

Recetario 2023





Pasta Carbonara

Ingredientes

- 1 Taza de Crema para Cocina Master Top
- 2 Huevos
- 1 Taza Queso Parmesano
- 1 Pizca Sal
- 1 Pizca Pimienta Negra
- 2 Unidades Ajo
- 1/2 Unidad Cebolla
- 3 Cucharadas Mantequilla Con Sal
- 1 1/2 Taza Tocino
- 1 Paquete de spaghetti

Preparación

- 1- Cocina la pasta en abundante agua hirviendo con sal y aceite.
- 2- Mientras se cocina la pasta, mezclar en un recipiente la Crema para Cocina MasterTop, los huevos, el queso parmesano y las especias.
- 3- En una olla caliente derretir la mantequilla y colocar el ajo y la cebolla para agregar el tocino sofrito. Incorpora la mezcla anterior y añade la pasta.
- 4- Cocina durante unos minutos hasta que la salsa tome una consistencia espesa.
- 5- Sirve y disfruta de esta deliciosa Pasta Carbonara con Master Top



Café Frio

Ingredientes

- 1 taza de Crema para Batir tipo Chantilly
- 5 gr de café instantáneo
- 3/4 de taza de agua helada
- 1/4 de taza de leche de tu preferencia
- Azúcar al gusto
- Hielo al gusto

Preparación

- 1- En un tazón disolver el café y el azúcar en agua.
- 2- Con un batidor de mano bate la mezcla durante un minuto.
- 3- En un vaso, colocar hielo, el café preparado anteriormente, la leche y mezclar.
- 4- Agrega como topping la Crema para Batir tipo Chantilly Master Top.



Carne en Crema

Ingredientes

- 500 ml de Crema para Cocina Master Top
- 2 Filetes de carne de su preferencia
- Aceite
- 200 gr de champiñones
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de queso crema
- 1 taza de caldo de carne
- Sal y pimienta negra al gusto
- Perejil al gusto

Preparación

- 1- Calentar un sartén y rociar con un poco de aceite.
- 2- Seguidamente, sazonar bien los filetes con la sal y la pimienta negra.
- 3- Añadirlos al sartén y freír al gusto.
- 4- En otro sartén sofreír los champiñones y el ajo picado.
- 5- Agregar el queso crema, el caldo y la Crema para Cocina Master Top hasta que quede suave con una consistencia cremosa.
- 6- Servir la salsa sobre los filetes de carne y espolvorear con perejil fresco.



Pasta Cuatro Quesos

Ingredientes

- 2 Tazas de Crema para Cocina Master Top
- 1 Paquete de pasta
- 1 Cebolla blanca
- 1/4 Taza de queso azul
- 1/4 Taza de queso cheddar
- 1 Taza de queso rallada
- 1 Taza de queso parmesano
- 2 Cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- Sal y pimienta negra al gusto

Preparación

- 1- Cocer la pasta según las instrucciones del empaque.
- 2- Cortar la cebolla, freír con mantequilla y añadir las 2 tazas de Crema para Cocina Master Top.
- 3- Agrega a la mezcla el queso azul, el queso cheddar y queso rallado a fuego lento.
- 4- Remover hasta que se fundan y quede una salsa espesa.
- 5- Escurrir la pasta y agregar la salsa, 1/2 de queso parmesano y remover.
- 6- Colocar en un molde, añadir el queso parmesano restante y llevar al horno a 400°F durante 5 minutos.



Crema de Calabacín

Ingredientes

- 1 taza de Crema para Cocina Master Top
- 1 cebolla
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 1 ajoporro
- 1 calabacín
- 1 zanahoria
- 1 litro de agua
- Sal a gusto

Preparación

- 1- Cortar en rodajas el calabacín, la cebolla, el ajoporro y la zanahoria.
- 2- En una olla vertir el agua y el aceite hasta que coja temperatura para añadir los ingredientes previamente cortados.
- 3- Añadir sal al gusto y hervir por 20 minutos.
- 4- Retirar del fuego y vertir en una licuadora junto a la Crema para Cocina Master Top previamente calentada (sin hervir).
- 5- Licuar hasta conseguir una textura cremosa.
- 6- Servir y disfrutar.



Aderezo de Mostaza

Ingredientes

- 1/2 taza de Crema para Cocina
- Master Top
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/4 taza de aceite
- 1/2 cucharada de tomillo
- 1/4 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de mostaza

Preparación

- 1- Batir bien el jugo de limón con el aceite y verterlo sobre la ensalada.
- 2- Añadir el tomillo, el orégano y mezclar bien
- 3- Mezclar en un bowl aparte la Crema para Cocina Master Top con la mostaza.
- 4- Añadir esta mezcla a la ensalada y remover bien para que se unan los sabores.



Cóctel con Jarabe Tres Leches

Ingredientes

- 2 oz de Jarabe tres leches Master Top
- 2 oz de ron blanco
- 1 oz de crema de coco
- Hielo
- Canela en polvo para decorar

Preparación

- 1- En una coctelera agrega el ron, el Jarabe Tres Leches Master Top y la crema de coco.
- 2- Agrega hielo y agita la coctelera por unos minutos para enfriar y mezclar los ingredientes.
- 3- Sirve en un vaso con hielo.
- 4- Decora con una pizca de canela en polvo.



Flan de Tres Leches

Ingredientes

- 2 tazas de Jarabe Tres Leches
- 1 taza de crema de leche
- 5 huevos
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de Vainilla

Preparación

- 1- Precalentar el horno a 180°C.
- 2- En una olla a fuego medio, calentar azúcar, mover constantemente con una cuchara hasta que se derrita y adquiera un tono dorado
- 3- Verter inmediatamente en un molde de profundidad media.
- 4- En un tazón grande añade la crema de leche, los huevos, el Jarabe Tres Leches y la esencia de vainilla, batir hasta que quede todo bien mezclado.
- 5- Verter la mezcla con cuidado en el molde con caramelo.
- 6- Colocar el molde en una bandeja para hornear más grande y agregar agua caliente hasta 2/3 de la altura del molde del flan.
- 7- Hornear por aproximadamente una hora o hasta que el centro del flan esté firme, pero con poco movimiento.
- 8- Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerar durante al menos dos horas antes de servir.
- 9- Al momento de servir, invertir el flan en un plato, asegurándose de que el caramelo cubra todo el flan. Servir frío.



Cookies and Cream

Ingredientes

- 200 ml Crema para Batir tipo Chantilly Master Top
- Un paquete de tus galletas dulces favoritas

Preparación

- 1- Bate tu crema chantilly, previamente refrigerada, hasta conseguir la consistencia deseada.
- 2- En un vaso coloca una capa de tu crema chantilly y una capa de galletas trituradas. Repite este proceso hasta llegar al tope.
- 3- Disfruta de tu postre Master Top.



Crema Chantilly Achocolatada

Ingredientes

- 1 taza de Crema para Batir tipo Chantilly Master Top
- 1/4 taza de azúcar glass
- 1/4 taza de cacao en polvo

Preparación

- 1- En un tazón grande, agrega la crema para batir tipo chantilly Master Top y el azúcar glass. Bate con una batidora eléctrica a velocidad media-alta durante 2-3 minutos, o hasta que la mezcla comience a espesar.
- 2- Agrega el cacao en polvo y sigue batiendo hasta que la mezcla esté uniforme y con picos suaves. Ten cuidado de no batir demasiado, ya que el chantilly puede convertirse en mantequilla.
- 3- Sirve inmediatamente o almacena en el refrigerador hasta que esté listo para usar.



Helado de Vainilla con Chantilly

Ingredientes

- 1 Taza de Crema para Batir tipo Chantilly Master Top (250 ml)
- 1 Lata de leche condensada (397 gramos)
- 2 Tazas de crema de leche o nata fresca
- 2 Cucharaditas de extracto de vainilla (10 ml)

Preparación

- 1- En un bowl grande, mezcla la leche condensada y la crema de leche con un batidor de mano o eléctrico, hasta que todo quede bien incorporado.
- 2- Añade la vainilla y mezcla de nuevo.
- 3- Incorpora la crema chantilly a la mezcla anterior y mezcla con una espátula con movimientos suaves y envolventes, hasta que todo quede integrado.
- 4- Vierte la mezcla en un recipiente apto para el congelador y tápalo con papel film o aluminio.
- 5- Lleva el recipiente al congelador y déjalo allí por un mínimo de 4 horas o hasta que esté completamente congelado.
- 6- Al sacar el helado del congelador, deja reposar durante unos minutos antes de servir para que sea más fácil.



Arroz con Leche

Ingredientes

- 1 Litro de Jarabe Tres Leches Master Top
- 1 Taza de arroz
- 4 Tazas de agua
- Azúcar al gusto
- Canela en rama
- Canela en polvo

Preparación

- 1- Colocar en una olla a fuego medio la taza de arroz junto a las 4 tazas de agua.
- 2- Mientras el arroz se esté cocinando agregar la canela en rama y el azúcar.
- 3- Cocinar hasta que se absorba la mayor parte del agua y el arroz quede con una consistencia suave.
- 4- Retirar las ramas de canela y servir el arroz en un envase de vidrio.
- 5- Una vez servido en el envase, agregar el Jarabe Tres Leches Master Top y espolvorear con canela en polvo.
- 6- Refrigerar por al menos 2 horas.
- 7- Sirve y disfruta de esta delicia.



Dip de Espinaca

Ingredientes

- 1 Taza de Crema para Cocina Master Top
- 1 Paquete de espinacas frescas picadas (300 gr)
- 1 Paquete de queso crema (190 gr)
- 1 Diente de ajo picado
- 1/4 De cebolla picada finamente
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1- Precalentar el horno a 180°C. Mezclar todos los ingredientes en un tazón grande hasta que estén bien combinados.
- 2- Transferir la mezcla a un recipiente para horno y colocar en el horno precalentado durante 20-25 minutos o hasta que esté dorado y burbujeante.
- 3- Servir caliente con galletas, pan o vegetales.



Pollo a la Crema

Ingredientes

- 1 taza de Crema para Cocina Master Top
- 4 pechugas de pollo cortadas en trozos
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de caldo de pollo
- 1/2 taza de queso rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1- En una sartén grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto.
- 2- Agregar la cebolla y el ajo y cocinar hasta que estén dorados.
- 3- Agregar el pollo a la sartén y cocinar hasta que esté dorado, unos 5 minutos.
- 4- Agregar la crema para cocina Master Top, el caldo de pollo, el queso rallado, la sal y la pimienta.
- 5- Mezclar bien y llevar a fuego medio hasta que la salsa se espese, unos 10 a 15 minutos.
- 6- Servir caliente con arroz blanco o pasta.



Tartaleta de Frutas

Ingredientes

- 200 gr De Crema para Batir tipo Chantilly Master Top
- 1 Tarta de hojaldre
- 500 gr De frutas variadas (kiwi, fresas, etc)
- 2 Cucharadas de azúcar glass

Preparación

- 1- Precalienta el horno a 200°C.
- 2- Extiende la masa de hojaldre en un molde para tarta, pincha la base con un tenedor y hornea durante 15-20 minutos o hasta que esté dorado. Deja enfriar.
- 3- Lava y corta las frutas en rodajas finas, cúbre las con crema chantilly y colócalas sobre la base de la tarta.
- 4- Espolvorea con azúcar glass y ¡listo! Sirve y sorprende a tu familia y amigos con tus habilidades de pastelería.



Chantilly Sabor a Parchita

Ingredientes

- 2 tazas de Crema Chantilly Master Top
- 1/2 de taza de pulpa de parchita

Preparación

- 1- En un tazón grande vierte la Crema Chantilly Master Top y comienza a batir en una batidora eléctrica a velocidad media-alta.
- 2- Agrega la pulpa de parchita a la crema batida y continúa batiendo hasta que esté completamente mezclada.
- 3- Una vez hayas conseguido la consistencia deseada, detén el batido.



Panquecas Esponjosas

Ingredientes

- 2 Tazas de Jarabe Tres Leches Master top
- 1 Taza de harina de trigo
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear
- 1 Cucharada de azúcar
- 1/2 Cucharadita de sal
- 1 Huevo

Preparación

- 1- En un tazón grande, mezcla harina, polvo de hornear, azúcar y sal.
- 2- En otro tazón, bate huevo y luego agrega el Jarabe Tres Leches Master Top y mantequilla derretida. Mezcla bien.
- 3- Vierte la mezcla líquida en el tazón de ingredientes secos y revuelve hasta que estén bien combinados. La masa debe estar ligeramente grumosa.
- 4- Calienta una sartén antiadherente a fuego medio-alto y engrasar ligeramente.
- 5- Vierte aproximadamente 1/4 de taza de masa en la sartén caliente y extiendela ligeramente con la parte posterior de una cuchara.
- 6- Cocina las pancakes hasta que aparezcan burbujas en la superficie y los bordes comiencen a dorarse.
- 7- Luego, dale la vuelta y cocina por otros 1-2 minutos hasta que estén doradas por ambos lados.
- 8- Repite el proceso con el resto de la masa.
- 9- Sirve las pancakes calientes y disfrutarlas, puedes añadir como topping sirope de chocolate.



Pasta Alfredo

Ingredientes

- 1 taza de Crema para Cocina Master Top
- 200 gramos de pasta fettuccine
- 1/2 taza de mantequilla (113 gramos)
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil picado para decorar (opcional)

Preparación

- 1- Cocina la pasta fettuccine según las instrucciones del paquete. Reserva un poco del agua de cocción de la pasta.
- 2- Mientras tanto, en una sartén grande, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega el ajo picado y cocínalo por unos minutos hasta que esté fragante.
- 3- Vierte la crema para cocina Master Top en la sartén y cocina a fuego medio-bajo hasta que esté caliente, revolviendo constantemente.
- 4- Agrega el queso parmesano rallado a la salsa y revuelve hasta que se derrita y se combine bien. Si la salsa está demasiado espesa, puedes agregar un poco del agua de cocción de la pasta para diluirla.
- 5- Escurre la pasta cocida y agrégala a la sartén con la salsa. Mezcla bien para cubrir la pasta con la salsa.
- 6- Cocina por unos minutos más hasta que la pasta esté bien caliente y la salsa se adhiera a los fettuccine. Asegúrate de revolver constantemente para evitar que la salsa se pegue.
- 7- Retira la sartén del fuego y sazona con sal y pimienta al gusto.
- 8- Sirve la pasta Alfredo caliente y espolvorea con perejil picado si lo deseas.



Aderezo Ranch

Ingredientes

- 1 Taza de Crema para Cocina Master Top
- 1 Cucharadita de jugo de limón
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 1 Cucharadita de cebolla en polvo
- 1 Cucharadita de perejil seco
- 1 cucharadita de eneldo seco
- Sal y pimienta al gusto)

Preparación

- 1- En un tazón, mezcla la crema para cocina y el jugo de limón hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
- 2- Agrega el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el perejil seco y el eneldo seco.
- 3- Mezcla nuevamente para incorporar todos los sabores.
- 4- Prueba el aderezo y ajusta la cantidad de sal y pimienta a tu gusto personal.
- 5- Refrigerera el aderezo durante al menos 30 minutos antes de servir, esto permitirá que los sabores se mezclen y potencien.



Merengada Tres Leches

Ingredientes

- 1 Litro de Jarabe Tres Leches Master Top
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 4 Claras de huevo
- 1/4 De taza de azúcar
- Canela en polvo (opcional)

Preparación

- 1- En un recipiente, bate las claras de huevo hasta que estén espumosas.
- 2- Agrega gradualmente el azúcar y continúa batiendo hasta obtener un merengue firme.
- 3- Incorpora el jarabe Tres Leches Master Top en el merengue y mezcla suavemente con movimientos envolventes hasta que esté bien combinado.
- 4- Sirve la merengada en vasos individuales y espolvorea con canela si lo deseas.
- 5- Refrigerera durante al menos 1 hora antes de servir para que la merengada esté bien fría.



Cheesecake de Chocolate con Chantilly

Ingredientes

- 400 ml de Crema Chantilly Master Top
- 200 gr de galletas de chocolate trituradas
- 100 gr de mantequilla derretida
- 500 gr de queso crema
- 200 gr de chocolate negro derretido
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Opcional : fresas o frutas frescas para decorar

Preparación

- 1- En un tazón, mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta que se forme una masa. Presiona la mezcla en el fondo de un molde para pastel desmontable y refrigera durante 15 minutos.
- 2- En otro tazón, bate el queso crema hasta que esté suave y cremoso. Agrega el chocolate derretido y mezcla bien.
- 3- En otro tazón aparte, bate 200 ml de Crema chantilly Master Top, las dos cucharadas de azúcar y el extracto de vainilla hasta obtener picos suaves.
- 4- Incorpora la chantilly a la mezcla de queso crema y chocolate, mezclando suavemente hasta que esté bien combinado.
- 5- Vierte la mezcla de cheesecake sobre la base de galleta en el molde y alisa la parte superior con una espátula.
- 6- Refrigera la cheesecake durante al menos 4 horas, o preferiblemente durante la noche, para que se asiente y adquiera consistencia.
- 7- Antes de servir, bate la Crema Chantilly Master Top adicional hasta obtener picos suaves. Decora la parte superior de la cheesecake con el chantilly y agrega fresas o frutas frescas si lo deseas.



Pasta de Tinta de Calamar

Ingredientes

- 1 litro de Crema para Cocina Master Top
- 1 paquete de Pasta de tinta de calamar
- 200gr de Calamares frescos o congelados
- 1 Cebolla picada
- 1 Ajo picado
- 500 ml de Vino blanco
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

Preparación

- 1-En un tazón, mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta que se forme una masa. Presiona la mezcla en el fondo de un molde para pastel desmontable y refrigera durante 15 minutos.
- 2-En otro tazón, bate el queso crema hasta que esté suave y cremoso. Agrega el chocolate derretido y mezcla bien.
- 3-En otro tazón aparte, bate 200 ml de Crema chantilly Master Top, las dos cucharadas de azúcar y el extracto de vainilla hasta obtener picos suaves.
- 4-Incorpora la chantilly a la mezcla de queso crema y chocolate, mezclando suavemente hasta que esté bien combinado.
- 5-Vierte la mezcla de cheesecake sobre la base de galleta en el molde y alisa la parte superior con una espátula.
- 6-Refrigera la cheesecake durante al menos 4 horas, o preferiblemente durante la noche, para que se asiente y adquiera consistencia.
- 7-Antes de servir, bate la Crema Chantilly Master Top adicional hasta obtener picos suaves. Decora la parte superior de la cheesecake con el chantilly y agrega fresas o frutas frescas si lo deseas



Vasitos de Crema de Café con Chantilly

Ingredientes

- 200 ml de Crema Chantilly Master Top
- 1 taza de café fuerte
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Galletas o bizcochos desmenuzados (opcional)

Preparación

- 1- Prepara el café fuerte y endulzalo con las 2 cucharadas de azúcar. Deja enfriar.
- 2- En otro recipiente, bate la Crema Chantilly Master Top con vainilla hasta lograr la consistencia perfecta.
3. Coloca una capa de Crema Chantilly en vasitos individuales y vierte café enfriado sobre ella.
- 4- Repite el proceso de capas alternas hasta llenar los vasitos. Si quieres darle textura al postre, espolvorea galletas o bizcochos desmenuzados entre las capas.
- 6- Decora la parte superior con más Crema chantilly y una pizca de cacao en polvo o chocolate rallado.
- 7- Refrigerera los vasitos por al menos 1 hora antes de servir.



Tres Leches Tradicional

Ingredientes

- 1 Litro de Jarabe Tres Leches Master Top
- 3 huevos
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de harina
- 1/2 cucharaditas de polvo de hornear

Preparación

- 1- Precalienta el horno a 180°C.
- 2- En un tazón grande, bate los huevos y el azúcar hasta que estén bien mezclados.
- 3- Agrega la vainilla y mezcla nuevamente. Añade la harina y el polvo de hornear, y mezcla hasta obtener una masa suave.
- 4- Vierte la masa en un molde para pastel previamente engrasado. Hornea durante aproximadamente 25-30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, este salga limpio.
5. Una vez que el pastel esté listo, sácalo del horno y déjalo enfriar durante unos minutos. Con un tenedor o palillo, haz pequeños agujero en la superficie del pastel.
6. Vierte lentamente el Jarabe Tres Leches Master Top sobre el pastel, asegurándose de que se absorba bien.
7. Deja que el pastel repose en el refrigerador durante al menos 2 horas, o preferiblemente durante la noche, para que se empape completamente.
8. Sirve el pastel frío y disfruta de su delicioso sabor.



Tartaleta Creativa

Ingredientes

- 1 taza de Crema Chantilly Master Top
- 1 paquete de galletas tipo María
- 100 gr de mantequilla derretida
- Frutas frescas variadas (como fresas, kiwis, mangos)
- Chocolate rallado

Preparación

- 1- Prepara una base con las galletas trituradas mezcladas con la mantequilla derretida.
- 2- Enfría la base en el refrigerador por unos minutos.
- 3- Corta las frutas en trozos pequeños y reserva.
- 4- Coloca la crema chantilly sobre la base de galletas y agrega las frutas creando un topping colorido y delicioso.
- 5- Espolvorea chocolate rallado para decorar y darle un toque especial.
- 6- Refrigerar la tartaleta por aproximadamente una hora, sirve y disfruta de su delicioso sabor.



Pasticho de Berenjenas

Ingredientes

- 500 ml de Crema para Cocina Master Top
- 2 berenjenas grandes
- 200 g de queso parmesano rallado
- 1 cebolla picada
- 2 tomates troceados
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano - Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1- Pela y corta las berenjenas en rodajas finas.
- 2- Hiérvelas con sal y una hoja de laurel, luego escúrrelas y déjalas enfriar.
- 3- En una sartén, dora la cebolla, los tomates, el ajo y el orégano hasta obtener una salsa sabrosa.
- 4- Mezcla la Crema para Cocina Master Top con la mitad del queso parmesano rallado.
- 5- En un molde para horno, alterna capas de berenjenas, salsa y la mezcla de crema para cocina y queso parmesano.
- 6- Repite hasta terminar los ingredientes, culminando con una capa de crema para cocina Master Top y queso parmesano.
- 7- Espolvorea el resto del queso parmesano rallado por encima del pasticho.
- 8- Hornea a 180°C durante aproximadamente 30 minutos, hasta que esté dorado y burbujeante.
- 9- Retira del horno y deja reposar unos minutos antes de servir.



Torta de Chocolate

Ingredientes

- 1 taza de Bebida de Almendras GreenStar
- 1 taza de cacao en polvo
- 1 cambur/banana
- 2 tazas de harina de coco
- 2 huevos
- Vainilla al gusto

Preparación

- 1- Colocar todos los ingredientes en una licuadora y mezclar bien hasta que quede espumoso.
- 2- Verter en un molde aceitado y cocinar a horno bajo por 50 minutos aproximadamente.



Smoothie de Banana

Ingredientes

- 240 ml de Bebida de Avena GreenStar
- 1 cambur maduro
- Hielo
- Canela (opcional)

Preparación

- 1- Echar todos los ingredientes en una licuadora y mezclar hasta conseguir una consistencia espesa.
2. Vertir en un vaso y polvorear con canela.



Banana Bread

Ingredientes

- 100 ml de Bebida de Almendra GreenStar
- 200 gr. de azúcar morena
- 200 gr. de harina de trigo
- 200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 3 cambures maduros
- 4 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharada de bicarbonato de sodio
- Gotas de chocolate

Preparación

- 1- En un bowl introducir los cambures, el azúcar y la bebida. Machacar con un tenedor hasta que quede un puré Ligero.
- 2- En un bol aparte añadir la harina, el bicarbonato y la pizca de sal. Remueve juntando todos estos ingredientes.
- 3- Mezclar la mantequilla, la esencia de vainilla y las gotas de chocolate hasta lograr cremosidad. Luego añade los huevos uno a uno.
- 4- Añade todo a la primera mezcla y batir.
- 5- Vertir la mezcla en el molde.
- 6- Hornear en el horno precalentado a 180°C unos 40-45 minutos.
- 7- Los últimos 10 minutos tapar el pan con un trozo de papel aluminio.
- 8- Sacar del horno y dejar enfriar.



Galletas con gotas de chocolate

Ingredientes

- 90 ml de Bebida de Almendra GreenStar
- 150 gr de harina sin gluten
- 80gr de azúcar morena
- 1 cucharadita de polvo para hornear (revisar que este sea libre de gluten)
- 30ml de aceite de oliva
- 50 gr de gotas de chocolate
- 1 pizca de sal

Preparación

- 1- En un bowl mezcla la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la pizca de sal.
- 2- Añade a la mezcla anterior la Bebida de Almendra GreenStar junto al aceite y las gotas de chocolate.
- 3- Mezcla con las manos hasta conseguir una masa homogénea.
- 4- Con la ayuda de una cuchara, haz bolitas de un tamaño uniforme y colócalas en un bandeja de horno (que no se pegue). Aplana las bolas para formar las galletas.
- 5- Déjalas cocinar en el horno 12 minutos a 180o C
- 6- Sácalas del horno y déjalas enfriar antes de servir. ¡Disfruta!



Helado de Bebida de Avellana

Ingredientes

- 1 litro de Bebida de Avellana GreenStar
- 10 gramos de nuez
- 1 taza de azúcar
- 1/4 taza de crema de leche

Preparación

- 1- Reservar una taza de la Bebida de Avellanas y coloca el resto en el congelador por 20 minutos.
- 2- Calentar una olla a fuego medio y verter la bebida reservada y el azúcar, mezcla bien y cocinar hasta que comience a hervir.
- 3- Cuando la mezcla entre en ebullición, cambia el fuego a intensidad baja y deja consumir hasta que se reduzca a la mitad.
- 4- Añadir a la olla la crema de leche, resolver para integrar los ingredientes y dejar enfriar.
- 5- En la batidora eléctrica vierte la Bebida de Avellanas que se encontraba en el congelador y batir a intensidad baja por 5 minutos y luego a intensidad alta hasta que se vuelva bien espumosa.
- 6- Añadir a la batidora la mezcla anterior y seguir batiendo por 5 minutos.
- 7- Pasado este tiempo agregar a la batidora las nueces trituradas y batir por 2 minutos.
- 8- Verter esta preparación en un molde, tapar y dejar congelar por 5 horas.



Natilla Vegana

Ingredientes

- 500 ml de Bebida de Almendra GreenStar
- 3 cucharadas de azúcar de coco
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Canela en polvo al gusto

Preparación

- 1- En una olla, mezcla la Bebida de Almendra con el azúcar de coco y calienta a fuego medio.
- 2- En un tazón aparte, mezcla la maicena con un poco de la bebida caliente hasta que se disuelva por completo.
- 3- Agrega la mezcla de maicena a la olla y revuelve constantemente hasta que espese, unos 5-7 minutos.
- 4- Agrega el extracto de vainilla y la canela en polvo, y continúa revolviendo por un minuto más.
- 5- Vierte las natillas en recipientes individuales y deja enfriar en el refrigerador durante al menos dos horas antes de servir.



Batido de Cambur y avena

Ingredientes

- 1 taza de Bebida de Almendra GreenStar
- 1 cambur maduro
- 1/2 taza de avena
- 1 cucharada de miel (opcional)

Preparación

- 1- Pelar y cortar el cambur en rodajas.
- 2- Colocar la Bebida de Almendra, el cambur y la avena en una licuadora y mezcle hasta que quede suave.
- 3- Si lo deseas, añade una cucharada de miel para endulzar.
- 4- Sirve inmediatamente y disfruta de tu refrescante batido.



Arroz con Bebida de Avena

Ingredientes

- 1 litro de Bebida de Avena GreenStar
- 120 gr. de arroz
- 140 gr. de azúcar
- 2 palitos de canela
- 1 vaina de vainilla
- 1 piel de limón
- Una pizca de sal

Preparación

- 1- Poner el arroz en un colador y pasarlo por debajo de agua para quitar bien el almidón, hasta que el agua salga transparente.
- 2- Cocer el arroz en agua hirviendo durante 7 minutos. Escurrir y reservar.
- 3- Calentar en una olla el litro de Bebida de Avena junto con la canela en rama, la piel del limón y la vaina de vainilla abierta y raspada. Añadir un pizca de sal.
- 4- Cuando rompa a hervir, añadir el arroz y dejar cociendo a fuego bajo durante 15 minutos removiendo constantemente.
- 5- A los 15 minutos, retirar la piel del limón, la canela y la vainilla y añadir el azúcar y mezclar bien para integrar.
- 6- Remover y cocer otros 5 minutos más.
- 7- Vertir en envases hondos y refrigerar al menos tres o cuatro horas.
- 8- Servir muy frío con canela espolvoreada.



Flan Vegano Almendra

Ingredientes

- 2 tazas de Bebida de Almendra GreenStar
- 1/2 taza de azúcar de coco
- 1/4 taza de maicena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Nueces picadas y arándanos secos para decorar

Preparación

- 1- En una olla, mezcla la Bebida de Almendras, el azúcar de coco y la maicena. Calienta a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que espese.
- 2- Agrega el extracto de vainilla y mezcla bien.
- 3- Vierte la mezcla en moldes individuales para flan y deja enfriar.
- 4- Decora con nueces picadas y arándanos secos antes de servir.



Smoothie de Cambur y Arándanos

Ingredientes

- 1/2 taza de Bebida de Avena GreenStar
- 1 cambur maduro
- 1/2 taza de arándanos frescos o congelados
- 1 cucharada de semillas de chía
- 1 cucharada de miel (opcional)

Preparación

- 1- Pelar el cambur y cortarlo en trozos.
- 2- Colocar el cambur, los arándanos, la Bebida de Avena GreenStar y las semillas de chía en una licuadora.
- 3- Licuar hasta que quede suave y cremoso.
- 4- Si deseas un sabor más dulce, agrega la miel y licuar nuevamente hasta que se incorpore completamente.
- 5- Sirve en un vaso y disfruta de tu smoothie.



Mug Cake de Chocolate y Avellanas

Ingredientes

- 3 cucharadas de Bebida de Avellana GreenStar
- 4 cucharadas de harina de almendra
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 1/4 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de chips de chocolate negro
- 1 cucharada de avellanas picadas

Preparación

- 1- Mezcla la harina, la azúcar morena, el cacao en polvo y la levadura en polvo.
- 2- Agrega la Bebida de Avellana GreenStar, aceite vegetal y extracto de vainilla para conseguir una mezcla homogénea.
- 3- Luego, añade chips de chocolate negro y avellanas picadas.
- 4- Cocina durante 1.5 min en el microondas, espera 1 minuto y listo.



Helado de Banana, Almendra y Chocolate

Ingredientes

- 1/2 taza de Bebida de Almendra GreenStar
- 1/2 taza de crema de leche
- 1/2 taza de almendras picadas
- 1/2 de chocolate picado

Preparación

- 1- Cortar los cambures y poner en un recipiente apto para congelar. Congelar durante al menos 2 horas.
- 2- En una licuadora o procesadora de alimentos, mezclar los cambures con la Bebida de Almendra GreenStar y la crema de leche hasta que estén suaves.
- 3- Agregar las almendras picadas y el chocolate picado y mezclar bien.
- 4- Verter la mezcla en un recipiente apto para congelar y congelar durante al menos 2 horas más.
- 5- Sacar el helado del congelador y mezclar bien para romper los cristales de hielo.
- 6- Repetir este paso cada hora durante las próximas 2-3 horas para obtener una textura suave y cremosa.
- 7- Servir y disfrutar. ¡Buen provecho!



Mugcake de Avena y Pasas

Ingredientes

- 3 cucharadas de Bebida de Almendra GreenStar
- 1/4 de taza de avena en hojuela
- 2 claras de huevo
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 2 nueces
- 1 cucharada de pasas
- 1/4 de cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de stevia

Preparación

- 1- Coloca en un bowl la avena, las claras, la Bebida de Almendra GreenStar, la canela, el polvo de hornear, la stevia y bate a velocidad alta hasta que las hojuelas estén en trozos pequeños.
- 2- Vacía la mezcla en una taza y añade las nueces.
- 3- Hornea durante dos minutos o hasta que el pastel esté listo.



Batido de Chocolate y Avellana

Ingredientes

- 2 tazas de Bebida de Avellana GreenStar
- 30 gr de Cacao en polvo
- 1 Cambur maduro
- 1 cucharada de mantequilla de avellana
- Cubos de hielo

Preparación

- 1- En una licuadora, mezcla la Bebida de Avellana, el cacao en polvo, el cambur maduro y la mantequilla de avellana.
- 2- Agrega los cubos de hielo y licúa hasta obtener una mezcla cremosa.
- 3- Sirve frío y disfruta.



Bebida Purificadora

Ingredientes

- 1 taza de Bebida de Almendra GreenStar
- 1/2 pepino pelado y cortado en rodajas
- 1/2 limón exprimido
- Un puñado de hojas de menta fresca
- Hielo al gusto

Preparación

- 1- En una licuadora, agrega la Bebida GreenStar, el pepino, el jugo de limón y las hojas de menta.
- 2- Licúa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 3- Si deseas, puedes agregar hielo para hacerla aún más refrescante.
- 4- Sirve en un vaso y decora con una rodaja de limón o menta fresca.



Merengada de Fresa y Cambur

Ingredientes

- 1 taza de Bebida de Almendra GreenStar
- 1 taza de fresas frescas
- 1 cambur
- 1 cucharada de miel (opcional)
- Hielo al gusto

Preparación

- 1- Lava y corta las fresas en trozos.
- 2- Pela el cambur y córtalo en rodajas.
- 3- En una licuadora, agrega las fresas, el cambur, la bebida de almendra y la miel (si deseas endulzar).
- 4- Añade hielo al gusto para conseguir una consistencia más fría y espesa.
- 5- Licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 6- Sirve en un vaso y decora con una fresa fresca si lo deseas.



Avena con Frutas

Ingredientes

- 1 taza de Bebida de Arroz con Coco GreenStar
- 1 taza de fresas frescas
- 1/2 taza de avena en hojuelas
- Frutas frescas al gusto (como cambur, fresas o arándanos)
- Endulzante opcional (miel, jarabe de arce o stevia)
- Toppings opcionales (nueces, semillas de chia, coco rallado, etc)

Preparación

- 1- En una olla pequeña, agrega la avena y la bebida.
- 2- Cocina a fuego medio-alto hasta que hierva, luego reduce el fuego a medio-bajo y cocina durante unos 5 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que la avena esté suave y haya absorbido la mayor parte de la Bebida de Arroz con Coco.
- 3- Retira la olla del fuego y deja reposar la avena durante unos minutos para que espese.
- 4- Mientras tanto, corta las frutas frescas en trozos pequeños.
- 5- Una vez que la avena haya reposado, transfiere a un tazón y agrega las frutas frescas encima. Puedes mezclarlas o colocarlas en capas, como prefieras.
- 6- Si deseas endulzar la avena, agrega el endulzante de tu elección y mezcla bien.
- 7- Finalmente, decora tu tazón de avena con los toppings opcionales, como nueces, semillas de chíá o coco rallado.



Donas de Auyama

Ingredientes

- 1/2 taza de Bebida de Avellanas GreenStar
- 80 gr. de harina de coco
- 80 gr. de harina de avena
- 2 cucharadas de levadura
- Auyama batida

Preparación

- 1- Mezcla los ingredientes secos: harina de coco, harina de avena y levadura.
- 2- En un recipiente aparte, añade la Bebida de Avellanas GreenStar y la auyama batida.
- 3- Combina los ingredientes secos con la mezcla líquida hasta obtener una masa homogénea.
- 4- Forma los donuts y hornearlos hasta que estén dorados.



Brownies

Ingredientes

- 1/2 taza de Bebida de Almendra GreenStar
- 1 taza de harina de almendra
- 1/2 taza de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- Stevia
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 2 huevos

Preparación

- 1- Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde para brownies.
- 2- En un tazón, mezcla la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal.
- 3- En otro tazón, bate la stevia, la Bebida de Almendra GreenStar, el aceite vegetal y los huevos hasta obtener una mezcla suave.
- 4- Agrega los ingredientes secos a la mezcla líquida y revuelve hasta que estén bien combinados.
- 5- Vierte la masa en el molde para brownies y extiendela de manera uniforme.
- 6- Hornea durante aproximadamente 20-25 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga con algunas migas húmedas.
- 7- Deja enfriar completamente antes de decorar.
- 8- Corta en cuadrados y sirve.



Natillas con Bebida de arroz y Coco

Ingredientes

- 500 ml de Bebida de Arroz y Coco GreenStar
- 3 yemas de huevo
- 50 gr. de azúcar
- 25 gr. de maicena
- Piel de limón

Preparación

- 1- Coloca las cuchillas en la licuadora o procesadora.
- 2- Agrega bebida de arroz y coco, maicena y mezcla a velocidad media por 15 segundos.
- 3- Añade yemas, azúcar y piel de limón. Programa la licuadora y potencia la velocidad por 14 minutos.
- 4- Coloca la mezcla en una olla y a fuego medio remueve para desaparecer cualquier tipo de grumo.
- 5- Vierte las natillas en moldes individuales, espolvorea con canela y refrigera por al menos 4 horas.



Piña Colada

Ingredientes

- 1/2 taza de Bebida de Almendra GreenStar
- 1 taza de piña fresca cortada en trozos
- 1/2 taza de leche de coco
- 2 cucharadas de azúcar (opcional)
- Hielo al gusto

Preparación

- 1- En una licuadora, combina piña fresca, bebida de almendra, leche de coco y azúcar (opcional).
- 2- Licúa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 3- Agrega hielo al gusto y licúa nuevamente hasta que esté bien incorporado.
- 4- Sirve en vasos altos y decora con una rodaja de piña o una sombrilla.
- 5- ¡Disfruta de esta deliciosa piña colada refrescante con el sabor cremoso de la bebida de almendra!
- 6- Recuerda ajustar las cantidades de los ingredientes según tu gusto. ¡Salud!

Recetario 2023

