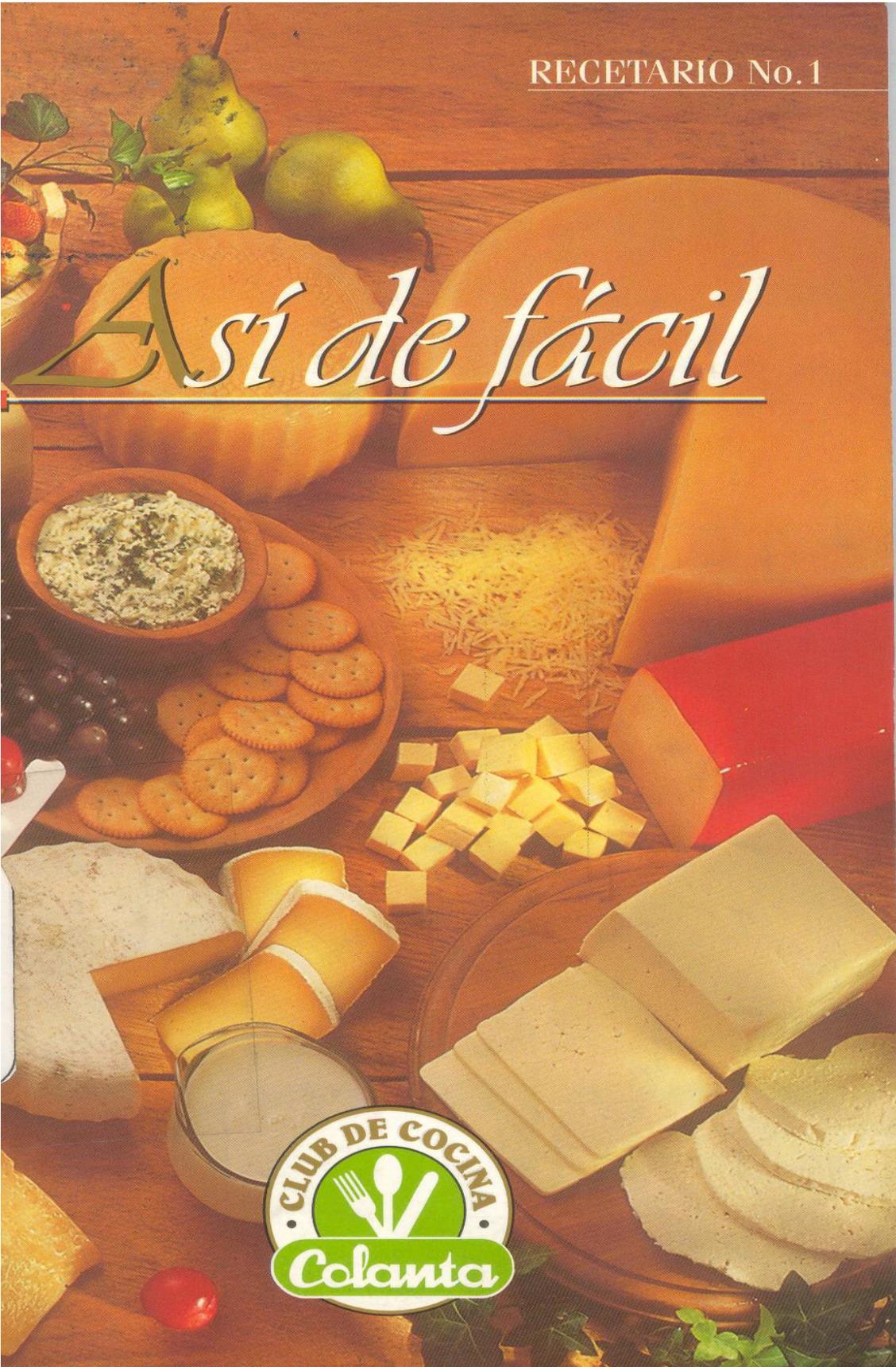


RECETARIO No.1

Así de fácil





Presentación

La Cooperativa Colanta es el producto del esfuerzo de sus dueños: los campesinos, los trabajadores y los consumidores quienes han contribuido al desarrollo de una de las empresas solidarias con mayor proyección en Colombia.

Ha sido una labor conjunta entre asociados, productores y asociados trabajadores con mística en las épocas difíciles y asimilando los aciertos como punto de partida para el desarrollo de programas y productos que mejoren la calidad de vida de los colombianos.

Nos preparamos constantemente para afrontar los retos que la internacionalización de la economía nos plantea y es nuestra preocupación constante innovar en el campo de los procesos de producción, calidad y servicios para satisfacer a un consumidor cada vez más exigente.

Con gusto, les presento el Recetario No. 1, de nuestro Club de Cocina Colanta. Esperamos sea de su agrado y que siga consumiendo nuestra exquisita línea de productos.



Indice

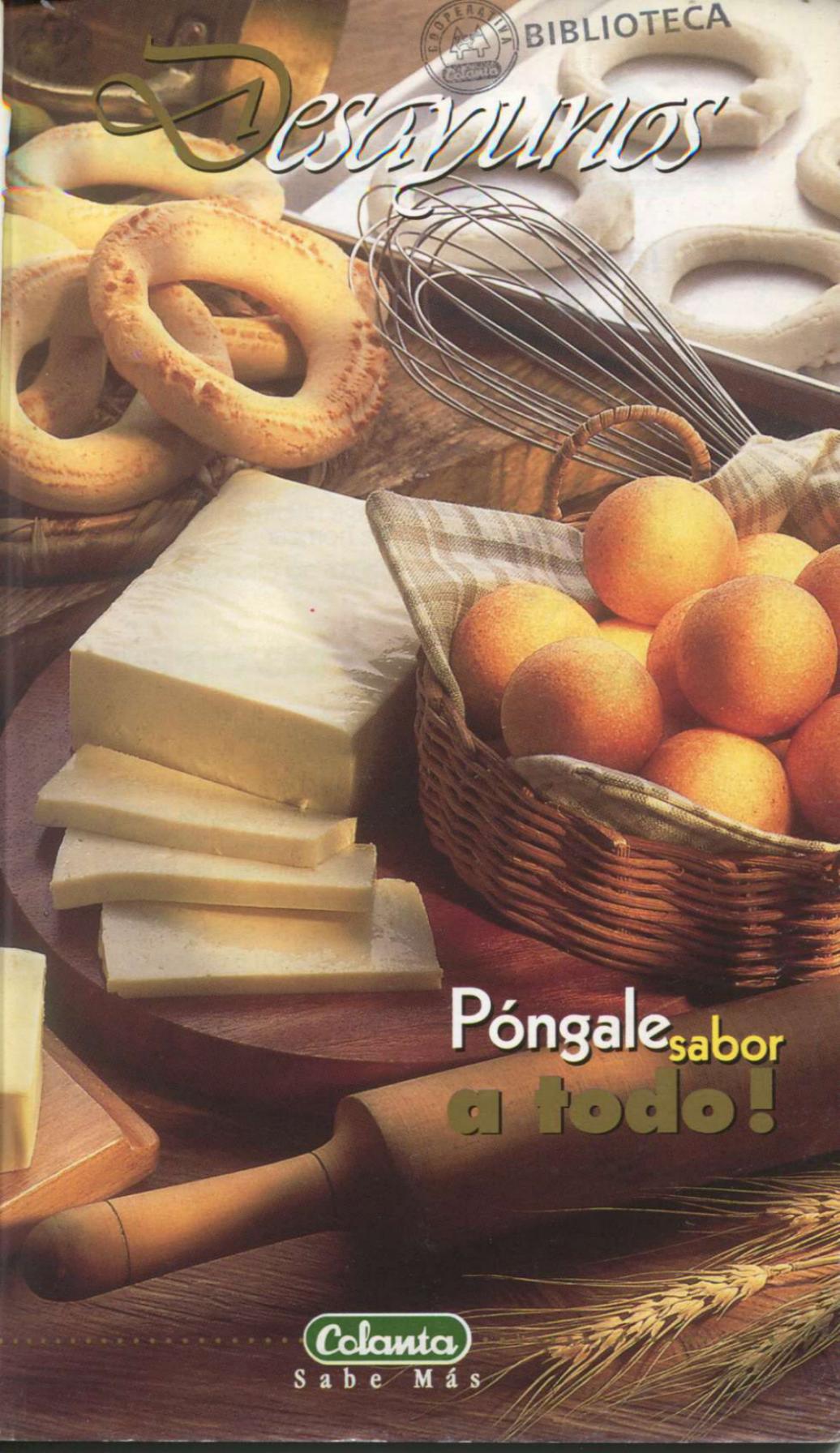
DESAYUNOS	3	TORTAS	43
Almojóbanas	4	Torta de zanahoria	44
Pandequeso	5	Flan de queso	45
Buñuelos	6	Torta de plátano	46
Tostadas con queso crema	7	Torta de banano	47
Tostadas con canela	8	Torta de jamón Montefrío	48
Tortilla Hawaiana	9	POSTRES Y DULCES	49
Huevos con queso	10	Cheese cake helado	50
SOPAS	11	Leche condensada casera	51
Crema de pepino	12	Postre de mango	52
Crema de cebolla	13	Postre de las tres leches	53
Crema de champiñones	14	Helado de limón	54
Crema de papa criolla	15	Postre de natas	55
Sopa de legumbres	16	Tiramisú	56
CARNES	17	COCTELES Y BEBIDAS	57
Cañón acaramelado	18	Coctel exótico al yogur	58
Ternera Cencobip Colanta	19	Coctel medias de seda	59
Conejo aliñado	20	Sabajón	60
AVES	21	Capricho de reyes	61
Pollo super rápido	22	Coctel de amor	62
Torta de arroz con pollo	23	SALSAS	63
Sufilé de pollo	24	Salsa de mostaza	64
Queso de pollo	25	Salsa Bechamel	65
Crepés de pollo	26	Crema Chantilli	66
PESCADOS	27	Salsa agridulce	67
Róbalo en salsa	28	Salsa de ron	68
Pescado en salsa de quesos	29	PAPAS	69
Trucha con queso	30	Papas con queso	70
ENSALADAS	31	Papas en salsa	71
Tomates con queso	32	Papa amarilla al vapor	72
Ensalada de jamón	33	Puré de papa	73
Sufilé de verduras	34	Papas con zanahoria	74
Ensalada con Kumis	35	ARROZ	75
Molde de aguacate	36	Arroz con perejil	76
PASTAS	37	Arroz con pimentón	77
Canelones con queso crema	38	Arroz con queso	78
Macarrones con queso	39	Arroz con chorizo	79
Spaghetti en salsa	40	EQUIVALENCIAS (Medidas)	80
Lasaña de pollo	41		
Pasta de crepé	42		





BIBLIOTECA

Desayunos



Póngale ^{sabor}
a todo!

Colanta
Sabe Más

Almojobanas

INGREDIENTES :

- 1 Libra de queso blanco **Colanta**, molido
- 1 Pocillo de leche **Colanta**
- 1/2 Taza de fécula de maíz
- 3 Cucharadas de almidón agrio
- 1 Cucharada de azúcar
- 1 Cucharadita de polvo de hornear
- 2 Huevos
- 1 Pizca de sal

PREPARACIÓN :

Se mezclan todos los ingredientes hasta lograr una masa suave. Las almojobanas se forman redondas y luego se achatan un poco, el horno debe estar precalentado con anterioridad a 350°C por más o menos 15 minutos. Se trabaja con cuña en la puerta del horno, para que no cierre totalmente la tapa.



Pandequeso



BIBLIOTECA

INGREDIENTES :

- 1 Libra de queso blanco **Colanta** molido
- 1 Cucharada alta de mantequilla **Colanta**
- 1/2 Taza de leche **Colanta**
- 1 Taza de fécula de maíz
- 1/2 Taza de almidón agrio
- 1 Huevo
- 1 Cucharada alta de azúcar

PREPARACIÓN :

Incorpore todos los ingredientes hasta lograr una masa suave, suavizando siempre con leche. Forme los pandequesos y lleve al horno a 450°C por 10 a 15 minutos, poniéndole una cuña en la puerta del horno, para que no cierre totalmente la tapa. El horno debe estar precalentado con anterioridad y cuando entre el pandequeso al horno apague la parte de abajo o rebájale la temperatura a medio.



Buñuelos

INGREDIENTES :

- 3 Tazas de quesito **Colanta**
- 1 Cucharadita de polvo de hornear
- 2 Cucharaditas de azúcar
- 1 y 1/4 Taza de fécula del maíz
- 1 Huevo
- 1 Pizca de sal
- Aceite para freír

PREPARACIÓN :

Una todos los ingredientes y amase bien hasta que formen una pasta suave. Forme los buñuelos y mantenga el aceite en fuego lento. Aumente el calor cuando los buñuelos suben. Sáquelos cuando estén doraditos. La temperatura del aceite debe estar a término medio. A mayor temperatura se revienta el buñuelo, a baja temperatura no sube.

Tostadas con queso crema

INGREDIENTES :

Queso crema **Colanta**
Pan
Cebollina finamente picada
Ajo finamente picado

PREPARACIÓN :

Triture un poco el ajo y revuélvalo con el queso crema y la cebollina, unte el pan partido en triángulos, si desea espolvoréele queso blanco u amarillo. Lleve al horno, por corto tiempo.



Tostadas con canela

INGREDIENTES :

Mantequilla **Colanta**

Pan

Azúcar morena

Canela

PREPARACIÓN :

Ponga a derretir en el fogón la mantequilla Colanta, agréguele azúcar morena y canela al gusto.

Unte el pan con esta mezcla. Si desea espolvoréele ralladura de limón y llévelas al horno hasta que doren.



Tortilla hawaiana

INGREDIENTES :

- 1/2 Libra de queso Mozarella o Quesillo **Colanta**
- 1/4 Libra de jamón Cencobip
- 6 Huevos
- 1 Taza de piña de tarro sin el jugo y picada
- 1 Cucharada de aceite
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Utilice un sartén grande martillado o teflón y engráselo con el aceite procurando que quede hasta el borde. Cuando la sartén esté bien caliente se coloca la siguiente mezcla: Bata 4 huevos con clara y yema y agregue sal y pimienta. Pique el jamón en cuadritos, la piña en pedacitos pequeños y el queso rallado.

En la sartén, bien caliente coloque los huevos batidos procurando extender hasta el borde. Se deja cuajar, moviendo la tortilla para que no se pegue. Coloque un piso de jamón, otro de piña y por último el piso de queso. Precaliente el horno a 300°C, sólo la parte de arriba, y coloque la sartén hasta que dore. Si la sartén tiene mango plástico deje la puerta del horno abierta. Saque y pase a una bandeja. Sirva inmediatamente.

(Para 6 personas)



Huevos con queso

INGREDIENTES :

Mantequilla **Colanta**
1 y 1/2 Tazada de crema de leche **Colanta**
1 y 1/2 Tazas de queso Holandés **Colanta** rallado
6 Huevos duros
6 Tajadas de pan tostado
1 y 1/2 Cucharaditas de paprika no picante
Sal al gusto.

PREPARACIÓN :

Unte las tostadas de pan con la mantequilla y colóquelas sobre una bandeja semihonda que se pueda llevar al horno y pasar a la mesa. Corte los huevos a la mitad y colóquelos sobre las tostadas.

Ponga en una olla la crema de leche, una tasa de queso rallado, la paprika y sal. Lleve al fuego revolviendo con cuchara de palo hasta que el queso derrita bien. Vierta esta salsa sobre los huevos y espolvoree el resto del queso. Lleve al horno precalentado, por 5 minutos.

(Para 6 personas)



Sopas

Lo mejor de
lo mejor

Colanta

Sabe Más

Crema de pepino

INGREDIENTES :

- 1 Pocillo de leche **Colanta**
- 1 Cucharada de mantequilla Ricura
- 1 Pepino cohombro grande
- 2 y 1/2 Tazas de caldo aliñado con sustancia al gusto
- 1 Cubo de gallina
- Salsa negra al gusto
- 3 Cucharadas de harina de trigo

PREPARACIÓN :

Pele el pepino y córtelo en rodajas, sofríalo con la mantequilla hasta que esté cristalino, para agregarle la salsa negra y la harina de trigo la cual debe dorarse. Al obtener la masa, se licúa con la leche, el caldo, otro poco de mantequilla y salsa negra al gusto. Colóquelo nuevamente en el fogón hasta que espese.

(Para 4 - 6 porciones)

Crema de cebolla

INGREDIENTES :

- 1 Taza de crema de leche **Colanta**
- 4 Tazas de papa
- 3 Tazas de cebolla puerro cortada en rodajas:
(Variedad de cebolla de tallo blanco muy grueso)
- 6 Tazas de agua
- 2 Cubos de caldo
- 3 Cucharadas de perejil picado

PREPARACIÓN :

Pele las papas y córtelas en 4 partes. En una olla coloque el agua, las papas, los cubos de caldo y los puerros picados. Lleve al fuego hasta que las papas estén blandas. Licúelas y ponga nuevamente a fuego lento por 10 minutos. En el momento de servir añádale la crema de leche y el perejil.



Crema de champiñones

INGREDIENTES :

- 2 Tazas de leche **Colanta**
- 1/2 Taza de crema de leche **Colanta**
- 1 Libra de queso blanco **Colanta**, rallado
- 1 Cucharada de mantequilla Ricura
- 2 Frascos de champiñones
- 4 Tazas de agua
- 2 Cucharadas de harina de trigo
- 1 Cubo de caldo de carne
- 1/2 Cucharada de laurel en polvo
- 1/2 Cucharadita de sal

PREPARACIÓN :

Ponga a cocinar el agua con el líquido de los champiñones. Cuando esté hirviendo agregue la harina de trigo disuelta en la leche, el cubo de caldo, la mantequilla y los condimentos, revuelva hasta el segundo hervor. Deje cocinar unos 8 minutos. Luego agregue los champiñones, la crema de leche y por último el queso rallado. Sirva caliente.

(Para 4 personas)



Crema de papa criolla

INGREDIENTES :

- 2 Tazas de leche **Colanta**
- 2 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 3 Tazas de agua
- 1 Libra de papa criolla
- 1 Cebolla finamente picada
- 2 Cubos de caldo de gallina
- 3 Cucharadas de harina de trigo
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollín para decorar

PREPARACIÓN :

En una olla, coloque las papas con el agua, la cebolla y los cubos de caldo de gallina. Cocine hasta que las papas estén blandas.

Aparte, derrita la mantequilla, adicione la harina y cocine durante tres minutos, sin dejar de revolver. Agregue la leche en forma gradual y revuelva hasta que la mezcla espese. Sazone con sal y pimienta.

Incorpore esta salsa al caldo de la papa, revuelva y licúe nuevamente. Pase esta mezcla por un colador y llévela de nuevo a fuego medio durante 10 minutos. Sirva caliente, decorada con cebollín picado.



Sopa de legumbre

INGREDIENTES :

- 1/2 Pocillo de Queso blanco **Colanta**, rallado
- 3 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 10 Pocillos de caldo de carne
- 1/2 Pocillo de zanahoria picada
- 1/2 Pocillo de habichuela picada
- 1/2 Pocillo de coliflor picada
- 1/2 Pocillo de arvejas
- 1/2 Pocillo de repollo picado
- 1/2 Pocillo de mazorca tierna desgranada
- 1 Pocillo de papa criolla
- 1 Cucharada de hierbas
- 1 Cucharada de cebolla picada
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN :

Dore en la mantequilla todos los ingredientes y luego páselos al caldo que debe estar hirviendo a fuego lento. Deje cocinar todo durante 35 minutos. Sirva caliente con queso rallado por encima.

(Para 6 personas)



Parnes



La esencia ^{del}
sabor

Colanta

Sabe Más

Cañon acaramelado

INGREDIENTES :

- 3 Tazas de leche **Colanta**
- 3 Libras de cañón de cerdo Cencobip
- 1 Taza de panela raspada
- 4 Clavos de olor
- 1 Copa de vino dulce
- 1 Cebolla
- Vino blanco
- Sal, pimienta, nuez moscada, clavos de olor

PREPARACIÓN :

Aliñe la carne de un día para otro con la cebolla, pimienta, sal, nuez moscada y vino blanco al gusto.

Cocine en la leche y cuando esté tierno se saca y se coloca en otra olla con la panela, clavos y el vino dulce. Voltée frecuentemente para que no se queme. Acompañe con papas al vapor y ensalada.



Ternera

INGREDIENTES :

- 1 Frasco pequeño de crema de leche **Colanta**
- 2 Libras de milanesa de ternera Cencobip **Colanta**
en tiritas
- 1 Taza de agua caliente con 2 cubos de carne
disueltos
- 1 Cucharada de eneldo picado fresco o
una cucharadita de eneldo seco
- 1 Hoja de laurel
- 2 Cucharadas de harina
- 1 Cucharada de vinagre
- 1 Cebolla blanca picada fina
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

En una refractaria que tenga tapa junte la ternera, la cebolla, el laurel y el caldo. Cocine en alto 15 minutos, revuelva, luego agregue licuado la crema, el vinagre, la harina, la sal y la pimienta, revuelva cocine por 3 minutos, agregue el eneldo y finalmente cocine por 3 minutos.

(Para 6 personas)



Conejo aliñado

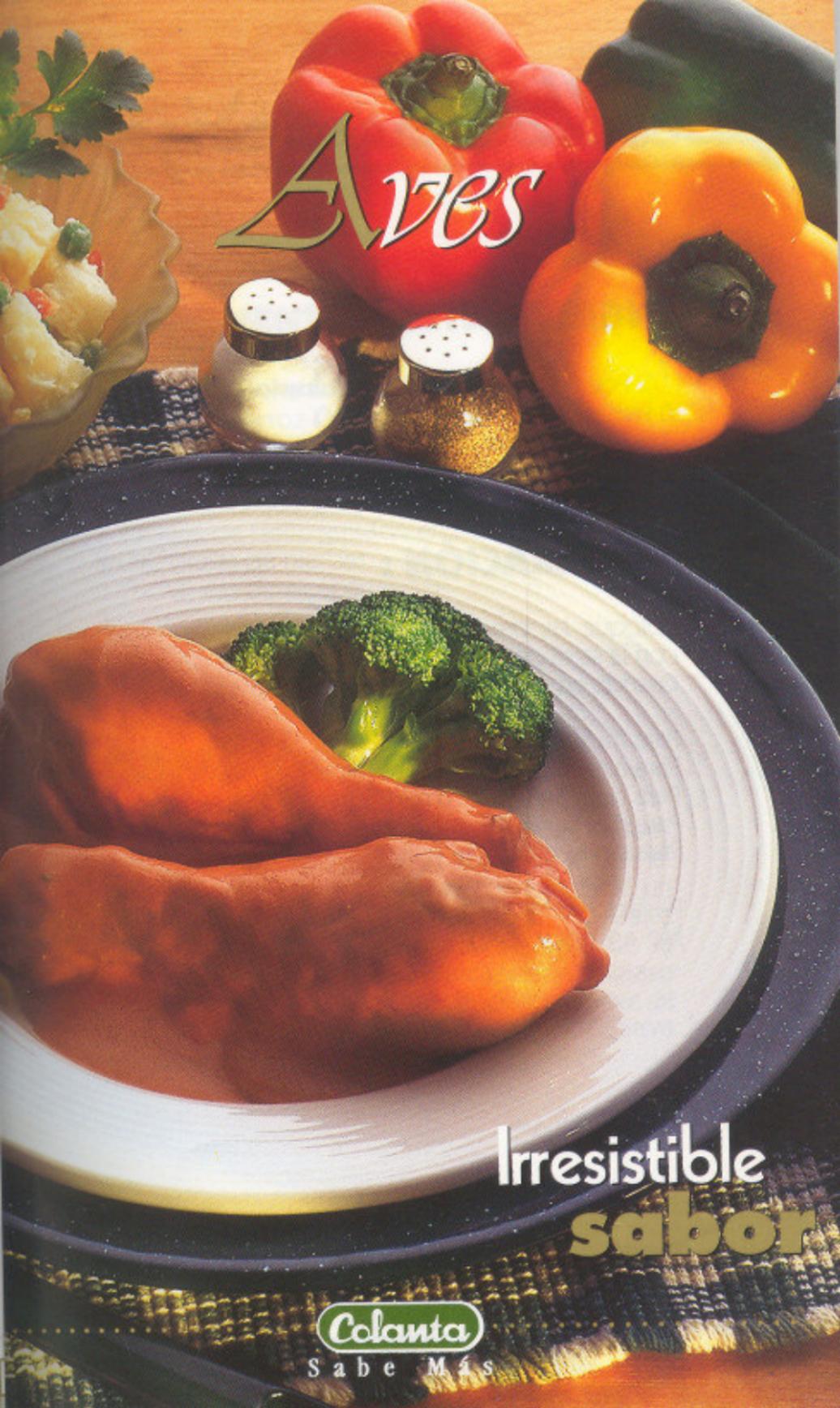
INGREDIENTES :

- 1/2 Taza de crema de leche **Colanta**
- 20 Gramos mantequilla Ricura
- 1 Conejo cortado en trozos
- 2 Zanahorias picadas en trozos pequeños
- 1 Tallo de apio picado
- 3 Cebollas de huevo rojas picadas
- 1 Diente de ajo picado
- 1 Cucharada de vino tinto o licor de cidra
- 2 Cucharadas de perejil picado
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Aliños con Apio, perejil, tomillo, laurel, sal y pimienta

PREPARACIÓN :

Caliente el aceite y coloque allí el conejo y fría suavemente. Cuando estén dorados añada las legumbres y sofría 5 minutos. Coloque el licor y flamée. Deje hervir, ponga los aliños, tape y deje cocinar a fuego suave por 45 minutos. Al final de la cocción añada la crema, mezcle y deje reducir para que la salsa quede bien ligada. Rectifique la sazón. Esparza por encima el perejil. Sirva acompañado con manzanas asadas.

(Para 4 personas)



Aves

Irresistible
sabor

Colanta
Sabe Más

Pollo super rápido

INGREDIENTES :

1/2 Pocillo tintero de leche **Colanta**
6 Presas de pollo
1/2 Taza de salsa de tomate
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Coloque las presas de pollo en la olla a presión con la salsa de tomate, la leche, la sal y la pimienta. Cuando empieza a pitar, se toma el tiempo, así:

Para muslos 10 min.
Para alas 5 min.
Para contramuslos 10 min.
Para pechugas 15 min.
Para pollo entero 15 min.

Pasado este tiempo se baja y se destapa.
No agregue agua.

Torta de arroz con pollo

INGREDIENTES :

- 1 Pocillo de leche **Colanta**
- 4 Pocillos de arroz **Colanta**, preparado
- 1/2 Pocillo de queso blanco **Colanta**, rallado
- 1/2 Pocillo de crema de leche **Colanta**
- 3 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 3 Pocillos de pollo guisado en trozos
- 2 Cucharada de hierbas
- 1 Cucharada de alcaparras
- 1/2 Cucharada de azúcar
- 4 Huevos
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN :

Bata las yemas con la leche, el queso, las hierbas y la crema de leche, luego mézclelos con el arroz. Bata las claras a la nieve con el azúcar, un poco de sal y pimienta. Enseguida mézclelas suavemente al arroz. Por último agregue la mantequilla derretida con las alcaparras. Engrase un molde, vierta la mezcla de pollo y lleve al horno a 350°C durante 30 minutos. Sirva caliente.

(Para 6 - 8 personas)



Suflé de pollo

INGREDIENTES :

- 1 Taza de leche **Colanta**
- 1 Tarro de crema de leche **Colanta** 225 cc
- 1/2 Taza de queso parmesano **Colanta**, rallado
- 250 g Quesillo **Colanta**, rallado
- 2 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 2 Pechugas de pollo
- 1 Repollo finamente picado
- 10 Tajadas de pan sin borde y partidos en cuadros
- Polvo de bizcocho al gusto
- 1 Taza de caldo aliñado
- 4 Huevos
- Aliños al gusto

PREPARACIÓN :

Quebrante el repollo finamente picado, con la mantequilla y el caldo, luego adicione los aliños, la leche, la crema de leche, los cuadros de pan y el pollo bien picado. Revuelva muy bien y agregue las cuatro yemas de huevo, el queso rallado, revuelva de nuevo y baje del fogón, luego las claras de huevo se batan a la nieve y se mezclan en forma envolvente. Finalmente lleve a un molde engrasado con mantequilla que pueda llevarlo a la mesa. Viértalo y agregue el polvo de bizcocho al gusto y el queso parmesano para llevarlo al horno durante 15 minutos. Sirva caliente.

Nota: El repollo se pone en agua con sal para que no de mal sabor.

(Para 8-10 Porciones)

Queso de pollo

INGREDIENTES :

- 1/2 Pocillo de leche **Colanta**
- 2 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 1/2 Libra de pierna de cerdo Cencobip **Colanta**
- 1 Pollo
- 1 Taza alta de miga de pan
- 2 Bizcochos o tostadas molidos o triturados
- 1/2 Pocillo de caldo de pollo
- 4 Huevos
- 1 Cebolla de huevo picada finamente
- 1 Tomate grande molido
- 1 Poco de nuez moscada en polvo
- 1 Frasco mediano alcaparras

PREPARACIÓN :

Cocine el pollo con la carne en agua suficiente con aliños molidos, tomate, cebolla, dientes de ajo, pimienta y sal. Cuando estén cocidas y en poco agua, píquelas menudamente. Aparte remoje el pan en la leche y agregue las yemas de los huevos, las alcaparras, el tomate molido, la cebolla quebrantada en mantequilla, el caldo que soltó la carne y por último la nuez moscada y las claras batidas a la nieve. Mezcle muy bien y vierta la mezcla en un molde engrasado y espolvoréelo con el polvo de bizcocho o tostada. Si desea puede asar el queso en el horno a 300°C hasta que seque y dore.



Crepés de pollo

INGREDIENTES :

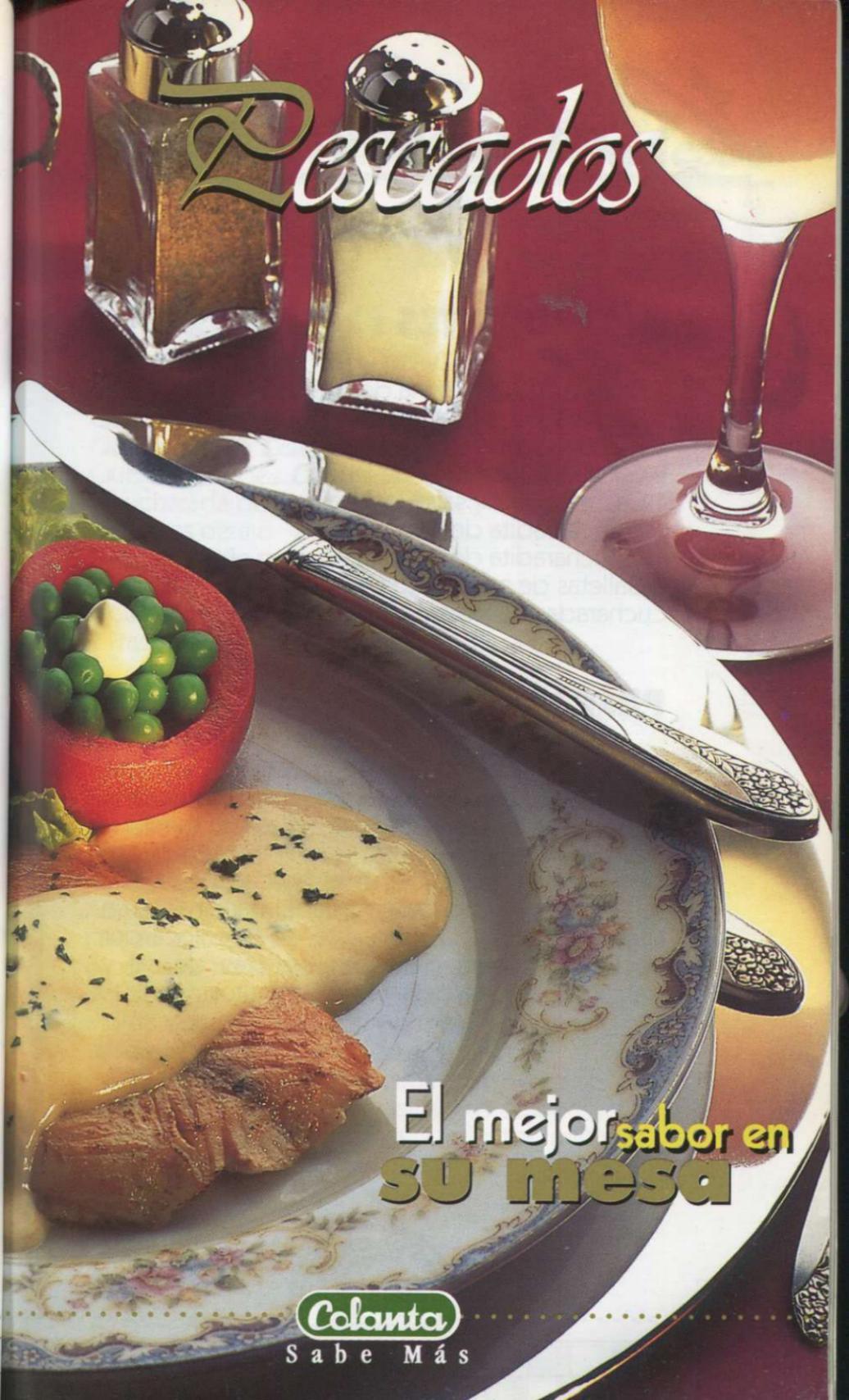
- 1 Taza de queso mozzarella **Colanta** rallado
- 4 Cucharadas crema de leche **Colanta**
- 1 Pasta para crepés
- 3 Pechugas de pollo aliñadas y cocinadas
- 1/2 Taza de champiñones picados
- 2 Cucharadas de alcaparras picadas
- 1 Cucharada de salsa inglesa
- 1 Sobre de crema de tomate
- 6 Tazas de agua
- 1 Cucharada de miel de abejas
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Pique las pechugas después de cocinarlas, mézclelas con las alcaparras y la salsa negra. Agregue sal y pimienta al gusto. Prepare el sobre de crema de tomate, como lo indica su empaque, disminuya un poco de agua, y agregue un poco de la crema de leche y mézclela bien con el pollo. Coloque una porción con la mezcla sobre el crepé; preparado de antemano. Doble a la mitad o si prefiere enrolle. Luego acomódelos de manera que queden bien pegados, esto, si están enrollados. Bañe los crepés con la salsa y riegue el queso mozzarella rallado por encima y lleve al horno previamente calentado a 350°C y deje hasta que el queso esté gratinado. Sirva bien caliente, acompañe con pan.

(Para 10 personas)

Desecados



El mejor sabor en
SU mesa

Colanta
Sabe Más

Róbalo en salsa

INGREDIENTES :

- 4 Cucharadas de crema de leche **Colanta**
- 4 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 4 Filetes de róbalo
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharadita de salsa inglesa
- 1/4 Cucharadita de tomillo
- 1/2 Cucharadita de sal de ajo
- 8 Galletas de sal trituradas
- Cucharadas de perejil picado

PREPARACIÓN :

Acomode los filetes de pescado en una refractaria y cubra con lo siguiente: se junta la mantequilla, el limón, la salsa inglesa, el tomillo y ajo. Se cocina sólo hasta que la mantequilla se derrita. Una vez cubierto el pescado con esta salsa se cocina tapado con papel parafinado, en alto, 6 minutos. Cuando esté, se le coloca por encima la crema de leche, galletas de sal y perejil. Se cocina destapado 2 minutos.

(Para 4 personas)

Pescado en salsa de quesos

INGREDIENTES :

- 1 Taza de leche **Colanta**
- Quesillo **Colanta** 250 g
- Queso blanco **Colanta** 300 g
- Queso Holandés **Colanta** 450 g
- 1 Cucharada de Mantequilla Ricura
- 3 Dientes de ajo
- 2 Paquetes de pescado apanado
- Merluza (6 porciones cada uno)
- 1 Cubo de caldo de gallina
- 1 Frasco mediano de Alcaparras

PREPARACIÓN :

Agregue al aceite los dientes de ajo y en él sofría el pescado. Aparte ponga la leche en el fogón y cuando esté caliente se le agrega la mantequilla, el caldo de gallina y el quesillo picado. Revuelva. Luego, adicione el queso blanco rallado o picado y cuando esté bien mezclado, o sea que no esté muy espeso, retire la mezcla del fogón. El pescado frito se coloca en un molde con las alcaparras y encima se le agrega la salsa. Para gratinarlo, se esparce el queso Holandés rallado por encima del pescado en salsa y luego se introduce al horno a 300°C. Se deja aproximadamente 5 a 7 minutos mientras gratina.

(Para 12 personas)



Trucha con queso

INGREDIENTES :

- 1 Taza de crema de leche **Colanta** de 475 cc
- 1/2 Taza de queso Holandés **Colanta**, rallado
- 3 Cucharadas mantequilla Ricura
- 6 Filetes de trucha
- 4 Cucharadas de jugo de limón
- Ajo y cebolla rallada
- Sal y pimienta al gusto

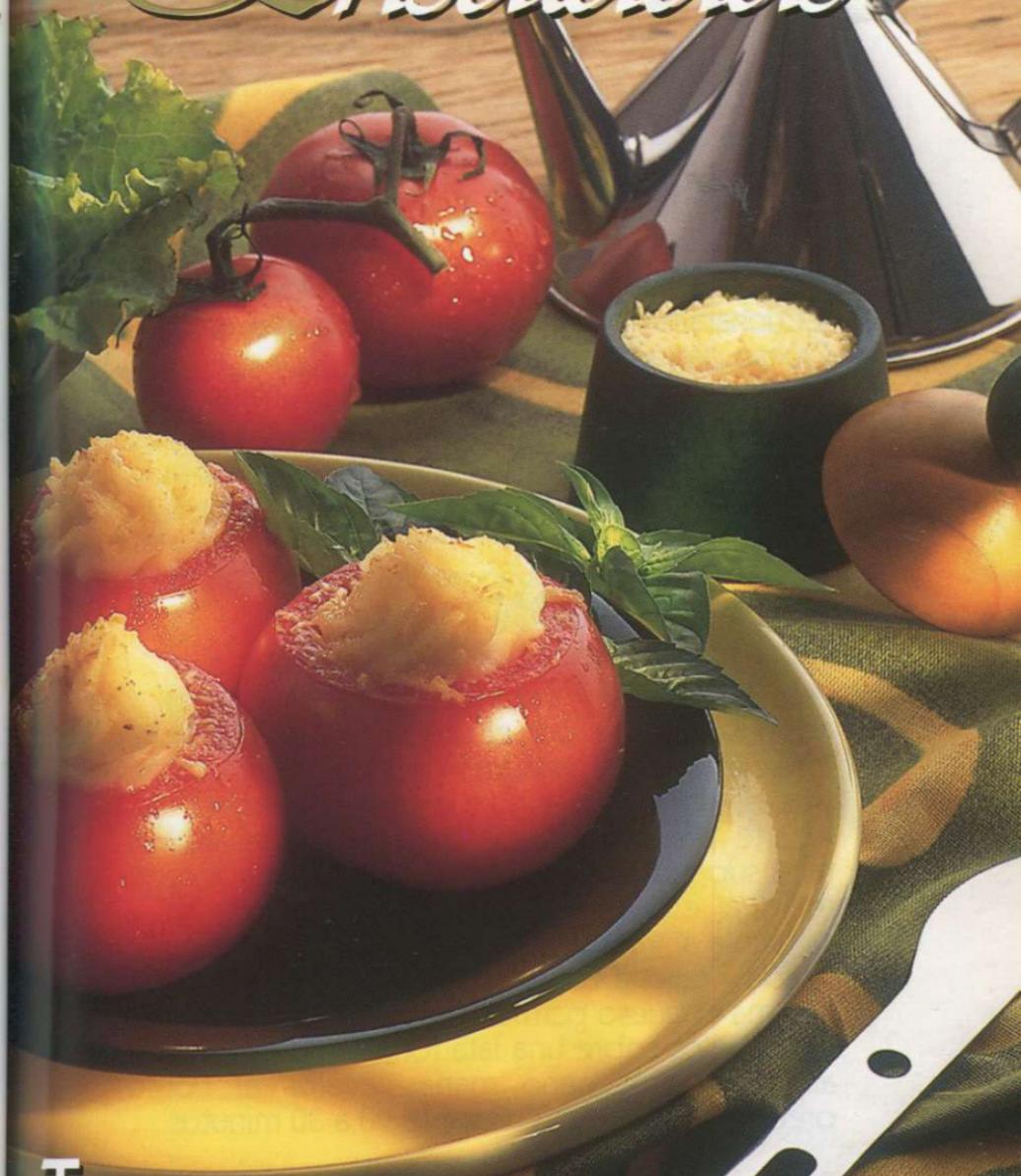
PREPARACIÓN :

Aliñe las truchas con 2 cucharadas de jugo de limón, ajo, cebolla, sal y pimienta. Colóquelos en una bandeja engrasada con un poco de mantequilla por encima. Aparte mezcle la crema con la sal y pimienta más el resto del jugo de limón, para bañar los filetes con esta mezcla. Espolvoree finamente el queso rallado. Lleve al horno precalentado a 350°C por 1/2 hora. Sirva bien caliente.

(Para 6 personas)



Ensaladas



Toque de sabor
y color

Colanta
Sabe Más

Tomates con queso

INGREDIENTES :

- 3 Cucharadas de crema de leche **Colanta**
- 2 Cucharadas de queso blanco **Colanta**, rallado
- Queso parmesano **Colanta**
- 8 Tomates grandes, maduros
- 8 Papas
- 2 Yemas de huevo
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Pele las papas y cocínelas en agua con sal y páselas calientes por el prensa puré (si no tiene trítúrelas con un tenedor). Aliñe el puré con las yemas, el queso blanco y la crema de leche.

Aparte prepare los tomates así: remuévalos la tapa superior y con una cucharita o sacabocado retire el contenido. Vierta un poco de sal y pimienta al gusto. Pase el puré por una boquilla rizada y rellene con él los tomates. Viértalos por encima el queso parmesano.

Coloquélos sobre una lata forrada con papel de aluminio y al baño maría llévelos al horno precalentado a 350°C durante 20 a 30 minutos.

(Para 6 personas)

Ensalada de jamón

INGREDIENTES :

- 4 Tajadas de jamón Cencobip
- 1 Taza de champiñones en rodajas
- 1/4 Taza de aceite de oliva
- 2 Aguacates maduros
- Hojas de lechuga bien frescas
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharada de eneldo fresco,
o las hierbas al gusto
- 1/2 Cucharadita de azúcar negra

PREPARACIÓN :

Corte el jamón en tiras, en un recipiente coloque el jamón, los trocitos de aguacate y los champiñones sobre las hojas de lechuga. Mezcle el aceite, el azúcar y el jugo de limón y vierta sobre la ensalada. Rocíe con el eneldo antes de servir.

(Para 6 porciones)



Suflé de verduras

INGREDIENTES :

- 1/2 Litro de leche caliente **Colanta**
- 1 Libra de queso blanco **Colanta**
- 1 Taza de champiñones dorados en mantequilla Ricura
- 5 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 1 Taza de habichuelas cocidas en trocitos
- 1 Taza de zanahoria cocida en cuadritos
- 1 Taza de apio cocido en trocitos
- 1 Taza de arvejas cocidas
- 5 Cucharadas de harina de trigo
- 1/2 Cucharada de hierbas
- 3 Huevos
- 1 Libra de pollo guisado
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Prepare una salsa blanca colocando cuatro cucharadas de mantequilla en una sartén gruesa, a fuego lento, espolvoree con la harina de trigo, removiendo con cuchara de madera. Mezcle poco a poco la leche caliente sin dejar de remover. Cocine durante 10 minutos. Sazone con sal y pimienta y retire del fuego. Mezcle a la salsa, las yemas, agregue el queso rallado y después el pollo. Dore la cebolla en una cucharada de mantequilla con las hierbas y los champiñones. Agregue esto junto con las legumbres al pollo. A las claras póngales un triz de sal y bátalas a punto de nieve muy firme, incorpórelas cuidadosamente a la mezcla anterior. (si es necesario agregue más sal). Ponga la mezcla en un molde para soufflé y llévela al horno precalentado a 325°C, únicamente con el calor de abajo. Déjela 25 minutos, aumente la temperatura a 350°C por 5 minutos más. La superficie del soufflé debe quedar dorada. Llévelo caliente a la mesa con el mismo molde decorándolo con tomates medianos, maduros rellenos con crema de leche batida con zumo de limón, sal y pimienta, hojas de lechuga, cogollos de apio, flores de zanahoria y pimentón.

Nota: el horno no debe abrirse durante la cocción del soufflé.

Ensalada con kumis



BIBLIOTECA

INGREDIENTES :

- 1 Manojó de espinaca
- 1 Lechuga batavia
- 4 Cascos de tomates maduros
- 1 Pimentón maduro en tiritas
- 1 Tarro de maíz tierno
- 1 Tarro de piña calada, en trocitos

VINAGRETA :

- Kumis **Colanta** al gusto
- 1 Cucharada de mostaza
- 1 Cucharadita de Azúcar
- 1 Cucharadita de aceite de oliva
- 1 Cucharadita de vinagre
- Sal al gusto

Se decora con cubos de pan sin borde o corteza, sofritos. Se añade la vinagreta. Mezcle bien y sirva al gusto.

Exquisito



Molde de aguacate

INGREDIENTES :

- 4 Aguacates
- 1 Taza de crema de leche **Colanta**
- 1/2 Libra de salchichas Cencobip, picadas en rueditas
- 1 Taza de legumbres (tarro grande)
- 3 Huevos duros picados
- 1 Cebolla de huevo rallada
- 3 Cucharadas de mayonesa
- 4 Cucharadas de gelatina sin sabor (4 sobres)
- 2 Cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Licúe los aguacates con el vinagre, crema de leche, sal, pimienta y la mayonesa hasta que quede en forma de puré. Disuelva la gelatina en un poco de agua y lleve al fuego para que tibie un poco. Incorpore la gelatina a la crema de aguacate y retire de la licuadora, agregue el resto de los ingredientes. Coloque en molde engrasado y mojado para llevar a la nevera de 2 a 3 horas o hasta que esté firme. Desmolde y decore con perejil crespo o lechuga. Da tajada.
Nota: Si no tibia la gelatina, no cuaja.

Las Pastas

Exquisito
sabor

Colanta
Sabe Más

Canelones con queso crema

INGREDIENTES :

- 1 y 1/2 Tazas de queso crema **Colanta**
- 1 y 1/2 Tazas de crema de leche **Colanta**
- 2 Cucharaditas de queso parmesano **Colanta**
- 18 Canelones
- 1 Taza de calabacín o ahuyama pelada y rallada
- 2 Dientes de ajo
- 1 y 1/2 Tazas de tomates maduros
- 1 Cucharadita de orégano
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Junte el queso crema con el ajo, los calabacines, sal y pimienta. Rellene los canelones crudos con la ayuda de una manga con esta mezcla y colóquelos sobre un molde. Mezcle la crema con el orégano, sal y pimienta. Cúbralos con esta salsa y espolvoréeles el queso parmesano. Lleve al horno precalentado a 350°C por 20 minutos.

(Para 10 personas)



Macarrones con queso

INGREDIENTES :

- 1 y 1/2 Tazas de leche **Colanta**
- 1/2 Libra de queso blanco **Colanta** rallado
- 4 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 1 Cebolla pequeña picada fina
- 3 Cucharadas de harina
- 1/2 Cucharadita de sal y 1/8 de pimienta
- 1/2 Libra de macarrones cocinados
- 1/4 Taza de miga de pan

PREPARACIÓN :

Junte la miga de pan con una cucharada de mantequilla derretida, deje aparte. Mezcle la cebolla con el resto de la mantequilla, cocine por tres minutos, revuelva una vez, agregue la harina, la sal y la pimienta, cocine un minuto, agregue la leche, bata muy bien, cocine por 3 minutos, revuelva una vez, agregue el queso, cocine por un minuto. A ésta salsa se le revuelven los macarrones. Por encima, se salpica con el pan rallado. Lleve destapado al microondas por 4 minutos.

EN MICROONDAS.

(Para 4 personas)



Spaghetti en salsa

INGREDIENTES :

- 1 Pocillo de queso parmesano **Colanta**
- 1 Libra de spaghetti
- 6 Tomates grandes maduros (24 de aliño)
- 1/2 Libra de carne molida
- 3 Tajadas de pan
- 1 Cebolla de huevo
- Apio, perejil, laurel y tomillo,
- Sal y pimienta
- 1 Ajo

PREPARACIÓN :

Coloque las pastas en agua caliente (hirviendo) con sal y aceite. Cuando suelte el hervor se apaga el fuego y tapados se dejan reposar por 15 minutos. Luego enjuague con agua fría.

Aparte, en una olla con 2 tazas de agua ponga a cocinar los tomates con la carne, la cebolla, el ajo, el apio, el perejil, el laurel, el tomillo, la sal, la pimienta y el pan. Cuando esté, se pasa por la licuadora y se cierne. Una vez hecha la salsa se calienta, se pone sobre las pastas y por último el queso rallado.

Lasaña de pollo

INGREDIENTES :

- 1/2 bolsa (500 cc) de leche **Colanta**
- 1 Paquete de 1/2 libra de queso Holandés **Colanta**
- 1/2 Libra de queso **Colanta**
- 1 Taza de crema de leche **Colanta**
- Pedacitos de mantequilla Ricura
- 1/2 Libra de carne de cerdo Cencobip
- 1/2 Libra de tocineta Cencobip
- 1 Paquete de pasta para lasaña
- 3 Pechugas de pollo
- 1 Frasco de alcaparras
- 1 Paquete de crema de champiñones

PREPARACIÓN :

Cocine la pasta en agua con sal y un poco de aceite, deje al dente y luego coloque sobre un secador para que no se peguen. Cocine el pollo y luego pique. Sofría la tocineta picada. Cocine la carne en un caldo bien aliñado del que sobra o del pollo. Pique y vuelva a colocar en el caldo.

En la leche disuelva el paquete de crema de champiñones y luego cuando esté espesa coloque la crema de leche. En un molde engrasado coloque un piso de pasta, luego la mitad de la salsa de carnes, las alcaparras picadas, la tocineta, la mitad de la crema de champiñones y el queso amarillo, otro piso de pasta, el resto de salsa de carne, el resto de la crema de champiñones y el queso rallado más los pedacitos de mantequilla. Lleve al horno precalentado a 300°C y deje gratinar, hasta que vea la superficie dorada.

(Para 6 - 8 personas)



Pasta de crepé

INGREDIENTES :

Mezcla para crepés:

- 1 Taza de leche **Colanta**
- 2 Cucharadas de mantequilla Ricura derretida
- 1 Taza de harina de trigo
- 1/2 Cucharadita de azúcar
- 1/4 Cucharadita de sal
- 2 Huevos
- Aceite

PREPARACIÓN :

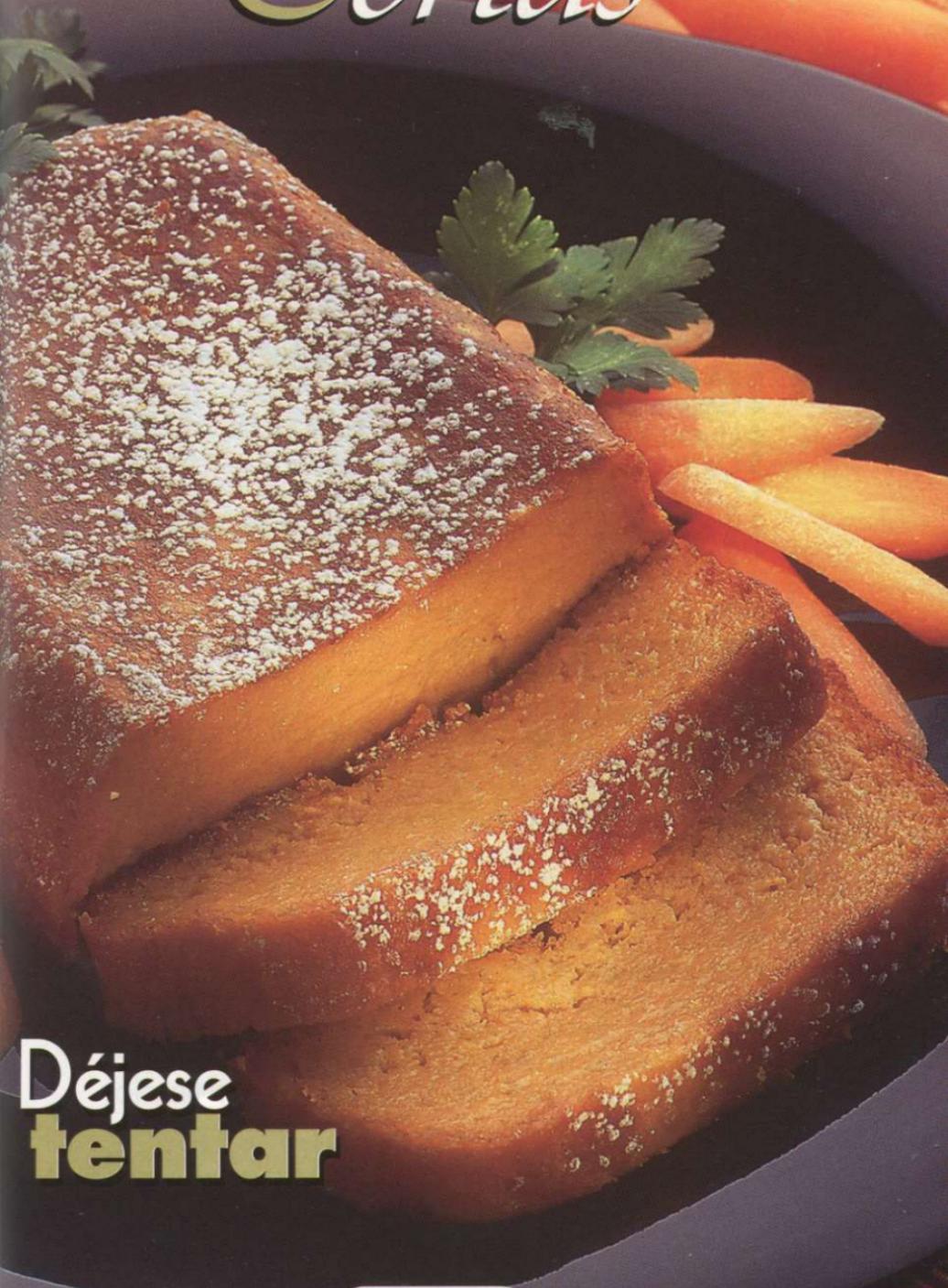
Coloque la leche en la licuadora y con ella prendida agregue de uno en uno el resto de los ingredientes (menos el aceite). Lleve a la nevera mínimo 2 horas. Ponga al fuego una sartén con antiadherente, agregue unas gotas de aceite y con servilletas o papel de cocina espársalo. Cuando esté caliente agregue un poco de la mezcla, mueva la sartén para que se riegue por todo el fondo, deje secar un poco y de la vuelta, no deje mucho tiempo ya que no deben de ser dorados.

importante: vierta la mezcla y volteela con el sartén, levantado el sartén del fogón.

(Para 10 mitades)



Cortas



**Déjese
tentar**

Colanta

S a b e M á s

Torta de zanahoria

INGREDIENTES :

- 1/4 Queso blanco **Colanta** rallado o molido
- 4 Cucharadas de mantequilla **Colanta**
- 1 Taza de leche **Colanta**
- 6 Cucharadas altas de azúcar
- 5 Cucharadas altas de harina de trigo
- 4 Zanahorias grandes cocidas
- 4 Galletas de sal, trituradas
- 4 Huevos
- 3 Cucharaditas de polvo de hornear
- 1 Cucharadita de canela en polvo
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1/2 Bocado

PREPARACIÓN :

Mezcle el azúcar con la mantequilla hasta que quede bien suave. Licúe las zanahorias ya cocidas, los huevos crudos y la leche. Mezcle en forma intercalada la mantequilla batida, la harina de trigo cernida con el polvo de hornear y las galletas trituradas; así como también el queso o quesito molido, la canela y la esencia de vainilla en forma envolvente. En molde engrasado y enharinado se pone la mitad de esta mezcla, luego bocado en trocitos y luego la otra parte de la mezcla. El horno debe estar precalentado a 350°C, deje por 45 minutos, hasta cuando meta el cuchillo y salga limpio. Retire y deje reposar.

Flan de queso

INGREDIENTES :

- 1 Libra de queso blanco **Colanta**
- 2 Pocillos de leche **Colanta**
- 1 y 1/2 Pocillos de leche condensada casera
- 7 Huevos
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 6 Cucharadas de azúcar
- 2 Cucharadas de agua

PREPARACIÓN :

Coloque el azúcar y el agua en el molde en el que va hacer el flan. Llévelo al fuego hasta que haga caramelo e inmediatamente espárzalo por todo el molde. Licúe todos los ingredientes y viértalos en el molde acaramelado. Lleve al horno al baño maría por 90 minutos o hasta que al introducir un cuchillo éste salga limpio. Déjelo enfriar antes de desmoldar.



Torta de plátano

INGREDIENTES :

- 1 y 1/2 Tazas de queso blanco **Colanta** rallado
- 1/4 Taza de leche **Colanta**
- 2 Plátanos bien maduros y grandes cortados en tajadas
- 3 Claras de huevo batidas a la nieve añadiendo las yemas como en ponche
- 2 Cucharadas de harina de trigo
- 1/2 Cucharadita de polvo de hornear
- 1 Pizca de sal
- 1 Taza de bocadillo derretido
- Aceite

PREPARACIÓN :

Fría las tajadas de plátano en el aceite bien caliente hasta que doren un poco. Mezcle el ponche con la harina, polvo de hornear, sal y la leche. Enmantequille una refractaria o molde y coloque una capa del ponche, luego un tendido de tajada de plátano. Cubra con el bocadillo y espolvoree queso por encima. Ponga otro piso del batido y continúe con la operación hasta terminar en una capa de ponche.

Lleve al horno precalentado a 350°C por 20 minutos. Sirva caliente.

(Para 6 personas)

Torta de bananao

INGREDIENTES :

- 6 Cucharadas de leche **Colanta**
- 10 Cucharadas de harina de trigo
- 2 Huevos
- 6 Cucharadas de azúcar
- 4 Cucharadas de aceite
- 1 Cucharada de polvo de hornear
- 3 Bananos o 3 manzanas en rodajas o cascós
- Azúcar
- Mantequilla Ricura

PREPARACIÓN :

Mezcle los ingredientes excepto los bananos o manzanas. Coloque la mezcla terminando con los bananos o manzanas, en molde engrasado. Lleve al horno a 300°C por 20 minutos. Cuando se saca del horno se rocía con azúcar y mantequilla.



Torta de jamón

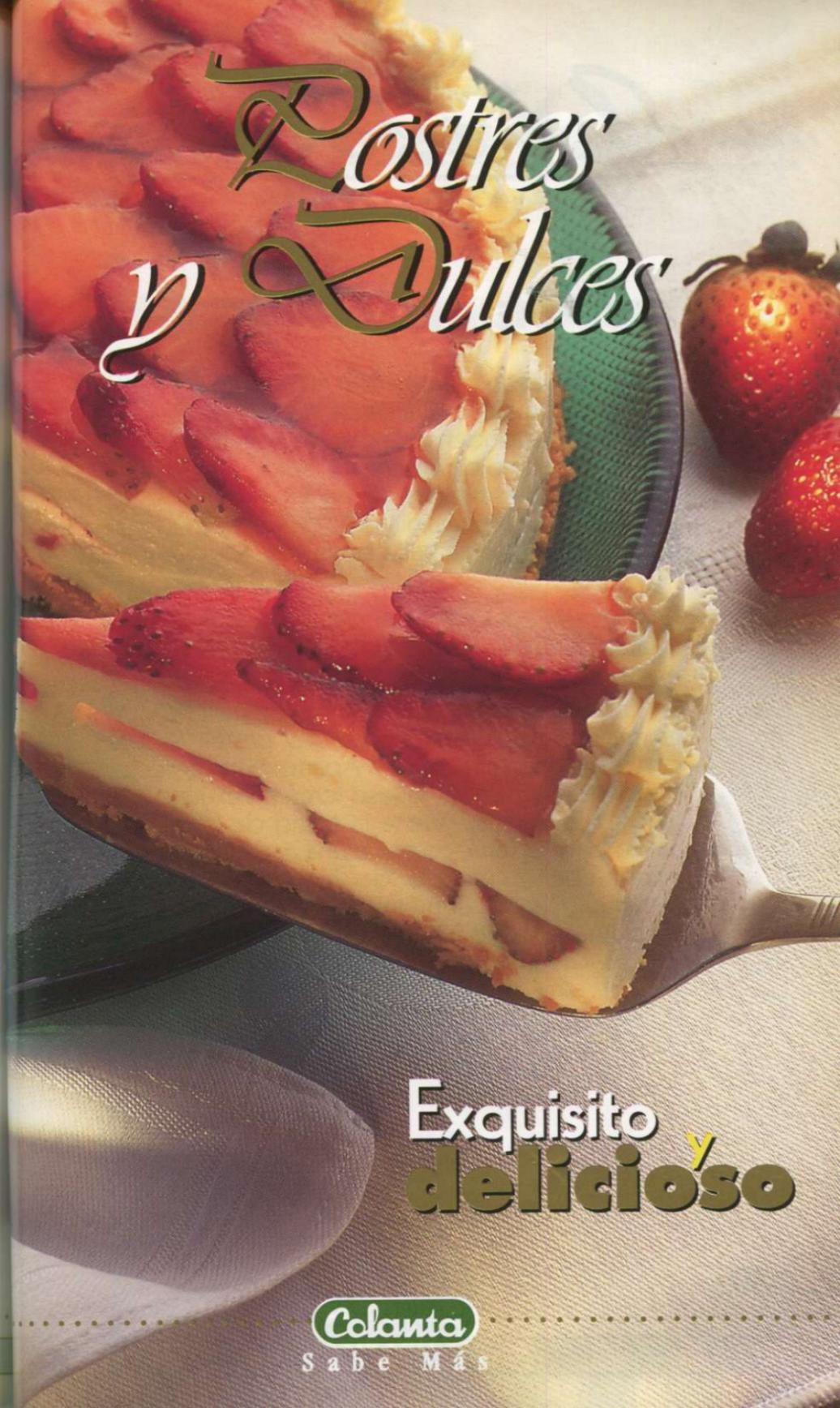
INGREDIENTES :

- 400 Gramos de jamón Cencobip
- 2 Cucharadas altas de mantequilla Ricura
- 2 cucharadas rasas de mantequilla Ricura
- 2 Tazas de leche **Colanta**
- 2 Yemas de huevo
- 5 Claras de huevo
- 2 Tazas de salsa Bechamel
- 3 Cucharadas de harina de trigo
- 3 Cucharadas de cebolla de huevo rallada
- 1/2 Taza de vino blanco seco
- 1/4 Copa de coñac o brandy
- Ají al gusto

PREPARACIÓN :

Engrase un molde con mantequilla. Muela el jamón y revuelva con dos cucharadas altas de mantequilla hasta que quede suave como puré, añada el ají al gusto y el brandy. Aparte prepare una salsa Bechamel. Coloque al fuego las otras 2 cucharadas rasas de mantequilla y fría la cebolla de huevo rallada, luego ponga la harina cernida y revuelva hasta formar una pasta. Caliente la leche y adicione poco a poco revolviendo bien hasta que tenga una mezcla suave, agregue el vino. Revise sal y pimienta. A esta salsa mezcle la preparación de jamón, las yemas, las claras batidas a la nieve. Incorpore con cuidado y coloque en el molde engrasado. Lleve al horno precalentado a 350°C deje por 20 minutos. Sirva inmediatamente

(Para 6 personas)



Postres y Dulces

Exquisito
y
delicioso

Colanta
Sabe Más

Cheese cake

INGREDIENTES :

- 1 Pote de queso crema x 230 g **Colanta**
- 1/2 Taza de mantequilla Ricura derretida
- 1 Taza leche condensada casera (pag. 43)
- 1/2 Taza de jugo de limón
- 1/2 Libra de fresas
- 1/2 Cucharadita de vainilla
- 2 Tazas de migas de galletas dulces

PREPARACIÓN :

En un recipiente mezcle la miga de galletas con la mantequilla, hasta formar una pasta. Cubra con ésta una refractaria. Aparte bata la leche condensada con el queso crema, el jugo de limón y la vainilla. Vierta la mitad de la mezcla sobre la refractaria, coloque una capa de fresas y cubra con la mezcla de leche condensada restante. Decore con fresas, lleve al refrigerador aproximadamente 3 horas.

(Para 8-10 porciones)



Leche condensada casera

INGREDIENTES :

1/2 Pocillo de leche **Colanta**

Leche en polvo **Colanta**

Azúcar 3X

PREPARACIÓN :

Vierta en la licuadora medio pocillo de leche. Cuando esté en movimiento agregue el azúcar y la leche en polvo, poco a poco, por cucharadas, hasta tener la consistencia deseada y lograr el gusto de la leche condensada.



Postre de mango

INGREDIENTES :

- 1/2 Litro de leche **Colanta**
- 1/2 Litro de crema de leche **Colanta**
- 3 Tazas de jugo de mango
- 3 Sobres de gelatina sin sabor
- 2 Frascos x 500 cc de leche condensada casera

PREPARACIÓN :

Parta los mangos bien maduros y licúe con un poco de agua. Remoje la gelatina común y corriente y disuélvala en media taza de agua hirviendo y déjela reposar, luego mézclela con los demás ingredientes y viértalos en el molde previamente enmantequillado. Lleve a la nevera hasta que cuaje.

Postre de las tres leches

INGREDIENTES :

- 1 Frasco de crema de leche **Colanta** X 475 cc
- 1 Bolsa de Leche **Colanta** x 1.000 c.c.
- 1 Frasco de leche condensada casera X 475cc. (pag.43)
- 2 Huevos
- 2 ó 3 cucharadas altas de fécula
- 1 Tarro de frutas
- 1 Ponqué o torta casera

PREPARACIÓN :

Se cubre la refractaria con el ponqué o torta en rebanadas muy delgadas. La fruta se parte en tajadas y se coloca encima del ponqué con el almíbar, para remojar un poco. Aparte licúe las tres leches con los huevos para después llevarlas al fogón. La fécula se disuelve en un poco de leche fría para incorporarla a la mezcla de las leches, se revuelve constantemente para que no se pegue; la mezcla no debe quedar muy espesa, ni muy clara. Después de encontrar el punto deseado se baja del fogón y se vierte en la refractaria hasta cubrir la primera capa de ponqué y frutas. Finalmente se agrega otra capa y se cubre con la mezcla de leches. Decore con un poco de frutas. Se deja reposar para luego llevarla a la nevera durante 3 horas.



Helado de limón

INGREDIENTES :

- 1 Frasco de crema de leche **Colanta** 475 cc
- 6 Yemas de huevo
- 6 Claras batidas a punto de nieve
- 1 Taza de azúcar
- 1/2 Taza de miga de galletas dulces
- 3 Cucharadas de cáscara de limón rallado
- 1 Limón

PREPARACIÓN :

Bata la crema de leche con unas gotas de limón hasta que espese, incorpore las claras de huevo batidas a punto de nieve. Aparte bata las yemas con el azúcar, el jugo y la cáscara rallada del limón y mezcle con los ingredientes ya preparados. Coloque sobre el molde que va a ir a la nevera una capa de migas de galletas y vierta sobre ella la mezcla. Refrigere por tres horas aproximadamente.

Consejo útil: Para que las claras suban bien se sacan los huevos con tiempo de la nevera y antes de batir se les agrega una pizca de sal.

(Para 6 - 8 porciones)

Postre de natas

INGREDIENTES :

- 1 Taza de leche **Colanta**
- 1 Taza de leche condensada casera (pag. 51)
- 5 Huevos
- 1/2 Taza de pasas

PREPARACIÓN :

Se licua la leche con la leche condensada para llevarla al fuego sin dejar de revolver. Aparte bata los huevos manualmente incluyendo claras y yemas. Cuando la leche haga ebullición deje de revolver y agregue los huevos batidos por cucharadas o por chorros cortos; adicione las pasas. Al retirar del fuego, colóquela en una bandeja con el resto de las pasas.

(Para 8 porciones)



Tiramisú

INGREDIENTES :

- 1 Taza de crema de leche **Colanta**
- 2 Potes de queso Ricotta **Colanta** por 250 g
- 3/4 de taza de azúcar 3x
- 3 Huevos
- 1 Tarro de deditos, o galletas champaña
- 1 Taza de tinto
- 1 Copa de licor (Amareto, Brandy o Ron)
- Cocoa

PREPARACIÓN :

Bata las claras a punto de nieve y reserve. En otro recipiente bata las yemas con el azúcar 3x, hasta obtener un color marfil; agregue el queso crema y la crema de leche, bata hasta espesar y luego adicione las claras batidas.

Aparte en un molde, remoje los deditos con el tinto y el licor, luego coloque un tendido de deditos vertiendo encima la mitad de la mezcla, y así sucesivamente hasta terminar.

Espolvoreé cocoa en polvo por medio de un colador y refrigere.

(Para 4 personas)

Pócteles y Bebidas

Irresistible
sabor

Colanta

Sabe Más

Coctel exótico

INGREDIENTES :

- 500 cc de yogur **Colanta**
- 3 Naranjas
- 2 Kiwis
- 2 Manzanas
- 4 Bananos maduros
- 2 Cucharadas de miel
- 1 Cucharadita de zumo de limón

PREPARACIÓN :

Pele la naranja dejando cada casquito limpio de piel y frutas, pele los Kiwis, pele 2 de los bananos y córtelos en rodajas. Pele las manzanas y córtelas en láminas finas. Mezcle todas las frutas con el zumo de una naranja. Bata en la licuadora los otros dos bananos, con la miel, el yogur y el zumo del limón. Coloque en fuentecitas de cristal las frutas y sirva con la salsa de yogur.

(Para 6 personas)



Cocktel medias de seda

INGREDIENTES :

- 1 Bolsa de leche **Colanta**
- 1 Litro de helado de mandarina
- 1 Taza de leche condensada casera
- 1/4 Botella de ron
- 1 Litro de premio o naranjada

PREPARACIÓN :

Se licúan todos los ingredientes y se mete a la nevera para que enfrie bien. Se sirve en copa.



Sabajón

INGREDIENTES :

- 3 Tazas de leche **Colanta**
- 1 Taza de leche condensada casera (pag. 43)
- 1 Paquete de flan de leche
- 1 y 1/2 Taza de vodka

PREPARACIÓN :

Se prepara el flan en las 3 tazas de leche y se le agrega la taza de leche condensada casera. Deje enfriar y agregue el licor, se guarda en la nevera. Mientras se enfría el flan con la leche condensada debe estar revolviendo para que no le salga nata. Se sirve frío.

Capricho de reyes

INGREDIENTES :

- 1 Frasco de crema de leche **Colanta** de 475 g
- 1 Pote de arequipe **Colanta** de 250 g
- 6 Merengues
- 1/2 Libra de nueces

PREPARACIÓN :

Se bate la crema de leche hasta que tome punto parejo. Los merengues se trituran en terroncitos, sin que queden en polvo. El arequipe se calienta al baño de María. Las nueces se trituran al tamaño deseado. En un recipiente de vidrio se pone una capa de arequipe, luego una de crema, luego un poco de merengue y encima las nueces. Se repiten las capas en el mismo orden hasta llenar el recipiente. Una vez lleno, se lleva al congelador por lo menos dos horas. Para servirlo es conveniente sacarlo 20 minutos antes. El recipiente se lleva a la mesa y de allí se sirve.



Cóctel de amor

INGREDIENTES :

- 1 Taza de crema de leche **Colanta**
- 3/4 Botella de crema de menta
- 1 Libra de helado de vainilla

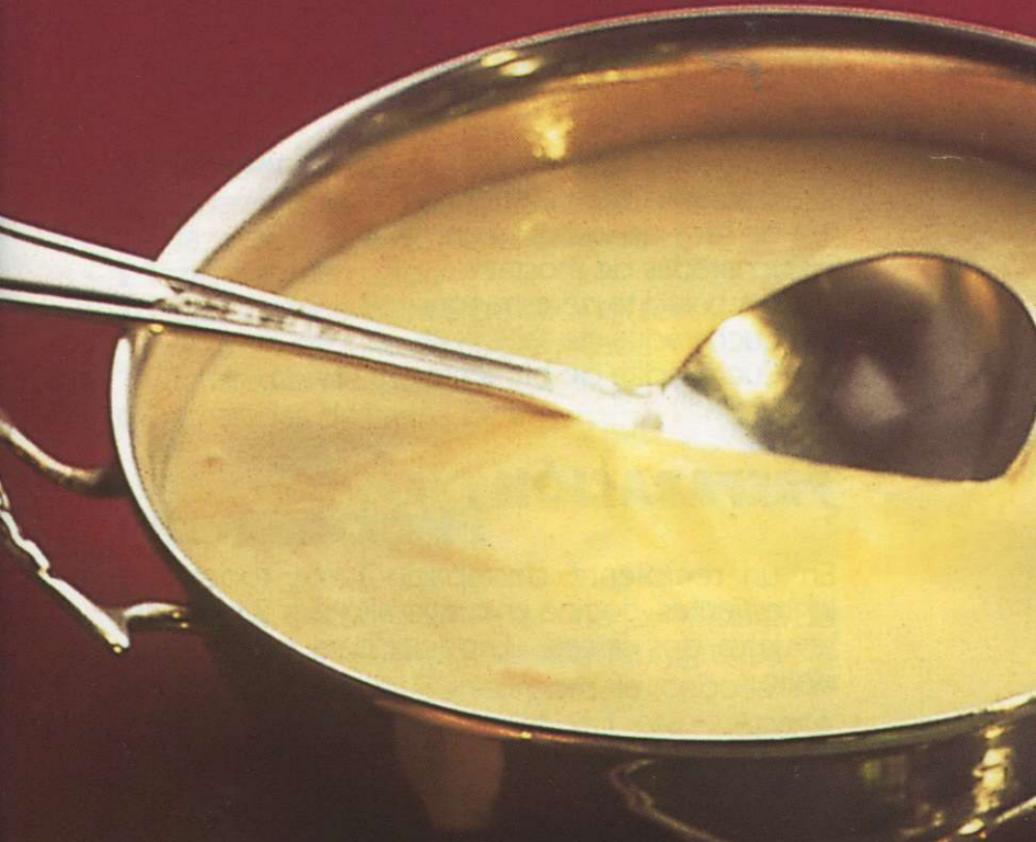
PREPARACIÓN :

Coloque en la licuadora el helado de vainilla, la crema de menta y la crema de leche. Bata muy bien.

Escarche las copas en el borde y coloque el cóctel. Sírvalo inmediatamente. Para escarchar la copa ponga en un plato azúcar común y en otro un poco de licor de menta. Pase la copa primero por el licor y luego por el azúcar y deje secar.



Salsas



Primero la
sazón



Colanta

Sabe Más

Salsa de mostaza

INGREDIENTES :

- 2 Cucharadas de crema de leche **Colanta**
- 2 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 1/4 de taza de vino blanco
- 2 Cucharadas de mostaza
- 1/4 Cucharadita de estragón
- 1/4 Cucharadita de sal
- 1/4 Cucharadita de pimienta

PREPARACIÓN :

En un recipiente destapado junto todos los ingredientes, cocine en fuego alto por 3 minutos, revuelva dos veces. Especial para pescados o pollo.

(Para pollo o pescados - En Microondas)



Salsa Bechamel

INGREDIENTES :

- 4 Tazas de leche **Colanta**
- 5 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 1/2 Taza de crema de leche **Colanta**
- 2 Tazas de buen caldo
- 1/2 Taza de vino blanco de cocina (seco)
- 1/2 Taza de cebolla de huevo rallada
- 1 Cucharadita de mostaza
- 6 Cucharadas de harina de trigo

PREPARACIÓN :

Tome una sartén y lleve al fuego. Ponga la mantequilla y cuando se derrita agregue la mostaza, Luego incorpore la cebolla de huevo; deje hasta que esté vidriosa. Aparte junte la leche con el caldo y lleve al fuego hasta que esté caliente. Cuando la cebolla esté vidriosa agregue la harina de trigo por medio de un colador poniéndola poco a poco y al mismo tiempo se va revolviendo hasta formar una pasta. Coloque la leche y el caldo, revuelva hasta que quede bien mezclada y suave. Añada el vino y deje hervir para que se evapore el alcohol. Luego adicione la crema de leche y revuelva. Revise el sabor, échele sal y pimienta al gusto y queda lista para utilizar. Sirve para acompañar pollo, pescado, verduras, papas, etc.

(Para 6 tazas)



Crema Chantilli

INGREDIENTES :

- 1 Frasco de crema de leche **Colanta** de 475 cc.
- 4. Cucharadas de azúcar 3X
- 1/2 Sobre de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN :

La gelatina no es indispensable, es opcional. Esta se disuelve en un poco de agua fría, luego se tibia y se deja reposar para que tenga temperatura natural. Se bate la crema teniendo cuidado de que no se convierta en mantequilla. A medida que se bate se agrega el azúcar y la gelatina. Si se quiere se le puede añadir dos claras de huevo batidas a la nieve.

Salsa agridulce

INGREDIENTES :

- 1/2 Taza de leche **Colanta**
- 1 Taza de salsa de tomate
- 1/2 Taza de jugo de piña
- 2 Cucharadas de azúcar
- 3 Cucharadas de jugo de limón
- 2 Cucharadas de vinagre
- 1 Cucharadita de sal
- 1/4 Cucharadita de nuez moscada

PREPARACIÓN :

Ponga a hervir todo junto hasta que la leche se incorpore y no se vea cortada. Para servir se esparce sobre la carne o pollo.

(Para 6 porciones)



Salsa de ron

INGREDIENTES :

- 1 y 1/2 Taza de leche **Colanta**
- 1/2 Taza de crema de leche **Colanta**
- 1/3 Taza de azúcar
- 1/8 Cucharadita de sal
- 3 Huevos
- 4 Cucharadas de ron

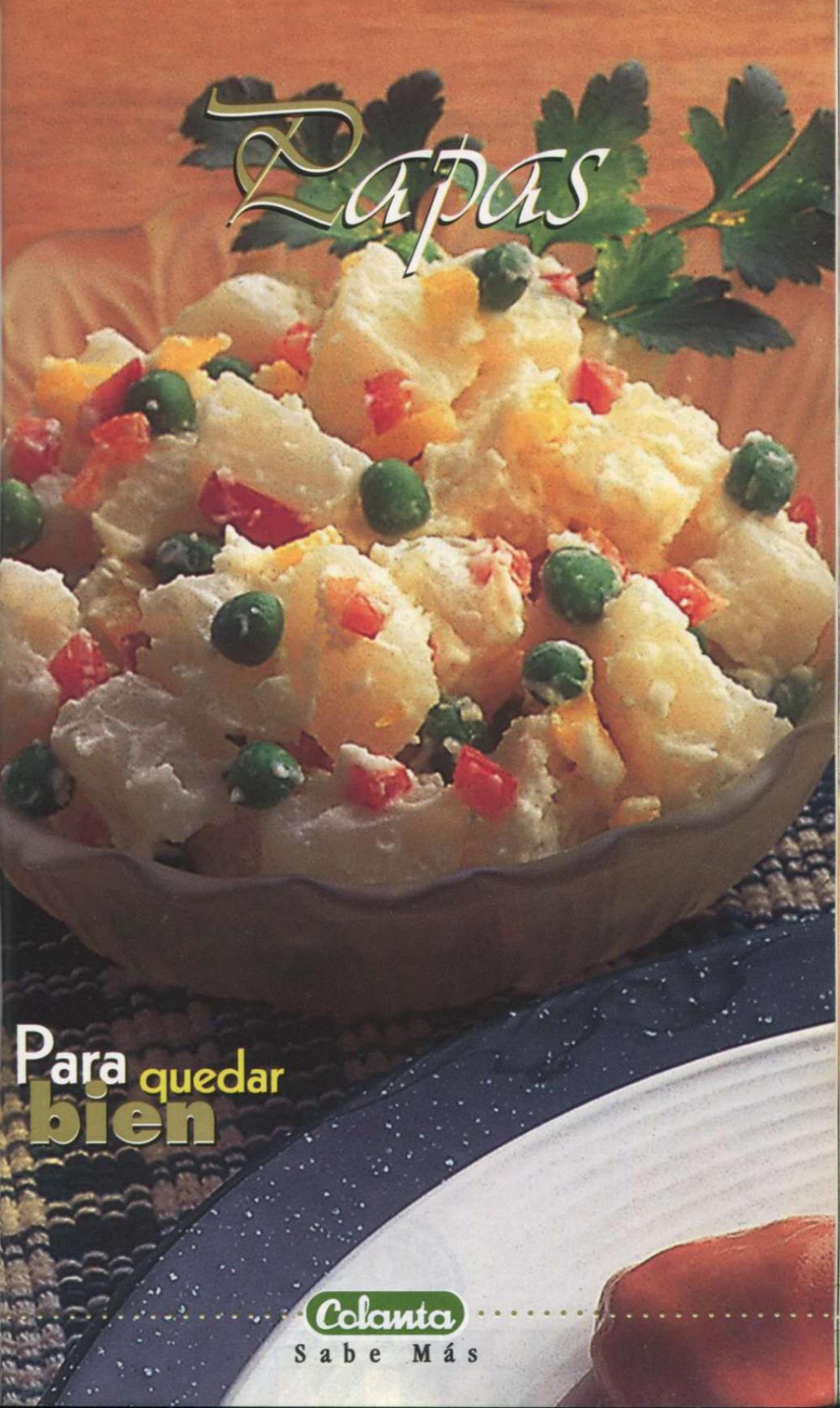
PREPARACIÓN :

Licúe todo. Cocine en recipiente destapado por 7 minutos en fuego alto, revuelva 3 veces. Sirva caliente. Especial para helados.

(Para helados - En Microondas)



Papas

A close-up photograph of a bowl filled with creamy mashed potatoes. The potatoes are garnished with bright green peas, small pieces of red bell pepper, and melted yellow cheese. A sprig of fresh green parsley is placed on top of the dish. The bowl is set on a dark blue textured placemat, with a white plate and a slice of tomato visible in the bottom right corner.

Para quedar
bien

Colanta

Sabe Más

Papas con queso

INGREDIENTES :

- 1/2 Libra de queso blanco **Colanta**, rallado
- 3 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 10 Papas de tamaño normal
- 2 Cucharadas de hierbas molidas
- 1 Taza de cebolla blanca picada con zumo de limón
- 1 Taza de tomate picado (quítele la piel y las semillas)
- 2 Cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Lave muy bien las papas y quíteles la cáscara, chúcelas y cocínelas en agua con sal. Prepare la salsa en una sartén con la mantequilla, el tomate, hierbas, sal, pimienta, cebolla y aceite, a fuego lento, dejándola hervir 5 minutos. Agréguele el queso y retírela del fuego a los 2 minutos. Coloque las papas calientes y escurridas en una bandeja y cúbralas con la salsa de queso.

Papas en salsa

INGREDIENTES :

Queso parmesano **Colanta**

1 Kilo de papas

1 Tarro de arvejas

1 Pimentón finamente picado

Pele y corte las papas en cuadritos. Cocine en agua con sal.

SALSA :

1/2 Taza de leche **Colanta**

1 Tarro de queso crema **Colanta** de 230 g

1 Tarro de arvejas

1/2 Frasco de mayonesa

1 Cucharada de mostaza

Sal y pimienta

PREPARACIÓN :

Licúe todos los ingredientes de la salsa y bañe las papas con ésta. Agregue un poco de queso parmesano **Colanta** por encima.

(Para 6 - 8 porciones)



Papa amarilla

INGREDIENTES :

1/2 Pocillo tintero de leche **Colanta**
2 Cucharadas de mantequilla Ricura
24 Papas amarillas pequeñas
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Quite con cuidado los ojos y los puntos negros de las papas. Lave muy bien las papas y colóquelas en una olla que no sea muy grande. Agregue la leche, la mantequilla, la sal y la pimienta. A fuego medio y tapada la olla, cocine hasta que las papas estén blandas. Hay que tener en cuenta que la papa amarilla es muy tierna por lo tanto se cocina muy rápido.

(Para 6 porciones)



Puré de papa

INGREDIENTES :

1/2 Taza de leche **Colanta**
1 Cucharada de mantequilla Ricura
6 Papas grandes
Sal y pimienta al gusto
Perejil, cebolla larga, apio

PREPARACIÓN :

Pele las papas, lávelas y partalas en tajadas gruesas. Póngalas a cocinar con el perejil, la cebolla larga, el apio y la sal por 15 minutos. Coloque al fuego aparte en un perol la leche con la mantequilla, la sal y la pimienta. Una vez blandas las papas bien calientes se pasan por el prensapuré, procesador o con un tenedor, se majan hasta que estén. Se le añade poco a poco la leche batiendo fuertemente para que quede espumoso. Se puede hacer también con papa amarilla.

(Para 6 porciones)



Papas con zanahoria

INGREDIENTES :

- 1/2 Taza de leche **Colanta**
- 1 Frasco de crema de leche **Colanta**, de 225 cc.
- 5 Cucharadas de mantequilla Ricura **Colanta**
- 18 Papas (2 libras)
- 18 Zanahorias (2 libras)
- 1 Cubo de caldo
- 1/2 Taza de cebolla de huevo finamente picada
- 1/2 Taza de mayonesa
- 1 Cucharadita de mostaza
- 1 Cucharadita de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN :

Pele y cocine por 20 minutos las papas en agua con sal. Luego pase por el prensapuré y agregue 2 cucharadas de mantequilla, la leche, la crema, el jugo de limón, sal y pimienta. Aparte pele las zanahorias, píquelas y colóquelas en una olla junto con 2 cucharadas de mantequilla, el cubo de caldo y la cebolla. Póngalas a cocinar sin agua por 25 minutos, Coloque en la licuadora las zanahorias con el jugo que soltó al cocinar y añada la mayonesa, la mostaza, sal y pimienta. En una bandeja intercale un tendido de la mezcla de papa, luego otro de zanahoria y así hasta terminar con las mezclas. Luego adicione una cucharada de mantequilla y una de crema de leche y lleve al horno a 300°C por 30 minutos.

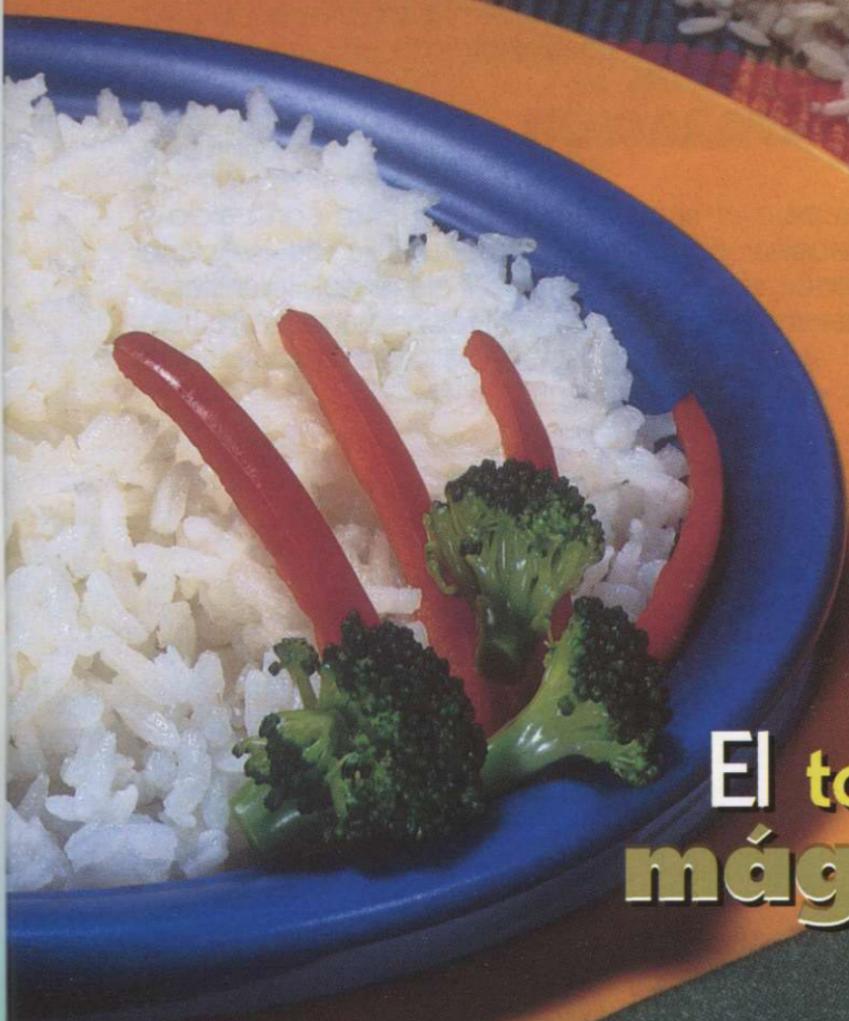
(Para 6 personas)



Arroz



BIBLIOTECA



El toque
mágico

Colanta

Sabe Más

Arroz con perejil

INGREDIENTES :

- 1 Taza de arroz **Colanta**
- 1/2 Pocillo de queso Holandés o blanco **Colanta**
- 3 Cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 Cubo de caldo
- 1/2 Pocillo de perejil

PREPARACIÓN :

Prepare el arroz común y corriente con caldo y cebolla de huevo finamente picada. Aparte pique el perejil bien fino y el queso Holandés o blanco en cuadritos o rallado. Cuando esté listo el arroz, revuélvalo muy bien con el perejil y el queso. Se sirve caliente.

Arroz con pimentón



BIBLIOTECA

INGREDIENTES :

- 1 Frasco de crema de leche **Colanta** de 225 cc.
- 4 Tazas de arroz **Colanta**, cocinado
- 1 Pimentón rojo, grande crudo
- 1/2 Cucharadita de sal
- 1/4 Cucharadita de pimienta
- 1 Tarro pequeño de arvejas escurridas

PREPARACIÓN :

Licúe el pimentón, crema, sal y pimienta; agrégúeselo al arroz junto con las arvejas, lleve tapado al microondas en alto por 10 minutos, revuelva dos veces. No desmolda.

En microondas (Para 6 personas)



Arroz con queso

INGREDIENTES :

1 Taza de arroz **Colanta**, cocido
500 g queso blanco **Colanta**
8 Tomates
5 Huevos duros cocidos
Salsa Bechamel (pag. 65)

PREPARACIÓN :

Coloque el arroz cocido en una refractaria, con las rebanadas de tomate, huevo duro, el queso rallado y agregue la salsa bechamel. Añada otra capa más de arroz, tomate, huevo, queso y salsa bechamel. Por último otra capa de arroz con el queso blanco, para llevarlo al horno a 300°C hasta que se derrita.

Arroz con chorizo



BIBLIOTECA

INGREDIENTES :

- 1 Paquete de chorizo Ternera Cencobip **Colanta** 350g.
- 4 Cucharadas de mantequilla Ricura
- 2 Tazas de arroz **Colanta**
- 1 Tarro de arvejas
- 2 y 1/2 Tazas de caldo de pollo
- 3/4 Taza de salsa negra
- 3 Tomates maduros, pelados y finamente picados
- 2 Cebollas, finamente picadas
- 2 Dientes de ajo triturados
- 1 Cucharada de albahaca

PREPARACIÓN :

En una sartén grande, derrita la mantequilla a fuego medio. Agregue una cebolla, sofría 2 minutos. Añada los ajos y el arroz, cocine otros 2 minutos más. Vierta el caldo y las arvejas con su líquido. Cuando suelte el hervor, reduzca el fuego, sazone sin tapar revolviendo ocasionalmente durante 15 minutos. Mientras tanto en otra sartén caliente el aceite. Añada la otra cebolla, los chorizos picados, la salsa negra, los tomates y la albahaca; deje cocinar 7 minutos. Coloque el arroz en un recipiente y bañe con la salsa.

(Para 6 - 8 personas)



Equivalencias

1 TAZA = 16 cucharadas = 1/2 libra

1/2 TAZA = 8 cucharadas = 1/4 libra

1/4 TAZA = 4 cucharadas = 2 onzas

3 CUCHARADITAS = 1 cucharada

1 CUCHARADA = 15 gramos = 1/2 onza

1 LIBRA = 500 gramos = 2 tazas = 16 onzas

1 KILO = 1000 gramos = 4 tazas = 2 libras

1 LITRO = 1000 c.c. = 4 tazas = 32 onzas

AZÚCAR 3X : 1 libra = 2 tazas

HARINA : 1 libra = 4 tazas

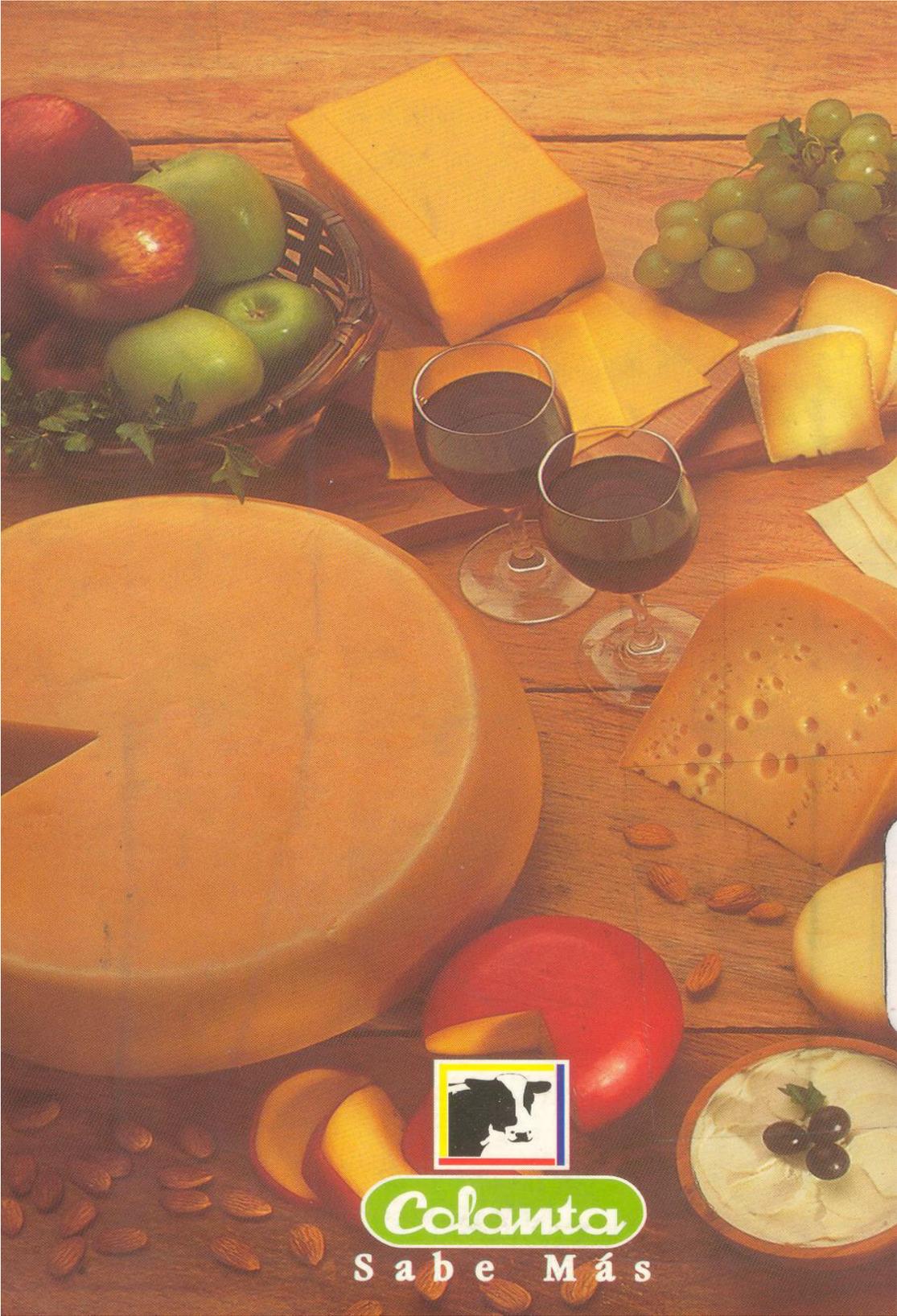
MANTEQUILLA : 1 libra = 4 tazas

BIBLIOTECA COLANTA
231 9226



004048

• LAS MEDIDAS SON RASAS



Colanta
S a b e M á s