huevo batido
1 taza de hojuelas de papa Richly
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

En una olla derretir la mantequilla, agregar las 4 cucharadas de harina y cocinar unos minutos. Agregar la leche poco a poco. Batir hasta obtener una salsa muy espesa y sin grumos.

Escurrir la lata de champiñones, jamón picado y salsa inglesa.

Extender la pasta en un recipiente y sazone con sal y pimienta. Dejar enfriar por 30 minutos. Tapar con film plástico y enfriar toda la noche en la refrigeradora.

Cuando la pasta esté fría dividir en 16 porciones y formar las croquetas. Pasar por harina, huevo y hojuelas de papa. Enfriar una hora.

Freír en abundante aceite. Escurrir en papel de cocina. Servir.

Consejo: No saltarse los pasos de enfriar ya que las croquetas necesitan estar bien frías para que no se desarmen al freír.



Richly®

Lasaña de hongos en sartén

INGREDIENTES

5 cucharadas de aceite

4 latas de 284 g de hongos Richly

1 cucharadita de sal

2 cucharadas de tomillo

1 cebolla pequeña

3 dientes de ajo

2 cucharadas de harina

3 tazas de leche

1/3 de taza de natilla

225 g de pasta de lasaña

125 g de queso mozzarella

Queso parmesano para servir.

PREPARACIÓN

Colar los hongos y sazonar con el tomillo.

En un sartén lo suficientemente grande para hacer la lasaña colocar el aceite, dorar la cebolla y los ajos picados. Agregar la harina y cocinar un minuto.

Poco a poco agregar la leche, sal y pimienta, 1 $\frac{3}{4}$ de taza de agua. Mezclar hasta disolver la harina. Bajar el fuego a bajo, mezclar la natilla.

Agregue un tercio de la pasta hasta sumergirlos bien en el sartén, seguido de un tercio de los hongos. Repetir con la mitad de la lasaña y los hongos y terminar con una capa de la pasta. Reservar los hongos sobrantes.

Cubrir con una tapa o papel aluminio y cocinar 15 minutos en el fuego más bajo posible. Ocasionalmente destapar y mezclar bien con una espátula para que la salsa circule por toda la pasta hasta que la salsa esté espesa y cocida. Aproximadamente 8 minutos.

Calentar el broiler del horno. Colocar el queso y los hongos restantes en la lasaña. Dorar 2 minutos. Servir. Opcional decorar con queso parmesano.



Milanesa con salsa de hongos

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

- 4 milanesas de cerdo
- 1/4 de taza de harina
- 1 huevo
- 1/2 taza de hojuelas de puré Richly
- Sal y pimienta
- 2 latas pequeñas de hongos Richly
- Media cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de crema dulce
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharada de perejil picado

Colocar tres recipientes. Uno con harina, sal y pimienta, otro con huevo y el último con puré. Pasar la carne por la harina, luego el huevo y por último el puré.

Freír en aceite.

Para la salsa

Dorar la cebolla y ajo en un poco de aceite. agregar los hongos escurridos, tomillo y crema dulce. Mezclar bien.

Servir la carne con la salsa encima y decorar con perejil.



SEGUINOS EN

@RichlyCr

@AlimentosRichly



AlimentosRichly

@richly_para_todo

para más recetas y tips!