



MIX de VERDURAS Salteadas



Duración total receta: 10 Minutos

Ingredientes:

- 2 zapallos italianos
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 taza de choclo
- 1/2 pimentón
- 40 g de queso parmesano
- 2 dientes de ajo

Revisa si tienes en tu casa:

- Sal y aceite.

Preparación:

Para esta preparación, comenzaremos precalentando el aceite en un sartén, para luego, sofreír el ajo junto a la cebolla, condimentando con un poco de sal y pimienta.

Aparte, cortamos el tomate y pimentón en cubos delgados y reservamos. Una vez que la cebolla quede dorada, agregamos el tomate, pimentón y continuamos salteando las verduras.

Luego incorporamos el zapallo italiano y lo salteamos hasta que quede blando, para luego integrar el choclo y seguir revolviendo por unos 5 minutos aproximadamente. Después de 5 minutos retiramos del fuego y servimos.

Para el montaje final, colocamos nuestro salteado en pocillos, e incorporamos queso parmesano para la decoración, y si tienes cilantro, agrégalo para un toque final. ¡A disfrutar!

PASTEL de Papas



Duración total receta: 60 Minutos

Ingredientes:

- 4 tazas de puré instantáneo
Nuestra Cocina
- 500 g de carne molida Fundo
Río Alegre
- 1 cebolla
- 3 huevos duros Nuestra Cocina
- 1 taza de aceitunas negras
Nuestra Cocina
- 4 cdas. de mantequilla
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de pasas rubias
Nuestra Cocina
- 2 tazas de leche
- 1 cda. de azúcar granulada
Nuestra Cocina
- Aceite de maravilla Nuestra Cocina
- Pimienta
- Comino
- Ají de color
- Sal

Preparación:

Para la preparación del pure, pondremos la leche y una taza de agua a hervir, a esta mezcla, le agregamos la mantequilla y revolvemos hasta que se derrita. Luego, espolvoreamos el puré instantáneo y revolvemos hasta conseguir una mezcla pastosa y moldeable, no debe quedar líquido. Condimentamos bien y una vez listo, reservamos.

Para el pino, picamos la cebolla y el ajo en cuadros pequeños (brunoise) y comenzamos sofrriendo la cebolla en un sartén hasta que quede transparente. Luego, agregamos el ajo y cocinamos por unos minutos. Finalmente, agregamos la carne molida y condimentamos con comino, ají de color, pimienta, sal a gusto, y cocinamos por 5 minutos para luego, reservar.

Aparte, cocinamos los huevos, los partimos por la mitad y los dejamos a un lado.

Para el montaje, en una budinera colocaremos una base de pino, distribuyendo los huevos, aceitunas y pasas, cubriendo toda la base con una capa de puré gruesa. Espolvoreamos la superficie con azúcar granulada y horneamos por 20 minutos a 200 ° hasta lograr que la cubierta del pastel quede dorada. Dejamos reposar unos minutos ¡Y listo para servir!

Burritos GRATINADOS



Duración total receta: 30 Minutos

Ingredientes:

- 2 tazas de harina con polvos
- 200 g de queso mantecoso
- 150 g de mix de pimentones
- 200 g de champiñones bandeja

Revisa si tienes en tu casa:

- Cilantro
- 2 huevos
- 1 tomate.

Preparación:

Para preparar la masa de los burritos, vamos a vaciar 2 tazas de harina, 2 huevos y 2 tazas de agua en un bowl, y luego comenzaremos a revolver para mezclar los ingredientes ya incorporados, agregando una pizca de sal.

Aparte, picamos el tomate en cubos pequeños, cortamos el cilantro, y mezclamos ambos ingredientes condimentados con sal, aceite de oliva y reservamos.

Luego, picamos los 200 g de champiñones en rodajas y luego, los incorporamos en un sartén con aceite caliente. Salteamos los champiñones a fuego medio, durante 8 a 10 minutos. Agregamos el mix de pimentones, y salteamos todo junto durante 2 minutos más.

Cortamos el trozo de queso en 2 partes, rallamos y reservamos.

En otro sartén, incorporamos aceite y lo calentamos a fuego medio durante 30 segundos, para luego, incorporar con un cucharón la mezcla de la masa y las dejamos durante 5 minutos para que se dore y tome consistencia.

Una vez doradas las masas de los burritos, las quitamos del sartén, y sobre cada una de ellas agregamos un puñado de vegetales salteados, junto a un poco de queso rallado. Enrollamos un extremo del burrito y luego el otro. Finalmente, agregamos otro poco de queso rallado sobre el burrito para poder gratinarlo.

Llevamos los burritos al horno durante 10 minutos a 180 °C y una vez gratinados, los retiramos del horno, emplatamos ¡Y a disfrutar!

Revisa el video de esta receta en: <https://locales.unimarc.cl/receta/burritos-gratinados/>
Conoce más recetas en <https://locales.unimarc.cl/recetas/>

Tartaleta ITALIANA

Duración total receta: 75 Minutos

Ingredientes:

- 320 g de queso Colun
- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- Unimarc 1 kg
- 2 tomates
- 1 bolsa de albahaca

Revisa si tienes en tu casa:

- Sal
- Aceite
- 1 taza de leche
- 1 huevo

Preparación:

Comenzaremos cortando los tomates en rodajas para luego vaciarlos en una fuente de vidrio, añadiéndoles un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, para llevarlos al horno durante 10 minutos a 180°.

Aparte, vaciamos en un bowl 2 tazas de harina, 1 huevo, una pizca de aceite de oliva y agua tibia. Revolvemos la mezcla hasta formar una masa, y una vez compactada la masa, utilizamos un uslero para estirla.

Luego incorporamos la masa en un molde para hornear, le damos un toque de sal y con un tenedor hacemos pequeños agujeros para dejar respirar la masa. Una vez lista, la refrigeramos durante 30 minutos y luego la introducimos al horno, entre 10 a 15 minutos a 180°.

En una olla aparte, agregamos aceite, un poco de harina, pimienta, sal, hojas de albahaca y 1 taza de leche. Luego comenzamos a batir para formar la salsa de bechamel y reservamos.

Una vez horneada la tartaleta, la retiramos del horno y agregamos el queso desmigado para formar una base. Luego, añadimos los tomates asados de forma ordenada y vertemos la salsa bechamel sobre ellos.

Finalmente, agregamos a una fuente 100 ml de aceite de oliva y algunos trozos de albahaca para, luego, procesar la mezcla y formar una salsa de pesto.

Montamos la tartaleta en el plato, y para el toque final de decoración, vertemos el pesto de albahaca sobre esta ¡Y a disfrutar!

Revisa el video de esta receta en: <https://locales.unimarc.cl/receta/tartaleta-italiana/>
 Conoce más recetas en <https://locales.unimarc.cl/recetas/>

EMPANADA de Porotos Verdes



Duración total receta: 80 Minutos

Ingredientes:

- 500 g de harina sin polvos de hornear
- 50 g de manteca
- 500 g de porotos verdes
- 2 huevos
- 1 tazas de vino blanco
- 1/2 cda. de polvos de hornear
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 250 g de queso de cabra o mantecoso

Preparación:

Para la masa, comenzaremos poniendo la harina en un bowl, hacemos un aro en el centro, y colocamos 20 g de sal, la manteca previamente derretida y el polvo de hornear. Revolvemos la mezcla y luego colocamos los huevos y el vino blanco de a poco, para luego, amasar hasta conseguir una masa lisa.

Una vez lista, estiramos la masa sobre un mesón y cortamos en forma de discos.

Para el relleno, cortamos los porotos verdes a lo largo y los cocinamos en agua caliente hasta que estén blandos. Escurremos, dejamos enfriar y reservamos.

Aparte, cortamos la cebolla en pluma y la sofreímos en un sartén hasta caramelizarla levemente. Agregamos el tomate cortado en cubitos, para luego, dejar cocer la mezcla por unos minutos. Dejamos enfriar y reservamos.

En un bowl, juntamos los porotos verdes, junto con la cebolla (ambas preparaciones frías), agregamos el queso de cabra rallado y revolvemos.

Para armar nuestras empanadas, ponemos sobre cada disco de masa una porción del relleno, cerramos la masa con el doblez característico, y ponemos agua en los bordes para evitar que se abran.

Finalmente, pintamos cada empanada con un poco de huevo y horneamos a 180 °C de 12 a 15 minutos o hasta que se doren. Retiramos del horno ¡Y listo!



PAELLA

Duración total receta: 80 Minutos

Ingredientes:

- 400 g arroz para paella
 - 150 g de sofrito
 - 250 g de camarones
 - 250 g de pulpa de cerdo
 - 250 g de pechuga de pollo
 - 500 g de chorizos
 - 500 g de almeja
 - 200 g de arvejas
 - 200 g de pimentón asado
 - 2 litros de caldo de verduras o de pescado
- Opcional: Azafrán

Preparación:

En un sartén de paella, comenzamos agregando un poco de aceite de oliva y una pizca de azafrán, dejamos dorar unos segundos, agregamos el sofrito, y seguimos dorando.

Luego agregamos la carne de cerdo, junto a la carne de pollo cortada en cubos y sellamos. Condimentamos y agregamos los chorizos cortados de tamaño similar a las carnes.

Una vez pasado 2 o 3 minutos de cocción, ponemos el arroz y revolvemos bien para mezclar con los ingredientes ya incorporados, y comenzamos a verter el caldo de pescado calentado previamente hasta cubrir los ingredientes. Luego, de forma ordenada, ponemos los camarones, choritos y almejas y cubrimos el sartén por aproximadamente 10 minutos.

Una vez pasado el tiempo revisamos si es necesario agregar más agua, y agregamos las arvejas y el pimentón cortado en tiras. Volvemos a tapar por 5 minutos más o hasta que el arroz ya esté cocido.

Destapamos y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

TIMBAL de LENTEJAS



Duración total receta: 50 Minutos

Ingredientes:

- 500 g de lentejas
- 150 g de sofrito
- 150 g mix de pimentones
- 40 g de queso rallado

Revisa si tienes en tu casa:

- Sal
- Aceite
- 3 huevos

Preparación:

Comenzamos calentando el aceite en un sartén, para luego verter el sofrito y condimentar con sal y pimienta a gusto. Aparte, tomamos el mix de pimentones, los cortamos en cubitos y los dejamos a un costado.

Luego ponemos a hervir agua en una olla y una vez lista, incorporamos las lentejas remojadas del día anterior, agregamos sal a gusto y las dejamos durante 25 a 30 minutos. Cuando las lentejas estén listas, las colamos, y las dejamos enfriar.

Cuando las lentejas estén frías, en una fuente de vidrio, las mezclamos con el sofrito y condimentamos con sal y pimienta a gusto. Luego, añadimos dos huevos crudos a la mezcla para que cuaje, y un poco de aceite y queso para que gratine. Esparcimos el queso por encima de forma pareja, y luego incorporamos el mix de pimentones, para finalmente, llevar la fuente al horno por unos 15 a 20 minutos a 160 °C.

Para el montaje, tomamos el huevo duro, y lo cortamos en 8 rodajas iguales y reservamos.

Una vez cocinada la mezcla en el horno, comenzamos a emplatar. Usamos el timbal como molde y agregamos la mezcla dentro, para que tome la forma. Retiramos el timbal, y agregamos el huevo que cortamos, por encima del timbal para su decoración (recomendamos 2 rodajas por porción).

¡Y ahora a disfrutar!