

# Cultura Culinaria Club Pre-Juvenil Convenio 2411/2022



La cultura  
es de todos

Mincultura

**Proyecto Avalado por el  
Ministerio de Cultura  
Programa Nacional de  
Concertación Cultural**



FUNDACIÓN  
JUNIOR



## Torta de Galletas Oreo

### **Ingredientes:**

- 3 Huevos
- 320 Gramos de galletas oreo
- 1 Taza de aceite
- 1½ Tazas de leche
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 360 Gramos de harina de trigo
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear



### **Procedimiento:**

1. En la licuadora ponemos los huevos, las galletas, el aceite, la leche y la esencia de vainilla y licuamos muy bien hasta que se integren todos los ingredientes; reservamos.
2. Luego tamizamos la harina de trigo junto con el polvo de hornear en un recipiente amplio.
3. Mezclamos la preparación una con la dos, hasta integrar bien los componentes.
4. Vertemos la mezcla en un molde enharinado.
5. Llevamos al horno precalentado a 180°C durante 45 minutos aproximadamente.





## Canastas de Papa

### **Ingredientes:**

- 3 Papas guatas grandes
- 1 Cucharadita de orégano
- 2 Hojas de laurel
- 4 Lonjas de jamón
- 100 Grs. de queso
- 2 Cucharadas de mayonesa
- 3 Tiras de tocineta
- Queso parmesano
- Sal, pimienta, cilantro al gusto



### **Procedimiento:**

1. Cortamos las papas por la mitad y les cortamos la base para que se paren; luego pelamos las papas y con una cuchara pequeña les sacamos el centro para formar las canastas y así poderlas rellenar.
2. Cocinamos las canastas de papa en una olla con suficiente agua, una cucharadita de orégano seco, dos hojas de laurel y sal al gusto; tapamos y dejamos cocinar por 20 minutos aproximadamente.
3. Preparamos nuestro relleno con: 4 lonchas de jamón cortado en cuadritos pequeños, 100 gramos de queso en cubos pequeños; en un recipiente adobamos el queso y el jamón con el cilantro, la pimienta molida y dos cucharadas de mayonesa; mezclamos bien todos los ingredientes.
4. Con la mezcla anterior, rellenamos las papas.
5. Luego colocamos una tira de tocineta alrededor de nuestra canasta y la aseguramos con un palillo, para que no se nos caiga.
6. Ponemos nuestras papas en un molde y les agregamos queso parmesano por encima.
7. las llevamos al horno a 150°C durante 15 minutos aproximadamente para gratinarlas.





## Tortilla de Atún

### **Ingredientes:**

- 1 Lata de atún en aceite
- 2 huevos
- ½ cebolla cortada en cubitos pequeños
- ½ Tomate cortado en cubitos pequeños
- 1 Taza de queso mozzarella rallado
- 1 Cucharada de harina de trigo
- Perejil al gusto



### **Procedimiento:**

1. Escurrimos el aceite del atún.
2. Mezclamos: el atún, la cebolla, el tomate, el queso, el perejil y la harina muy bien
3. Condimentamos nuestra mezcla con sal y pimienta al gusto, le agregamos ajo en polvo, pimentón en polvo o paprika y mezclamos todo muy bien.
4. Engrasamos un sartén que tenga tapa con un poco de aceite.
5. Colocamos la mezcla en el sartén y llevamos a la estufa a fuego bajo durante cinco minutos aproximadamente.
6. Luego volteamos nuestra torta y dejamos cocinar por el otro lado.

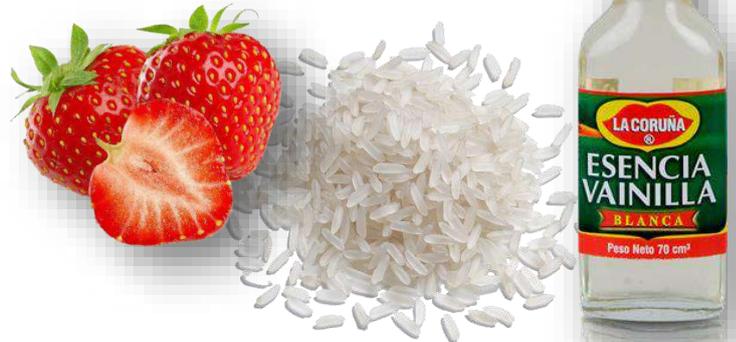




## Jugo de Fresas con Arroz

### **Ingredientes:**

20 Fresas  
1 Taza de arroz  
250 Grs. de Azúcar  
1 Cda. de Vainilla



### **Procedimiento:**

1. Cocinar el arroz y las fresas en agua por 20 minutos.
2. Licuamos con leche al gusto y/o agua, colamos.
3. Agregamos el azúcar y la vainilla.
4. Servir en un cristal con hielo





## Ponche de Café

### **Ingredientes:**

- 500 Mililitros de Leche
- 1 Taza de Azúcar
- 4 Cucharadas de Café instantáneo
- 3 Cucharadas de Maicena
- Agua
- 1 Galleta Gloria



### **Procedimiento:**

1. Mezclamos la leche con el azúcar y lo ponemos al fuego.
2. Disolvemos 2 cucharadas de café instantáneo en  $\frac{1}{2}$  taza de agua caliente y la agregamos a la mezcla anterior (1).
3. Desleímos la maicena en una taza de agua y la agregamos a la mezcla anterior, continuamos revolviendo hasta que hierba.
4. La dosificamos en copas hasta la mitad de la copa.
5. En ese momento le colocamos una galleta y tratamos de sumergirla; la dejamos reposar un poco.
6. En un recipiente agregamos 2 cucharadas de café instantáneo, una cucharada de azúcar y 30 mililitros de agua caliente.
7. Mezclamos con la batidora hasta formar un ponche.
8. Colocamos el ponche encima de la copa formando una capa de crema.
9. Refrigeramos durante una hora aproximadamente.

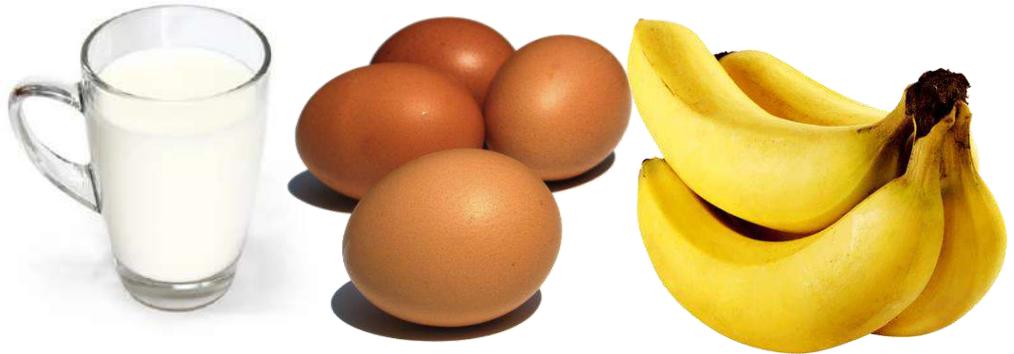




## Flan de Banano

### **Ingredientes:**

4 Bananos  
400 Ml. de Leche  
4 Huevos  
1 Taza de Azúcar  
½ Taza de Agua



### **Procedimiento:**

1. Licuamos los bananos, la leche y los huevos, hasta que todo este perfectamente triturado y mezclado.
2. Preparamos el caramelo así: Colocamos en una olla el azúcar y cuando se derrita le agregamos la ½ taza de agua.
3. Cuando esté listo nuestro caramelo, lo pasamos a un molde seco y lo esparcimos por todos lados.
4. Luego cuando tengamos nuestro molde listo, le agregamos la mezcla que tenemos en la licuadora.
5. Tapamos nuestro molde con papel aluminio para llevarlo a baño de María.
6. Lo dejamos en el baño de María durante 30 minutos aproximadamente o hasta que este bien cocido.
7. Le hacemos la prueba del cuchillo, para asegurarnos de que esté bien cocido.





## **Torta de Maicitos y Jamón**

### **Ingredientes:**

- 1 Taza de Leche Entera
- 3 Huevos
- ½ Taza de Aceite de Oliva
- ½ Cta. de Sal
- 1 Cda. de Polvo de Hornear
- 2 Tazas de Harina de Trigo
- ½ Taza de Maicena
- 200 Grs. de Jamón de cerdo
- 200 Grs. de Queso Mozzarella
- 1 Puñado de Cilantro finamente picado
- 100 Grs. de Maíz (Choclo)
- 1 Tomate maduro
- ½ Cebolla Cabezona Blanca



### **Preparación:**

1. En un recipiente agregamos una taza de leche entera, tres huevos, ½ taza de aceite de oliva, 1/2 cucharadita de sal, una cucharada de polvo de hornear y mezclamos estos ingredientes muy bien.
2. Luego agregamos dos tazas de harina de trigo, 1/2 taza de maicena y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Después le agregamos 200 gramos de jamón de cerdo cortado en cuadritos, 200 gramos de queso mozzarella cortado en cubitos, un puñado de cilantro picado finamente; además le agregamos 100 gramos de choclo, un tomate cortado en cuadritos, ½ cebolla cabezona blanca cortada finamente; mezclamos muy bien todos los ingredientes.
4. En un molde previamente enharinado agregamos nuestra mezcla.
5. Después agregamos un poco de choclitos esparcidos por encima, también más tomate en cuadritos, queso mozzarella en cubitos y un poco más de jamón en cuadritos.
6. Llevamos al horno precalentado a 150°C durante 45 minutos aproximadamente.





## Budín de Zanahorias



El budín de zanahorias se está haciendo cada vez más conocido por esta parte del mundo. Hoy te presentamos una versión que además tiene almendras. Delicioso!

### ***Ingredientes:***

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar rubia o panela molida
- 1 taza de azúcar común
- 1 taza de mantequilla derretida
- 2 cdas. de coñac o ron
- 2 y 1/2 tazas de zanahoria rallada
- 2 cdas. de esencia de vainilla
- 2 naranjas
- 1 taza de pasas
- 1 taza de almendras tostadas
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cditas. de bicarbonato de sodio
- 1 cda. de polvo de hornear
- 2 cditas. de canela

### ***Preparación:***

1. Bate los huevos junto con las dos clases de azúcar a punto letra.
2. Añade el aceite en forma de hilo con movimientos envolventes.
3. Agrega luego el coñac, la zanahoria, la esencia y la ralladura de las naranjas.
4. Agrega las almendras procesadas y las pasas.
5. Tamiza la harina con el polvo de hornear, el bicarbonato y la canela. Incorpora la harina a la preparación de huevos.
6. Engrasa y enharina un molde para budín.
7. Cocina en el horno precalentado, a temperatura moderada, durante 50 minutos. Pincha con un cuchillo y si sale limpio, el budín ya está perfectamente cocido.



## Galletas de Avena

Estas galletas, facilísimas de hacer son una excelente opción para la hora de la merienda.

### **Ingredientes:**

- 115 Gramos de Mantequilla,
- 1 Taza de Azúcar,
- 2 Huevos,
- 1 Taza de Harina de Trigo,
- 1 y 1/2 Taza de Avena en Hojuelas,
- 1 Cucharadita de Polvo de Hornear,
- 1 Taza de Pasas.



### **Preparación:**

1. Se precalienta el horno a 180° C.
2. En una batidora eléctrica se baten primero la mantequilla, los huevos y el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa.
3. luego se añaden la harina y el polvo de hornear previamente cernidos, se agrega la avena y por último las pasas.
4. Con la ayuda de una cuchara se coloca la mezcla en una bandeja enmantequillada, dejando suficiente espacio entre una galleta y otra, pues en el horno la mezcla se expande.
5. Se llevan al horno por 10 minutos.





## Torta de Pan Viejo

### ***Ingredientes:***

- Pan sobrante, equivalente a 3 canillas de pan, partido en trozos
- 2 tazas de leche (aproximadamente)
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 3 cucharadas de queso blanco rallado
- 1/2 taza de uvas pasas
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo

### ***Preparación:***

- Se introduce el pan en un recipiente con la leche y se deja reposar por unos 15 minutos para que el pan se humedezca; la idea es que el pan se ablande y no que quede líquido, así que la cantidad de leche es aproximada.
- Aparte se baten los huevos, la leche condensada, el queso rallado, la canela y la nuez moscada, y se agregan a la mezcla de pan y leche.
- Se revuelve todo con una cuchara de madera.
- Por último, se añaden las pasas y se mezcla bien.
- Se hornea en un molde enharinado a 180°, por 45 minutos aproximadamente, o hasta que al introducir un palillo, éste salga seco.

Te invitamos a preparar esta exquisita torta de pan.





## Tortilla Española

### Ingredientes:

- 8 Huevos
- 5 Papas
- 3 Cebollas largas
- 2 Cebollas cabezonas
- 2 Pimentones rojos
- 200 grs de Jamón



### Preparación:

1. Corta las papas en rodajas, al estilo “papas españolas”, y fríelas.
2. Por otro lado, rehoga la cebolla cabezona en rodajas junto con la cebolla larga y el pimentón en juliana.
3. Sala a gusto.
4. Añade el chorizo en cubitos chicos y el jamón en trocitos también.
5. Incorpora el ajo bien picado.
6. En un recipiente, mezcla las papas fritas, con el salteado y los ocho huevos, rectifica la sal si es necesario.
7. Coloca en una fuente para horno bien aceitada la preparación y cúbreala con el queso mozzarella rallado.
8. Lleva al horno por unos minutos hasta que el huevo esté cocido y el queso gratinado.





## Bizcocho de Zapallo o Auyama

### **Ingredientes:**

- 300 Grs de harina de trigo (Dos tazas)
- 250 Grs de Zapallo (Una y Media tazas)
- 275 Grs de Azúcar (Una Taza)
- 200 Ml. de Aceite (3/4 de taza)
- 4 Huevos
- 15 Grs de Polvo de hornear (1 y media cucharada)



### **Preparación:**

1. En un bol batimos el azúcar con los huevos hasta disolver completamente el azúcar.
2. Adicionamos el zapallo cocido y triturado y continuamos batiendo.
3. Adicionamos la harina mezclada con el polvo de hornear poco a poco.
4. Agregamos el aceite y mezclamos un poco.
5. Dosificamos en un molde previamente enharinado.
6. Horneamos a 180° durante 50 minutos aproximadamente.





## Galletas de Avena con Banano

### **Ingredientes:**

- Una taza de harina de trigo
- Dos tazas de avena en hojuelas
- Una cucharadita de canela molida
- ½ Cucharadita de polvo de hornear
- ½ Cucharadita de sal
- ½ Taza de azúcar
- 2 Bananos grandes
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ Taza de aceite de girasol
- ½ Taza de pasas
- ¼ Taza de nueces o maní



### **Preparación:**

1. Mezclamos todos los productos secos: harina, avena, canela molida, polvo de hornear, sal y azúcar.
2. Trituramos los bananos en otro recipiente, le agregamos la esencia de vainilla, el aceite, las pasas y las nueces.
3. Mezclamos todo y procedemos a armar las galletas con la ayuda de una cuchara en una lata engrasada.
4. Llevamos al horno precalentado por espacio de 15 minutos más o menos.





## Torta de Banano

### **Ingredientes:**

- ½ libra de harina de trigo
- 8 bananos grandes maduros
- ¾ taza de azúcar regular
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- ½ libra de queso mozzarella
- 250 gramos de mantequilla (2 barras)
- 4 huevos
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de uvas pasas



### **Preparación:**

1. Precaentamos el horno a 350 grados.
2. Con los bananos bien maduros realizamos una compota la cual utilizaremos en pasos siguientes.
3. En un recipiente seco cremamos (mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa) la mantequilla a temperatura ambiente junto con la azúcar regular.
4. Ya obtenida una mezcla cremosa en el paso dos adicionamos uno a uno los huevos mientras seguimos mezclando.
5. Adicionamos al paso tres la harina de trigo cernida poco a poco, el polvo de hornear y la sal.
6. Incorporamos a esta mezcla que se empieza a tornar un poco seca la compota de bananos seguimos mezclando por un par de minutos más.
7. Agregamos el queso mozzarella hasta incorporarlo, luego las uvas pasas y por último el extracto de vainilla.
8. Llevamos nuestra mezcla a un recipiente de cristal enmantequillado o un recipiente de aluminio enmantequillado y enharinado. Horneamos a 250 por 45 minutos o hasta que el cuchillo salga limpio.





## Torta de Queso

### **Ingredientes:**

- 125 Grs de Harina
- 240 Grs de Azúcar
- 100 Grs de Mantequilla
- 12 Huevos grandes
- 125 Grs de Fécula
- 200 Grs de Leche líquida
- 500 Grs de Queso Crema para untar
- 1 Limón
- 5 Hojas de papel encerado

### **Preparación:**

1. Mezclar la harina y la fécula
2. En un bol batimos el queso, la leche y la mantequilla y batimos a velocidad media.
3. Separamos las claras de las yemas.
4. Batir las yemas hasta que dupliquen su tamaño y adicionar a la mezcla anterior.
5. Agregamos la harina previamente cernida
6. Montar las claras hasta punto de nieve agregando el azúcar poco a poco.
7. Agregamos las claras montadas a la, primera mezcla en forma envolvente.
8. Agregamos la ralladura de limón.
9. Hornear a 150°C.por 30 minutos a baño de María.





## Torta de chocolate

### **Ingredientes:**

- 4 huevos
- 2 vasos de azúcar
- 2 vasos de leche
- 200 grs de chocolate amargo
- 4 vasos de harina

### **Preparación:**

1. Bate apenas los huevos con el azúcar hasta que se unan.
2. Derrite el chocolate junto con la leche y una vez bien disuelto, añádelo al batido de huevos.
3. Incorpora la harina tamizada y mezcla todo muy bien con movimientos envolventes.
4. Vuelca la preparación en una fuente cuadrada, de 25 x 25 cm, previamente enmantecillado y enharinada.
5. Lleva tu torta a un horno precalentado, a temperatura moderada, durante 30 minutos.
6. ¡Deja enfriar, corta en cuadrados y a disfrutar!





## Crema de Zapallo

### **Ingredientes:**

- Un Zapallo mediano
- Una pechuga de pollo
- Yervas (Cilantro, cimarrón, orégano, tomillo)
- Un gajo de apio
- Crema de leche
- Papa en fosforito
- Sal y Pimienta

### **Preparación:**

1. Lavamos muy bien el zapallo, lo pelamos y partimos en pedazos medianos.
2. Quitamos la piel de la pechuga y las partimos en cuartos para facilitar su cocción.
3. Lavamos muy bien las yervas y el apio
4. Colocamos todos los ingredientes en una olla (reservamos aparte el cilantro), agregamos agua hasta taparlos, condimentamos con sal y pimienta al gusto y los llevamos al fuego hasta que el zapallo este blando y el pollo bien cocido.
5. Cuando ya esté bien cocido todo, bajamos del fuego, separamos el pollo lo desmechamos y reservamos; licuamos el zapallo y dependiendo de lo espeso que nos quede, si queremos le agregamos un poco de leche o más agua y regresamos al fuego, agregamos la mitad de la crema de leche; rectificamos la sal y la pimienta.

### **Emplatamos:**

Colocamos en el fondo de un plato hondo, el pollo desmechado, completamos el plato con la crema de zapallo bien caliente, decoramos con el cilantro picado, agregamos la papa en fosforito y un chorrillo de crema de leche.





## Arroz Árabe Navideño

### **Ingredientes:**

- ½ Kilo de arroz (2 tazas)
- 100 gramos de pasas
- Cabello de ángel (Fideos finos)
- 4 Cucharadas de aceite
- 4 Tazas de gaseosa oscura
- 1 Cubo de caldo
- Sal al gusto
- 2 ajos

### **Preparación:**

1. Sofreímos el cabello de ángel hasta que quede dorado,
2. aparte colocamos a sofreír los ajos con el caldo de gallina,
3. luego colocamos el arroz y agregamos la gaseosa,
4. por ultimo las pasas y el cabello de ángel
5. Luego dejamos que se cocine como un arroz normal.





## Pasta con Atún

### **Ingredientes:**

- ½ Pimentón verde en cubitos pequeños
- ½ Pimentón rojo en cubitos pequeños
- ½ Pimentón amarillo en cubitos pequeños
- Un Tomate cortado en cubitos pequeños
- Una Cebolla cabezona cortada en cubitos o rallada
- 200 Grs. de pasta que prefieras
- Sal, Ajo, Orégano, Pimienta al gusto
- 30 Ml. de Salsa de Tomate
- Una Lata de atún
- 100 Grs. de Queso Mozzarella rallado
- Perejil seco al gusto

### **Preparación:**

1. Ponemos en una sartén los pimentones, el tomate, la cebolla y la pasta
2. La condimentamos con la sal, el ajo en polvo, el orégano y la pimienta negra.
3. Agregamos agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes y la pasta.
4. Llevamos a la estufa a fuego alto tapados hasta que empiece a hervir.
5. Cuando empiece a hervir mezclamos muy bien todos los ingredientes; lo tapo y los dejamos hervir por 10 minutos.
6. Después agregamos la salsa de tomate y mezclamos muy bien para incorporarla.
7. Agregamos también la lata de atún y la mezclamos muy bien.
8. Ponemos por encima el queso mozzarella rallado y el perejil seco.
9. Tapo y esperamos que se derrita el queso.





## Torta de Duraznos

### **Ingredientes:**

- 5 Huevos
- 200 Grs. de azúcar
- 200 Ml. de Aceite vegetal
- 200 Ml. de leche
- 400 Grs. de Harina de trigo
- 1 Pizca de sal
- 15 Grs. de Polvo de hornear
- 1 Lata de Duraznos

### **Preparación:**

1. Mezclamos muy bien los huevos con el azúcar.
2. Luego agregamos el aceite y la leche y continuamos mezclando.
3. Después agregamos la harina de trigo, el polvo de hornear y la sal, tamizado hasta que estén bien incorporados.
4. A esta mezcla le agregamos una taza de duraznos picados en cuadritos.
5. Llevamos la mezcla anterior a un molde enharinado
6. Decoramos con el resto de duraznos partidos en láminas.
7. Llevamos al horno precalentado a 180° C. durante 40 o 45 minutos aproximadamente
8. Desmoldamos
9. Untamos por encima un poco de la miel que traen ellos duraznos.





## Pizza de Maíz

### Ingredientes:

- 150 Grs. de maíz
- 2 Huevos
- Sal al gusto
- 1 Cucharadita de ajo
- 1 Cucharadita de perejil seco
- 50 Grs. de Maicena
- 250 Grs. de Queso Mozzarella



### Preparación:

1. Mezclamos el maíz con los huevos y la maicena.
2. Condimentamos con la sal, el ajo y el perejil.
3. Ponemos la mezcla en una sartén con tapa y cocinamos por cinco minutos aproximadamente.
4. Luego le damos la vuelta a la tortilla.
5. Le agregamos una cucharada de salsa de tomate y la esparcimos por todos lados.
6. Adicionamos el queso mozzarella rallado por encima y lo condimentamos con perejil deshidratado.
7. Tapamos y dejamos derretir el queso por completo.





## Papas Rellenas de Queso

### **Ingredientes:**

- Un Kilo de papa Guata
- Dos Hojas de laurel seco
- 50 Grs. de Queso Parmesano
- ½ Lb. De Queso Mozzarella
- 50 Grs. de Harina de Pan
- 1 Huevo
- 1 Gajo de Cebolla larga
- Perejil Fresco
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Ajo en polvo al gusto

### **Preparación:**

1. En una olla ponemos a cocinar la papa pelada y cortada en trozos grandes con sal al gusto y las hojas de laurel hasta que estén blandas.
2. Después las escurrimos y las trituramos con un maja puré
3. Condimentamos ese pure con sal, pimienta, ajo y orégano.
4. Agregamos el queso parmesano, la harina de pan y el huevo; mezclamos muy bien hasta integrar todos los componentes.
5. Le adicionamos la cebolla larga y el perejil finamente picado y mezclamos hasta incorporar todos los ingredientes.
6. Se dividen en porciones del tamaño de una papa mediana y le ponemos el queso mozzarella en medio.
7. Las freímos en aceite caliente muy bien por ambos lados.





## Plátano Relleno de Jamón y Queso

### **Ingredientes:**

- 3 Plátanos maduros
- Una Cucharada de Mantequilla
- Una taza de Queso Mozzarella rallado
- Tres lonchas de jamón

### **Preparación:**

1. Pelamos y trozamos los plátanos en troncos y los ponemos en una olla grande
2. Les ponemos agua hasta cubrirlos y los cocinamos por trece minutos más o menos.
3. Cuando estén cocidos los sacamos del agua y los majamos con un prensa puré
4. Le agregamos una cucharada de mantequilla y mezclamos muy bien.
5. Utilizamos un plástico en una base plana lo esparcimos uniformemente en forma de cuadrado.
6. En el centro del cuadrado a lo largo colocamos la mitad del queso rallado.
7. Luego colocamos una capa de jamón encima del queso
8. Después colocamos el resto del queso encima del jamón.
9. Con la ayuda del plástico lo enrollamos dejando el jamón y el queso en medio.
10. Tomamos un pedazo de papel aluminio untado de aceite de oliva y colocamos nuestro rollo y lo envolvemos.
11. Lo colocamos en una refractaria y lo llevamos al horno precalentado a 180° por 20 minutos.





## Torta de Zanahoria

### **Ingredientes:**

- 600 Grs. de Zanahoria
- ½ Taza de Aceite vegetal
- 1 Taza de Azúcar
- 4 Huevos
- ½ Cda. De Esencia de Vainilla
- 1 Cda de Polvo de hornear
- 1 Pizca de Sal
- 1 Taza de Harina de Trigo
- ½ Cda. de Canela en Polvo



### **Preparación:**

1. Pelamos y rallamos la zanahoria; las reservamos.
2. En un bol mezclamos muy bien el azúcar con el aceite hasta que quede bien hidratado
3. A la mezcla anterior le agregamos los huevos, la vainilla, el polvo de hornear y la sal
4. Mezclamos muy bien hasta integrar todos los ingredientes.
5. Tamizamos la harina de trigo con la canela y continuamos mezclando.
6. Incorporamos la zanahoria rallada
7. Enharinamos un molde de ½ libra
8. Vertemos la mezcla en el molde enharinado
9. Horneamos a 180° C. durante 50 minutos aproximadamente.





## Pizza de Plátano

### **Ingredientes:**

- 3 Plátanos verdes
- 1 Huevo
- 1 Cda. de Harina de trigo
- Sal y Pimienta al gusto
- Salsa de Tomate
- Queso Mozzarella
- 3 Salchichas



### **Preparación:**

1. Rallamos el plátano por el rallo pequeño
2. En un bol colocamos el plátano, el huevo, la harina y sazonamos con la sal y la pimienta.
3. Incorporamos los ingredientes con las manos.
4. En un sartén ponemos un poco de aceite y cuando este caliente, agregamos la mezcla anterior y la esparcimos bien hasta cubrir todo el fondo.
5. Cuando esté lista, le ponemos un poco de aceite por encima y le damos la vuelta; tapamos y dejamos cocinar por unos minutos.
6. Luego le ponemos salsa de tomate al gusto y la esparcimos por todos lados.
7. Le agregamos suficiente queso rallado por encima
8. Le ponemos las salchichas por encima, cortadas en rodajitas.
9. Tapamos y dejamos cocinar por unos minutos hasta que el queso se derrita bien.





## Torta de Pollo

### ***Ingredientes para el relleno:***

- Una Pechuga cocida con sal y un cubo de caldo de gallina
- Un Tomate
- Una cebolla cabezona
- Cilantro al gusto
- Un Tarro de maicitos pequeño
- 5 Cucharadas de Salsa de tomate
- 3 Salchichas rancheras

### ***Ingredientes para la Masa:***

- 2 Tazas de Leche
- 1 Taza de Aceite
- 3 tazas de Harina de trigo
- 3 Huevos
- 2 Cucharadas de polvo de hornear
- 1 Cucharadita de sal
- ¼ Queso crema



### ***Preparación del Relleno:***

Desmechar y picar la pechuga y los vegetales (tomate, cebolla y cilantro); una vez picados estos ingredientes agregarles el maíz, la sal, las salchichas picadas; luego mezclamos estos ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

### ***Preparación de la Masa:***

En la licuadora adicionamos todos los ingredientes y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea.

1. En un molde previamente enharinado ponemos la mitad de la mezcla de la masa
2. Colocamos encima el relleno
3. Adicionamos la otra mitad de la masa restante junto con el queso rallado
4. Llevamos al horno precalentado a 350° C. por un tiempo aproximado de 30 a 45 minutos, hasta que veamos que nuestra masa este bien cocida.



## Torta de Verduras

### **Ingredientes:**

- 5 Huevos
- ½ Cebolla Cabezona
- Un Pimentón
- 2 Zanahorias ralladas
- 150 Grs de Arvejas cocidas
- 150 Grs de Habichuelas cocidas
- 250 Grs de Crema de leche
- Sal al gusto
- Tomillo, Laurel, Orégano al gusto
- Aceite



### **Preparación:**

1. Salteamos la zanahoria, la cebolla y el pimentón con un poco de aceite y los aliños que deseemos, alrededor de 15 minutos. (utilizamos las verduras que queramos)
2. En un bol batimos los huevos, agregamos la crema de leche, mezclamos y adicionamos las verduras previamente precocidas.
3. Llevamos al horno por un tiempo aproximado de 40 minutos a una temperatura de 160° centígrados.





## Torta de Banano

### **Ingredientes:**

- 4 Bananos
- 160 Grs de Azúcar
- 2 Huevos
- 250 Grs. de harina de trigo
- 120 Grs. de Aceite
- 2 Cucharadas de Polvo de hornear
- ¼ de Queso cuajada
- Esencia de Vainilla al gusto



### **Preparación:**

1. En un bol adicionamos los bananos y el azúcar
2. Batimos con la batidora adicionando poco a poco los huevos
3. Agregamos el aceite y la esencia
4. Luego le ponemos la harina de trigo con el polvo de hornear previamente tamizado
5. Ponemos la mezcla en un molde previamente enharinado
6. Decoramos con el queso en cuadritos
7. Llevamos al horno precalentado a 160° C por un tiempo aproximado de 40 minutos.





## Pastel de Carne y Papa

### **Ingredientes:**

Un kilo de papas cocidas  
650 Grs. de carne molida  
Salsa de Tomate mediana  
Aceite ajo en polvo, tomillo, orégano, albaca  
Queso Mozarela  
250 Grs. de leche



### **Preparación:**

1. Cocinar las papas con un poco de sal una vez cocidas las trituramos para hacer un puré.
2. Preparamos la carne con las especias y salsa de tomate.
3. En un molde desmontable colocamos papel encerado.
4. Moldamos de la siguiente manera una capa de papa una capa de carne hasta terminar en una capa de papa adicionamos salsa de tomate y queso mozarela rallado. Llevar al horno pre calentado a 200 grados centígrados por 15 minutos.





## Torta de Piña

### ***Ingredientes:***

Una Libra de Harina de Trigo  
10 Grs. De Polvo de Hornear  
Una Libra de Mantequilla Astra  
Una Libra de Azúcar  
12 Huevos  
2 Latas de Piña en Rodajas  
Papel de encerar

### ***Preparación:***

1. Cremamos la mantequilla con el azúcar y la mitad de los huevos
2. Adicionamos poco a poco la harina previamente tamizada con el polvo de hornear
3. Adicionamos el resto de los huevos de uno en uno
4. Picamos la mitad de las rodajas de piña y las adicionamos a la masa
5. Enharinamos los laterales del molde
6. Colocamos el papel encerado al fondo del molde
7. Encima del papel colocamos la piña en rodajas
8. Dosificamos la masa

Llevamos al horno precalentado a una temperatura de 150° centígrados por 45 Minutos aproximadamente.

