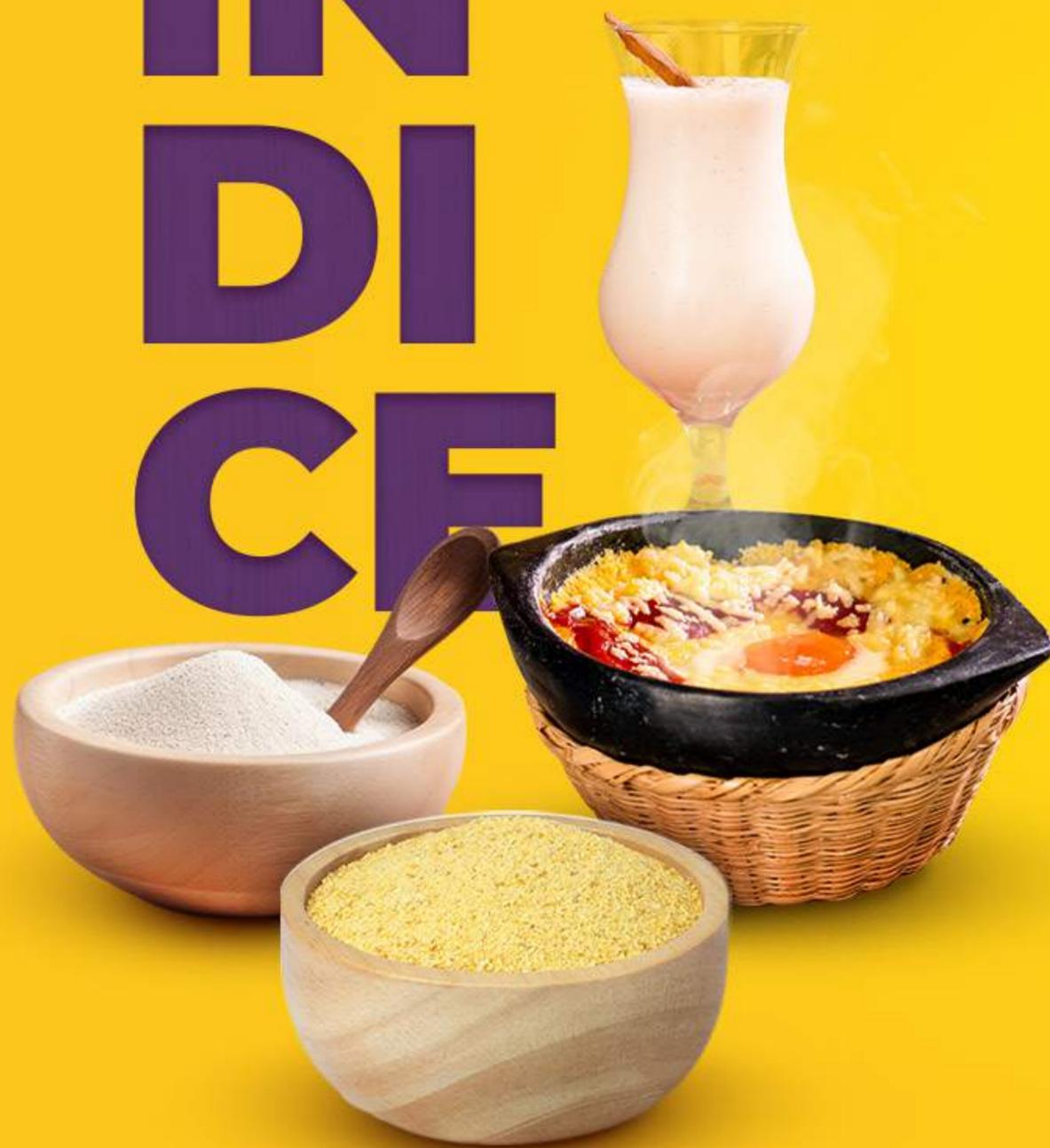


# RECETARI

# Maizabrosa®



# ÍNDICE



## RECETAS CON *Harina de maíz blanco*

Pizzas crocantes .....	04
Arepitas montaditas .....	05
Tabaquitos rellenos .....	06
Polenta criolla .....	07
Colada .....	08

## RECETAS CON *Harina de maíz amarillo*

Canastas de camarones .....	10
Huevos en cacerola .....	11
Quimbolitos .....	12
Sopa de bolas de maíz .....	13
Hayacas .....	14



# RECETAS

CON *Harina* DE *maíz blanca*



Harina **BLANCA**

# Pizzas crocantes

## Ingredientes

- ½ litro de leche
- 2 tazas de **harina de maíz blanca Maizabrosa**
- ½ taza de queso
- 1 taza de cebolla blanca
- 3 cucharadas de azúcar
- Chorizo español
- Queso mozzarella
- Sal

## Procedimiento

- 1 En un bowl añada 2 tazas de **harina de maíz blanca Maizabrosa**, sal y ½ litro de leche e integre hasta obtener una masa homogénea y deje reposar por 20 minutos.
- 2 En una sartén a fuego medio, sofríe 1 taza de cebolla blanca con 3 cucharadas de azúcar, deje cocinar hasta que las cebollas obtengan un color caramelo.
- 3 Con ayuda de un plástico y un rodillo, forme un círculo de 1cm de grosor con la mezcla de **harina Maizabrosa** y leche.
- 4 En una sartén caliente agregue un chorrito de aceite y la masa de la pizza, deje dorar la base antes de darle vuelta a la masa y cocine hasta que la masa esté crocante.
- 5 Para finalizar añada sobre la base de la pizza la cebolla caramelizada, el chorizo español y queso mozzarella.



NIVEL: FÁCIL



30 minutos

Harina **BLANCA**

# Arepitas montaditas

## Ingredientes

- 2 tazas de **harina de maíz blanca Maizabrosa**
- 1 taza de agua
- Sal
- 1 pimentón asado
- Aceite de oliva
- Queso mozzarella
- Perejil picado
- 1 taza de champiñones
- Ajo

## Procedimiento

- 1 En un bowl agregue 2 tazas de **harina de maíz blanca Maizabrosa**, 1 taza de agua y sal, integre hasta obtener una masa homogénea y deje reposar por 10 minutos.
- 2 Con una pequeña porción de la masa arme arepas pequeñas y áselas en una sartén o parrilla.
- 3 Para los montaditos con pimentón y chorizo, corte el pimentón en julianas y mézclelos en un bowl con aceite de oliva y ajo picado.
- 4 Para los montaditos con champiñones al ajillo, agregue champiñones en una sartén con aceite de oliva y sofríe, después añada ajo picado y deje cocinar hasta que estén fragantes.
- 5 Para finalizar, añada sobre las arepitas los toppings que preparó anteriormente.



NIVEL: FÁCIL



30 minutos

Harina **BLANCA**

# Tabaquitos rellenos

## Ingredientes

- 2 tazas de **harina de maíz blanca Maizabrosa**
- 2 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de paprika
- 1 taza de carne molida
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 taza de pico de gallo
- Aceite para freír
- Guacamole

## Procedimiento

- 1 En un bowl agregue 2 tazas de **harina de maíz blanca Maizabrosa**, 1 cucharadita de paprika, 2 ½ de agua y 2 cucharadas de aceite, integre hasta tener una masa homogénea.
- 2 Divida la masa en porciones y extiéndala sobre papel plástico, presione hasta formar una lámina de ½ centímetro de grosor.
- 3 Sobre la masa añada carne de res molida, queso mozzarella y pico de gallo dejando un espacio de 1cm. Con ayuda del plástico enrolle el tabaquito y cierre las puntas presionando la masa.
- 4 En una olla a fuego medio con abundante aceite fríe los tabaquitos hasta dorar, retire y deje escurrir en un recipiente con papel de cocina.
- 5 Por último, sirva con guacamole.



NIVEL: FÁCIL



30 minutos



Harina **BLANCA**

# Polenta criolla

## Ingredientes

- 1 taza de **harina de maíz blanca Maizabrosa**
- 2 tazas de agua
- Sal
- Pimienta
- 9 cucharadas de azúcar
- 4 huevos
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- ½ taza de leche
- Carne de res en cubos
- 1 taza de tomate rallado
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de cebolla picada

## Procedimiento

- 1 En un bowl agregue 1 taza de **harina de maíz blanca Maizabrosa**, sal, 2 tazas de agua e integre, después añada ½ taza de leche, 6 cucharadas de mantequilla derretida, 9 cucharadas de azúcar y 4 huevos, integre hasta obtener una masa homogénea.
- 2 En una sartén caliente agregue aceite de oliva, 1 taza de cebolla picada, 2 dientes de ajo y deje sofreír por 5 minutos, después agregue 1 taza de tomate rallado, sal, pimienta y deje sofreír y reserve.
- 3 En una sartén con aceite de oliva sofría la carne de res, agregue sal, pimienta y deje cocinar hasta dorar. Añada el sofrito de cebolla y tomate e integre.
- 4 Engrase una refractaria con aceite y añada una capa de la mezcla que preparó previamente con harina, añada una capa gruesa de la carne con guiso y por último cubra con otra capa de la mezcla de harina de maíz. Lleve al horno por 1 hora a 180°.
- 5 Por último, al servir espolvoree queso blanco rallado por encima.



NIVEL: FÁCIL



30 minutos



NIVEL: FÁCIL



30 minutos



## Ingredientes

- 1 ½ litros de leche
- 1 taza de **harina de maíz blanca Maizabrosa**
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar
- Clavos
- Canela
- Nuez moscada
- 1 cucharada de arequipe
- Hielo



Harina **BLANCA**

# Colada



## Procedimiento

- 1 Licúe ½ litro de leche con 1 taza de **harina de maíz blanca Maizabrosa**.
- 2 Lleve la mezcla a fuego medio junto a clavos, canela, nuez moscada, esencia de vainilla y azúcar, deja cocinar hasta espesar y reserve.
- 3 Una vez fría, licúe la mezcla nuevamente con 1 litro de leche, 1 cda de arequipe y hielo.
- 4 Al servir agregue canela molida o en astilla por encima para decorar.





# RECETAS

CON *Harina* DE *maíz amarilla*



Harina **AMARILLA**

# Canastas de camarones

## Ingredientes

- 1 taza de agua tibia
- 1 taza de **harina de maíz amarilla Maizabrosa**
- Camarones limpios
- ½ taza de pepino
- 2 cucharadas de cebollín
- ½ taza de pimentón
- ½ taza de yogurt griego
- Pimienta
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de mostaza
- Aceite

## Procedimiento

- 1 En un bowl agregue 1 taza de **harina de maíz amarillo Maizabrosa**, sal, 1 taza de agua tibia e integre hasta tener una masa homogénea, deje reposar por 15 minutos.
- 2 Para el relleno, en una sartén con aceite de oliva agregue camarones y fríalos por 3 minutos con sal y pimienta. Corte los camarones en trozos medianos y reserve algunos para decorar.
- 3 En un bowl agregue ½ taza de pepino, 2 cucharadas de cebollín, ½ taza de pimentón, ½ taza de yogurt griego, 1 cucharada de miel, 1 cucharada de mostaza, los camarones troceados e integre.
- 4 Con ayuda de un molde arme las canastas, recuerde usar vinipel para que la masa no se adhiera al molde.
- 5 Fría las canastas en abundante aceite hasta dorar.
- 6 Por último rellene las canastas con la mezcla de camarones y vegetales, y decore con un camarón por encima.



NIVEL: INTERMEDIO



30 minutos

Harina **AMARILLA**

# Huevos en cacerola

## Ingredientes

- 2 tazas de **harina de maíz amarilla Maizabrosa**
- 1 taza de leche
- 1 ½ de agua
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de salsa de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Jamón
- Zanahoria cocida
- Arvejas cocidas
- Huevo

## Procedimiento

- 1 En un recipiente mezcle **harina de maíz amarilla Maizabrosa**, 2 tazas de leche, agua, sal y mantequilla. Integre hasta tener una masa homogénea.
- 2 Cubra el fondo de una cazuela de barro con una capa de masa. Agregue una capa de queso rallado, una capa de zanahoria, jamón, un poco de arvejas y salsa de tomate. Cubra con otra capa de masa y vierta un huevo en el centro. Termine con una ligera capa de queso rallado y un poco de salsa de tomate.
- 3 Hornee por 20 minutos a 180° y sirva estos deliciosos huevos en cacerola.



NIVEL: FÁCIL



30 minutos

Harina **AMARILLA**

# Quimpolitos

## Ingredientes

- 2 tazas de **harina de maíz amarilla Maizabrosa**
- 250g de margarina
- 250g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 5 claras de huevo
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 120ml de leche
- 60ml de crema de leche
- 120g de queso mozzarella rallado
- Pasas
- Aniz
- Ron

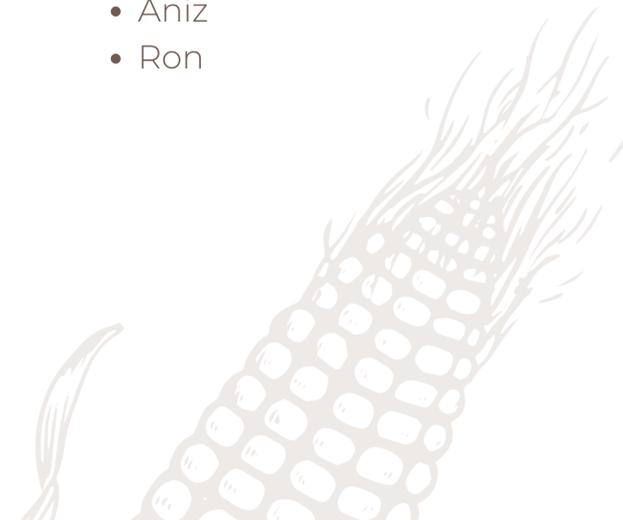
## Procedimiento

- 1 En un bowl coloque 5 claras de huevo, bata con una batidora hasta punto nieve y reserve.
- 2 Mezcle los ingredientes secos en un bowl (**Harina de maíz amarilla Maizabrosa**, harina de trigo, polvo para hornear)
- 3 En un bowl debe batir 250g de mantequilla con 250g de azúcar y esencia de vainilla hasta cremar, pasado el tiempo agregue las yemas de huevo de a poco mientras sigue batiendo.
- 4 A la mezcla que tiene mantequilla añada los ingredientes secos e integre el queso, leche, crema de leche, anís y ron y mezcle hasta lograr una mezcla homogénea. Por último, agregue las claras de huevo montadas en forma envolvente.
- 5 En hojas de achira o plátano añada un poco de la mezcla, pase por encima y doble las hojas atándolas con cabuya o piola, lleve al horno por 25 minutos a 180° y sirva pasado el tiempo.

 NIVEL: INTERMEDIO



30 minutos



# Sopa de bolas de maíz

## Ingredientes

- 1 kilo de **harina de maíz amarilla Maizabrosa**
- 2 litros de caldo de carne
- 1 libra de papa pelada
- 6 hojas de repollo
- 1 zanahoria
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- ¼ taza de cebolla picada
- Aceite achiotado
- 2 cucharadas de mantequilla
- Queso campesino rallado
- 2 cucharadas de nata
- Sal

## Procedimiento

- 1 En un bowl añada **harina de maíz amarillo Maizabrosa**, agregue mantequilla, huevo, nata y sal. Mezcle y añada poco a poco 1 taza de caldo de res para hidratar hasta tener una masa moldeable.
- 2 Para el relleno de las bolas de maíz, agregue en un bowl aceite achiotado, cebolla picada, queso y mezcle.
- 3 Arme las bolas de maíz y rellene con la mezcla de aceite achiotado con cebolla y queso.
- 4 En una olla agregue caldo de res, zanahoria en rodajas y papas peladas, deje cocinar hasta ablandar. Agregue hojas de repollo a la sopa, deje caer con suavidad las bolas de harina de maíz y deje cocinar por 10 minutos más. Para finalizar agregue leche y sirva con cilantro por encima.



NIVEL: FÁCIL



30 minutos



NIVEL: INTERMEDIO



30 minutos

# Harina **AMARILLA** Hayacas

## **Ingredientes**

- 1 taza de **harina de maíz amarilla Maizabrosa**
- 2 litros de agua
- 1 pechuga de pollo
- Carne de res
- 2 cebolla largas
- 1 cebolla cabezona
- Sal
- Cilantro
- Orégano
- Aceite achiotado
- 1 taza de cebolla cabezona picada
- $\frac{1}{4}$  taza de pimentón picado
- $\frac{1}{4}$  taza de cebolla larga
- 2 ajos picados
- 1 taza de tomate picado
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de comino
- Sal al gusto
- Huevo cocido
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar
- Hojas de achira o plátano
- Alcaparras
- Pasas

## **Procedimiento**

- 1 En una olla a fuego medio agregue 2 litros de agua, 1 pechuga de pollo, la carne de res, 2 cebollas largas, 1 cebolla cabezona, sal, 1 rama de cilantro y orégano. Deje cocinar hasta que las carnes estén bien cocidas, retire del fuego y reserve el caldo.
- 2 En una sartén a fuego medio agregue aceite achiotado, 1 cebolla cabezona picada,  $\frac{1}{4}$  de taza de pimentón picado,  $\frac{1}{4}$  de taza de cebolla larga, 2 ajos picados,  $\frac{1}{4}$  de taza de tomate picado, 1 cda de paprika, 1 cda de comino y deje sofreír.
- 3 En un bowl agregue 1 taza de **harina de maíz amarilla Maizabrosa**, 1 taza de caldo que reservó,  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar, sal e integre.
- 4 Aceite una hoja de achira o plátano, añada una porción de la masa en el centro, agregue una capa generosa de guiso, pollo desmechado, carne, huevo cocido, alcaparras y pasas, envuelva la hayaca en la hoja de plátano y amarre con ayuda de una piola o cabuya.
- 5 Cocine al vapor por 45 minutos y sus hayacas estarán listas para servir.



**SÍGUENOS**

f @maizabrosa



maizabrosarecetas.com