



• Recetas

Otra cocina es posible



Arroz blanco aromático con frutas y leche de coco



Dificultad: mínima Preparación: 15 min aprox.

Ingredientes (para 2 personas)

- 150 g arroz **BIO** Hom Mali blanco
- 1 plátano
- 1 kiwi
- 5 fresas
- Conosones de palmito **Misquita**
- 2 cucharaditas de panela **BIO**
- 4 cucharadas de leche de coco **BIO**
- Hojas de menta



Preparación

Pela, limpia y pica el plátano, el kiwi y las fresas en dados y colócalos en un bowl.

Pica finamente la menta e incorpórala a las frutas. Mezcla.

Enjuaga el arroz 2-3 veces hasta que el agua quede clara.

Cuécelo con abundante agua y una pizca de sal durante 10-11 minutos.

Refresca el arroz bajo el grifo de agua fría y añádelo al bowl de la fruta. Agrega el azúcar, la leche de coco y los conosones de palmito troceados. Mezcla bien y sirve.

Otra cocina es posible

Arroz blanco aromático con hongos



Dificultad: mínima Preparación: 80 min aprox.

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 tacitos de arroz **BAO** Hom Mali blanco
- 100 g de hongos secos **BAO**
- 1 cebolla grande picada
- ½ vaso de vino blanco seco
- Laurel, sal, pimiento y hojitas de perejil
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 100 g de queso Parmesano rallado



Preparación

Colocar los hongos en remojo en un recipiente con agua fría durante una hora.
A continuación lavarlos dentro del mismo líquido para sacarles cualquier impureza,
retirarlos del agua, colar la misma y reservarla. Disponer una olla a fuego medio con el aceite,
cuando tome temperatura añadir la cebolla, dejarla dorar y agregar luego los hongos picados.
Rehogar unos segundos, incorporar el laurel, la sal, la pimienta y el agua de remojo de los hongos.
Continuar la cocción y cuando rompa en ebullición añadir el arroz.
A mitad de cocción incorporar el vino, continuar la cocción hasta que el arroz esté a punto.
Servir caliente espolvoreado con el queso rallado y unas hojitas de perejil.

Otra cocina es posible

Tortilla de arroz blanco aromático y jamón



Dificultad: mínima Preparación: 30 min aprox.

Ingredientes

- 400 grs. arroz **BIO** Hom Mali blanco
- 150 grs. jamón cocido
- 2 cucharadas de leche
- 4 huevos
- 1 cebolla grande
- 3 cucharadas aceite de oliva virgen
- Un poquito de perejil
- Sal



Preparación

Enjuaga el arroz 2-3 veces hasta que el agua quede clara.

Cuélcelo con abundante agua durante 10-11 minutos.

Refresca el arroz bajo el grifo de agua fría.

En una sartén con el aceite caliente ponemos la cebolla picada fina.

Cuando esté dorada añadimos el arroz y le damos unas vueltas, agregamos el jamón partido en cuadraditos y mezclamos bien. Reservamos.

En un bowl batimos los huevos con las dos cucharadas de leche, añadimos un poco de sal, agregamos el perejil picado muy fino, el arroz y cuajamos como lo haríamos normalmente con una tortilla de patatas. Podemos sustituir el jamón por pavo, salmón ahumado, atún, bonito, langostinos o restos de pollo asado.

Otra cocina es posible

Café al Ron



Dificultad: mínima Preparación: 10 min

Ingredientes (para 4 copes)

- Café Medium molido
- 5 cucharadas de panela **BIO**
- 2 yemas de huevo
- 200 c.c. (1 vaso) de ron Liberación
- Nata montada
- Un poco de cacao puro **BIO**



Preparación

Prepara el café:

Añade las yemas batidas con la panela y el ron.

Mézclalo bien y repártelo en 4 copes. Sírvelo cubierto con la nata y espolvoreado con el cacao puro.

Sugerencias

Prueba a darle el toque final con CIR al café y acompáñalo con galletas de cacao y azúcar de caña, galletas de cacao y anacardos o galletas de miel y anacardos.



Otra cocina es posible

Café a la naranja



Dificultad: mínima Preparación: 10 min

Ingredientes (para 2 personas)

- 1 taza de café Medium molido
- 1 taza de cacao instantáneo **BIO**
- 2 cucharadas de miel **BIO** Nisongui
- 2 rodajas de naranja
- Una pizca de canela en polvo
- Chocolate Misco **BIO** negro con naranja
- Nata montada



Preparación

Combina el café preparado y el cacao caliente en un recipiente. Aporta, por una rodaja de naranja en el fondo de cada taza y cubre con una cucharada de miel. Vierte sobre esta base la mezcla de café y cacao. Cubre con nata montada y espolvorea con la canela molido, el chocolate rallado y piel de naranja cortada muy finamente.



Sugerencias

Acompáñalo con galletas **BIO** de arroz con sal marina, cubiertas con confitura **BIO** de naranja y lima.

Otra cocina es posible



¡Buen provecho!

Otra cocina es posible