

By: Alma Foods



Recetario

Delicias Andinas

Descubre la rica tradición
culinaria de la región Andina
Colombiana junto a Alma.





Las Andes nos inspiran

Inspírate al redescubrir y
disfrutar los sabores de la
región Andina a través de Alma.

Desayunos • Almuerzo y
Cena • Dulces • Bebidas





Desayunos

Empieza el día con
desayunos reconfortantes,
llenos de sabor y tradición.



7 Arepa de chocolate

1. Licúa el maíz desgranado. Luego, añade la leche y licúa unos segundos más. Si tu masa se ve grumosa, ¡no te preocupes! Es su textura normal. Después, vierte la mezcla en un bowl.
2. Agrega al bowl la harina de maíz, sal al gusto, dos cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma, el azúcar y el huevo. Luego, integra bien hasta que la masa obtenga la consistencia deseada.
3. Por último, engrasa una sartén antiadherente con 6 sprays de Mantequilla Tradicional Alma, y vierte 1 o 2 cucharadas de mezcla. Recuerda que la cantidad dependerá del grosor que desees para tus arepas.
4. Cocínalas durante 5 minutos, por cada lado. No olvides darles la vuelta para que se cocinen bien. Retira del fuego y añade quesito o cuajada al gusto.

Ingredientes

- 1 taza de maíz desgranado.
- 3 cucharadas de azúcar morena.
- 1 taza de harina de maíz.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- 1 taza de leche.
- 1 huevo.
- Sal al gusto.
- Quesito o cuajada al gusto.



2 Changua

1. En una olla mediana a fuego alto, agrega la leche y el agua; deja hervir. Una vez esté hirviendo, agrega la cebolla, 3 cucharadas de Mantequilla de Ajo Alma, sal y pimienta al gusto. Cocina por 3 minutos.
2. Baja el fuego y agrega los 3 huevos, con cuidado de que no se rompan, deja cocinar otros 3 minutos y agrega el cilantro.
3. En una sartén, pon a dorar las rebanadas de pan con 3 sprays de Mantequilla Tradicional Alma por cada lado.
4. Sirve la changua caliente con un poco de cilantro de decoración y acompaña con el pan. Disfruta de esta deliciosa preparación.

Ingredientes

- 4 tazas de leche.
- 2 tazas de agua.
- 4 huevos.
- ½ taza de cilantro picado.
- 3 tallos de cebollas de rama picadas.
- Mantequilla de Ajo Alma.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- 3 rebanadas de pan.
- Sal y pimienta al gusto.





Almuerzo y Cena

Descubre platos que reflejan
la diversidad de la región
Andina Colombiana.



3 *Tamal*

1. En un bowl agrega la harina de maíz, el sobre de caldo de pollo y el agua. Mezcla hasta integrar bien y sin grumos. Adiciona la arveja y 5 cucharadas de Mantequilla Finas Hierbas Alma, mezcla nuevamente, tapa y reserva hasta el momento de usar.
2. En una sartén caliente 4 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma a fuego medio, agrega la cebolla, el tomate, el sobre de caldo de costilla, el cilantro y cocina por 5 minutos.
3. Corta las hojas de plátano en cuadros grandes y pon 2 hojas por tamal, en el centro de la hoja pon un poco de la masa, un poco de hogao, las carnes previamente cocinadas y cortadas en julianas. Agrega la papa, la zanahoria y un huevo cortados en rodajas. Cierra el tamal con un poco de pita y amarra fuertemente.
4. Pon una olla grande a fuego medio, coloca trozos de hojas de plátano restantes, 3 litros de agua, encima pon los tamales y cocínalos de 30 a 40 minutos. Retíralos del fuego y sírvelos calientes, ¡disfruta de estos deliciosos tamales caseros!

Ingredientes

- 500g de harina de maíz amarillo.
- 1 sobre de caldo de pollo.
- 1 sobre de caldo de costilla.
- 1lb de arveja.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- 4 tomates picados.
- 4 tallos de cebolla de rama picados.
- ½ taza de agua más 3lt de agua.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- 2lb de carne de cerdo.
- 2lb de costilla de cerdo.
- 1lb de papa sabanera.
- 2 zanahorias medianas.
- 4 huevos cocidos.
- Mantequilla de Finas Hierbas Alma.
- 8 hojas de plátano.



4 Ajiaco

1. En una olla grande, agrega dos cucharadas de Mantequilla de Ajo Alma y la cebolla picada, sofríela ligeramente. Añade el agua y disuelve el cubo de caldo de pollo. Añade el cilantro y el perejil picados, y deja hervir a fuego medio.
2. Añade el pollo, déjalo cocinar y retíralo de la olla, deja enfriar y desmenúzalo.
3. Una vez retirado el pollo, añade las papas cortadas en rodajas y el maíz. Cocina hasta que las papas se deshagan y el maíz esté suave.
4. Deja hervir unos minutos, sirve la sopa con porciones de pollo desmechado y una cucharada de Queso Crema Original Alma por plato.

Ingredientes

- 1 pechuga de pollo sin piel.
- 6 tazas de agua.
- 1 cubo de caldo de pollo.
- 1 cebolla blanca picada.
- 2 cucharadas de cilantro picado.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 3 Papas Cholas peladas.
- 3 Papas Cecilia peladas.
- 3 unidades choclo.
- Queso Crema Original Alma.
- Mantequilla de Ajo Alma.





Dulces

Dulces que con cada bocado te transportarán a los valles y cumbres de los Andes.



5 Arequipe

1. En una olla grande, mezcla la leche y el azúcar. Deja hervir a fuego medio, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva.
2. Añade la esencia de vainilla y el bicarbonato, baja el fuego y deja cocinar entre 1 y 2 horas, hasta que la mezcla obtenga un color dorado y se haya reducido.
3. Revuelve de vez en cuando y retira la espuma extra que se forma en la parte superior.
4. Cuela los grumos con un colador de malla fina, y disfruta de este delicioso arequipe.

Ingredientes

3 y ½ tazas de leche.

1 y ½ tazas de azúcar blanco.

1 cucharadita de esencia de vainilla.

½ cucharadita de bicarbonato.



6 Bocadillo

1. Desinfecta las guayabas y llévalas a cocinar con un litro de agua. Pasados unos 7 minutos estarán blanditas, retira el exceso de agua.
2. Lléalas a una licuadora hasta que quede con el aspecto de una pulpa y cuélalas en un colador de malla fina.
3. Ahora, lleva esta pulpa a una olla grande a fuego medio y añade el azúcar, revuelve. Pasados unos minutos incorpora medio limón y sigue cocinando sin dejar de revolver.
4. Lleva la mezcla a un molde de silicona y tápalo con papel film. Deja que se enfríe por 12 horas. Cuando pase este tiempo, desmolda el bocadillo y cocina una hoja de plátano, déjala secar al sol y córtala en tiras gruesas.
5. Ahora envuelve tu bocadillo y disfrútalo cuando quieras.

Ingredientes

500g de guayaba.

400g de azúcar blanco.

½ limón.

1 hoja de plátano.

1 litro de agua.





Bebidas

Cada bebida es una
celebración de los
sabores auténticos.



7 Crema de avena

1. En una olla a fuego medio, agrega la avena, la canela, clavos de olor al gusto, la leche y el agua. Calienta hasta que hierva.
2. Agrega el azúcar y la crema de leche, deja cocinar durante 10 minutos. Retira del fuego, pasa a un recipiente amplio y deja enfriar.
3. Retira la canela y los clavos de olor con ayuda de un colador y licúa toda la preparación.
4. Mantén refrigerada la mezcla y, al momento de servir, hazlo con abundante hielo y espolvorea con un poco de canela en polvo al gusto. ¡Disfruta de esta cremosa y refrescante bebida!

Ingredientes

- 200g de crema de leche.
- ½ taza de avena en hojuelas.
- 1 taza de leche.
- 1 taza de agua.
- ½ taza de azúcar o panela.
- 1 astilla de canela.
- Clavo de olor al gusto.
- Canela en polvo al gusto.



8 Mazamorra

1. Pon a remojar el maíz toda la noche anterior. Al día siguiente, retira el agua. Pon a cocinar el maíz en una olla express junto a 8 tazas de agua, cierra la olla y deja cocinar por 40 minutos.
2. Retira la olla del fuego, saca el aire y destapa con cuidado, lleva la olla nuevamente al fuego y agrega la astilla de canela, la leche y la crema de leche, sigue cocinando por 15 minutos más o hasta que la mazamorra espese un poco.
3. Retira la olla del fuego y sirve con una cucharada de panela por taza. Disfruta de esta deliciosa mazamorra como acompañante.



Ingredientes

1/2lb de maíz amarillo o blanco.

8 tazas de agua.

1 astilla de canela.

2 tazas de leche.

4 cucharadas de crema de leche.

4 cucharadas de panela rallada.

By: Alma Foods



Recetario

Delicias Andinas

20% OFF

En todos nuestros productos

Código: 20ANDINO



Úsalo al finalizar tu compra

*Válido todo el mes de junio del 2024, solo aplica para 1 uso.

