RECETARIO

EL SABOR DE LO NUESTRO

imusa® samurai

#CompraColombiano

COCINA COLOMBIANA

En este recetario te vas a enamorar
más de nuestra gastronomía.

Hemos reunido preparaciones y recetas colombianas
para satisfacer cualquier paladar, déjate sorprender
por la magia y la esencia de nuestros platos y descifra
a través de los sentidos **EL SABOR DE LO NUESTRO.**

Aquí también conocerás nuestros productos
hechos en Colombia *¡Los que tanto te gustan,*
hechos por manos colombianas!

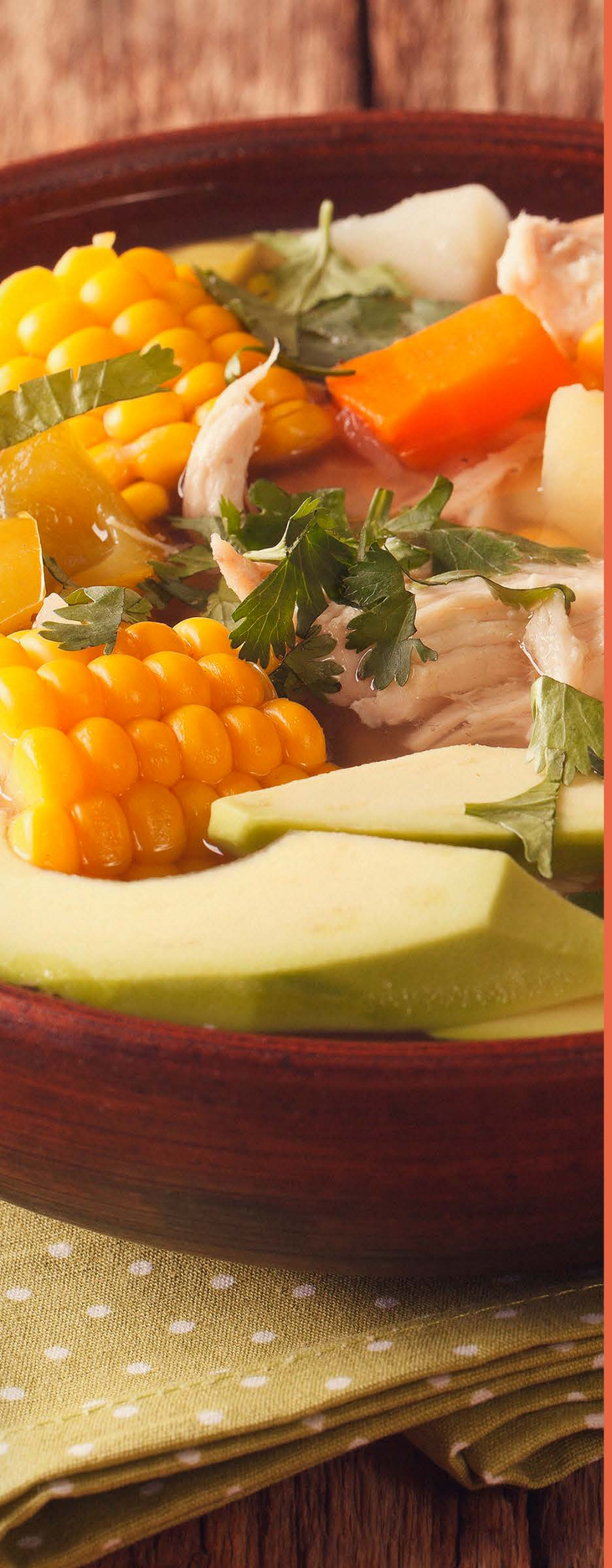
#CompraColombiano

ÍNDICE

Cocina colombiana 2

Recetas

Ajiaco 4
Arroz con pollo 5
Arroz con leche 6
Bandeja Paisa 7
Limonada de coco 8
Sancocho de gallina 9
Arepa de huevo 10
Frijoles rancheros 11
Pescado 12
Empanadas 13



AJIACO

4 porciones

Ingredientes

- 4 Papas capiras
- 4 Papas nevadas
- 8 Papas criollas
- 4 porciones de Pechuga desmechada
- 4 cucharadas de cebolla
- 1 Mazorca

PREPÁRALO MEJOR CON:

Imusa® Smart

Cucharón **Nylon**

Preparación:

1. Sofreír la cebolla y el pollo en un poco de aceite por *5 minutos,* luego adicionar las papas (criollas enteras; capiras y nevadas peladas y en mitades) y la mazorca partida en 4 porciones.

2. Agregar aproximadamente 1,5 litros de caldo de pollo y 2 cucharadas de guasca, tapando y cocinando a presión por *20 minutos.*

3. Servir con la crema de leche, y acompañar con las alcaparras y el aguacate.

ARROZ CON POLLO

4 porciones

Ingredientes

- ½ libra de arroz
- ½ libra de pechuga desmechada
- 100 gramos de arveja
- 100 gramos de zanahoria
- 100 gramos de pimentón
- 4 cucharadas de cebolla
- 4 cucharadas de tomate
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de cilantro

PREPÁRALO MEJOR CON:

Caldero con **Antiadherente Fuzión**

Cuchara **Nylon**

Preparación:

1. Sofreír en 4 cucharas de aceite la cebolla, el tomate y el ajo finamente picados, junto al pimentón, la zanahoria en cubos y las arvejas frescas por *8 minutos.*

2. Adicionar el pollo y el arroz, y sofreír por *5 minutos* más antes de adicionar 0,5 litros de caldo de pollo, una hoja de laurel, 1 cucharada de zumo de limón y sal al gusto.

3. Revolver y dejar hervir, para luego tapar y cocinar a fuego medio por *15 minutos* o hasta que se seque el arroz, para finalmente agregarle el cilantro picado y dejar reposar por *10 minutos* antes de consumir.

ARROZ CON LECHE

4 porciones

Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 2 tazas de leche liquida
- ½ taza de leche condensada
- ½ taza de crema de leche

PREPÁRALO MEJOR CON:

imusa® Talent Master

Cuchara **Esencial**

Preparación:

1. Remojar el arroz por 1 hora en 3 tazas de agua, y luego cocinarlo en esa misma agua con canela al gusto hasta que rompa en hervor, luego se tapa para cocinar a fuego medio por *20 minutos*.

2. Agregar la leche, leche condensada y esencia de vainilla al gusto, revolviendo todo muy bien a fuego bajo por 5 minutos.

3. Adicionar la crema de leche incorporándola bien a la preparación, déjala reposar por al menos *5 minutos* antes de consumir.

BANDEJA PAISA

4 porciones

Ingredientes

Para los fríjoles:
- 4 tazas de fríjoles cargamanto.
- 1 plátano verde cortado en cuadros.
- 1 zanahoria mediana pelada y rallada.
- 1 cebolla cabezona blanca grande y picada.
- ½ libra de tocino.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1 taza de hogao (tomate, cebolla, cilantro, cebolla de rama).

Para la carne molida:
- 3 tomates maduros.
- 2 ramas de cebolla de rama picada.
- 2 libras de carne de cadera molida.

Acompañamientos:
- Chorizo.
- Morcilla.
- Chicharrón frito.
- Arepa.
- Tajadas de maduro.

PREPÁRALO MEJOR CON:

Sartén *Talent*

Espátula **Esencial**

imusa® *Smart*

Preparación:

- **Para los fríjoles:**
  Poner los fríjoles en remojo desde la noche anterior en abundante agua fría, deben quedar bien cubiertos. Al día siguiente cocinar los fríjoles en la olla a presión con agua, agregar aceite, el plátano, la cebolla y la zanahoria, cerrar la olla y abrir cuando comience a salir vapor, añadir hogao y sal al gusto. Dejar calar por 45 minutos.
- **Para la carne:**
  Hacer un sofrito con la cebolla y tomate en el sartén, cuando esté listo añadir la carne molida y sazonar al gusto, revolver de vez en cuando.

  Servir acompañado de arroz, huevo, aguacate, chorizo, madurito y arepa.

LIMONADA DE COCO

4 porciones

Ingredientes

- ½ coco
- 4 bolas de helado de vainilla
- 2 tazas de leche
- 2 copas de zumo de limón
- 1 cucharada de coco rallado

PREPÁRALO MEJOR CON:

Jarra
Americana plástica

Licuadora
InfinyForce 10v

Preparación:

1. Licuar el coco con la leche y azúcar al gusto.

2. Adicionar el helado, el zumo de limón y un poco de hielo.

3. Licuar de nuevo por al menos *30 segundos* para incorporar bien los ingredientes.

4. Servir muy frío con una cucharada de coco rallado en la superficie.

SANCOCHO DE GALLINA

4 porciones

Ingredientes

- 4 Contramuslos
- 4 Papas capiras
- 4 porciones de yuca
- 1 Plátano
- 1 Mazorca
- 3 cucharadas de zanahoria rallada
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 3 cucharadas de tomate picado
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 3 cucharadas de pimentón

PREPÁRALO MEJOR CON:

Imusa® Smart

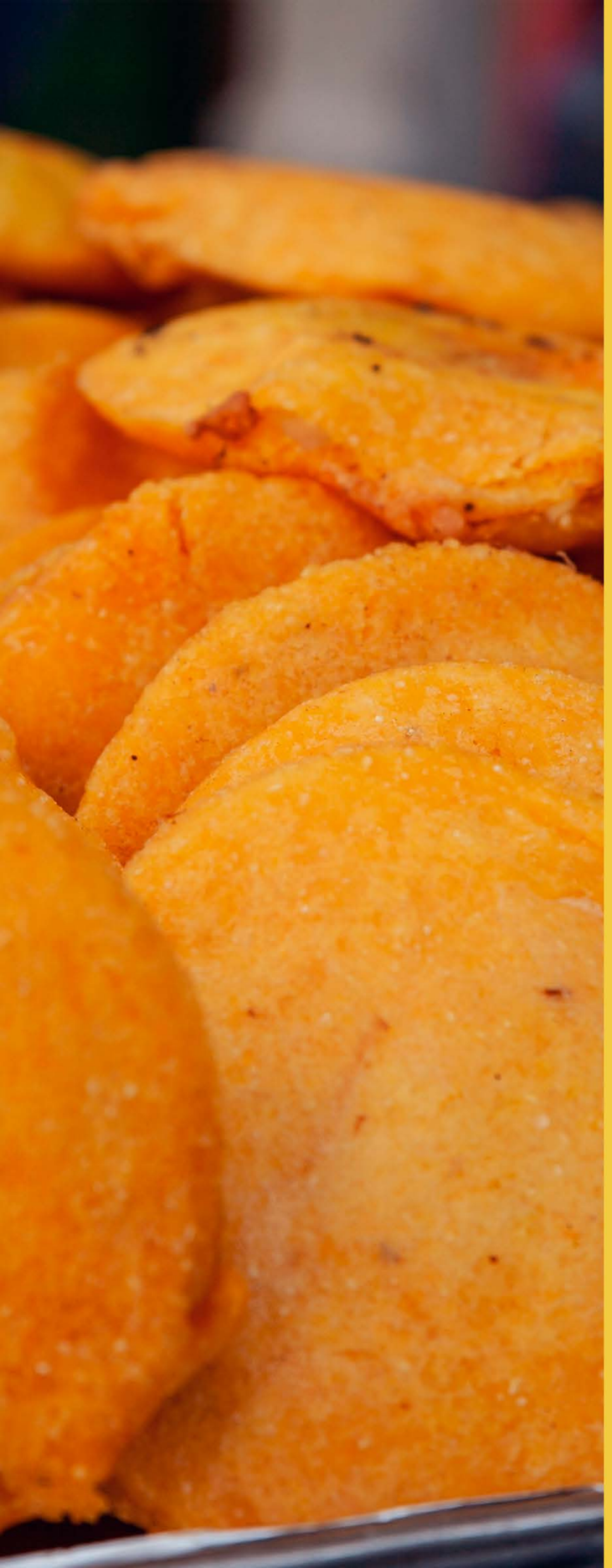
Cucharón **Nylon**

Preparación:

1. Sellar con un poco de aceite los contramuslos, luego adicionar la cebolla, la zanahoria, el ajo y pimentón finamente picados, para sofreírlos por *10 minutos.*

2. Adicionar las papas peladas y partidas por la mitad, junto a la yuca, el plátano y la mazorca porcionados en cuatro. Agrega sal y condimento al gusto.

3. Cocinar con presión en 1.5 litros de agua aproximadamente, por *30 minutos,* y adicionar en el momento de servir, acompañando con aguacate.



AREPA DE HUEVO

4 porciones

Ingredientes

- 150 gr de Masa de maíz
- 2 pizcas de Anís picado
- 4 Huevos
- 1 cucharadita de color
- Carne molida

PREPÁRALO MEJOR CON:

Caldero Natural con **tapa de vidrio**

Espumadera **Nylon**

Preparación:

1. Mezclar la masa con una cucharadita de color, anís y sal al gusto.
2. Armar 4 arepas con ella, luego fritarlas en suficiente aceite hasta que estén crocantes. Sacarlas y dejarlas reposar sin que se enfríen por completo.
3. Con un cuchillo abrir las arepas por un lado teniendo cuidado de no romperlas y haciendo el espacio suficiente en cada una para meter un huevo crudo y una o dos cucharadas de carne.
4. Cerrar la arepa de nuevo con la ayuda de la clara del huevo para que tape bien, fritándola nuevamente con el aceite a temperatura media por al menos 5 *minutos*.

FRIJOLES RANCHEROS

4 porciones

Ingredientes

- ½ taza de fríjoles remojados
- 8 salchichas rancheras
- 125 gramos de tocineta
- 4 cucharadas de cebolla
- 4 cucharadas de pimentón
- 4 cucharadas de tomate
- 2 cucharadas de cilantro
- 4 cucharadas de salsa BBQ
- Jalapeños
- Aguacate
- Maíz tierno
- Queso
- Sal

PREPÁRALO MEJOR CON:

imusa® Smart

Cucharón **Nylon**

Preparación:

1. Sofreír la tocineta picada hasta que libere el máximo de grasa, adicionando luego la cebolla, el pimentón y el tomate finamente picados; dejar por *5 minutos,* finalmente agregar las salchichas picadas y jalapeño picado al gusto.

2. Adicionar 1,5 litros de agua aproximadamente, la salsa BBQ y la sal al gusto, dejar entrar en hervor para agregar los fríjoles.

3. Tapar para cocinar a presión por *45 minutos*, adicionando el cilantro picado para servir, y acompañándolos con maíz, queso y aguacate.

PESCADO

2 porciones

Ingredientes

- 2 tilapias o mojarras limpias sin escamas (Puedes usar el pescado que quieras)
- 2 limones
- 4 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de harina de trigo
- Aceite para freír

PREPÁRALO MEJOR CON:

Caldero Natural con
tapa de vidrio

Espumadera
Nylon

Preparación:

1. El pescado debe estar totalmente descongelado. Enjuagar y secar muy bien con un papel absorbente.

2. Realizar en cada lado del pescado tres cortes. Allí exprime un limón y sazona con ajo finamente picado, sal y pimienta. Deja reposar por *15 minutos*.

3. Cubrir ambos lados del pescado con harina de trigo y luego elimina el exceso. Calentar en un Caldero aceite y frita los pescados entre *5 a 7 minutos* por cada lado.

4. Al sacarlos escúrrelos y usar papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

5. Servir acompañado de patacones, arroz con coco y ensalada y disfruta el “Sabor de lo Nuestro”.

EMPANADAS

4 porciones

Ingredientes

- 120 gramos de Masa de maíz
- 4 Papas cocidas
- 2 cucharadas de cebolla
- 2 cucharadas de tomate
- 1 cucharada de ají dulce
- 4 cucharadas de carne molida
- 1 cucharada de cilantro

PREPÁRALO MEJOR CON:

Caldero con **Antiadherente Fuzión**

Espumadera **Nylon**

Preparación:

1. Sofreír en un poco de aceite la cebolla, el tomate y el ají finamente picados por *5 minutos,* luego adicionar las papas maceradas, carne, cilantro, sal y comino al gusto, dejando sofreír por al menos *5 minutos* más.

2. Mezclar la masa con una cucharadita de color y sal al gusto. Arma 4 arepas muy delgadas, luego proceder a ponerles el guiso de papa en el centro y cerrarlas para armar las empanadas.

3. Fritar las empanadas a temperatura media/alta por al menos *5 minutos,* procurando darles un punto crocante.

#CompraColombiano

SÍGUENOS EN

imusa® samurai