



Recetario de loncheras

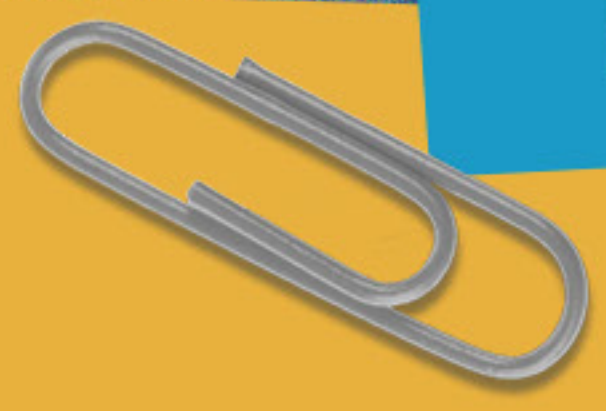


Rosal





Hot Dog rolls



Ingredientes

- 2 Tortillas de harina
- 2 Salchichas cóctel
- 1 Huevo
- Queso mozzarella



Preparación

1. Corta las tortillas por la mitad en forma de triángulo.
2. Agrega el queso, las salchichas y enrolla.
3. Pasa huevo batido en cada rollo y fríe.
4. Acompaña con salsa casera o aderezo.




Sándwich de ensalada de aguacate

Ingredientes

- 2 Rodajas de pan
- 1/2 Aguacate
- 1 Huevo duro
- Sal al gusto
- Aceite de oliva al gusto
- 1/2 Tz. lechuga o espinaca



Preparación

1. Mezcla en un tazón todos los ingredientes.
 2. Procésalo o tritúralo para tener una pasta.
 3. Arma tu sándwich colocando la pasta sobre el pan con lechuga.
- 



Rosal



Pinwheels

de jamón y queso

Ingredientes

- 1 Rollo de hojaldre
- 1 Rodaja de jamón de pavo previamente picado
- Queso mozzarella rallado
- 1 Cdta. de mostaza Dijon
- 1 Cdta. de queso crema
- Ajonjolí negro al gusto



Preparación

1. Mezcla bien todos los ingredientes en un tazón.
2. Estira la masa y coloca la mezcla.
3. Enrolla de extremo a extremo.
4. Corta en rollos pequeños.
5. Hornea a 180 grados por 15 min o hasta dorar.





Sándwich de sobre



Ingredientes

- 2 Rodajas de pan
- 1 Rodaja de jamón
- Cualquier queso al gusto
- Tomate al gusto
- 1/4 Tz. de lechuga



Preparación

1. Aplana las rodajas de pan.
2. Corta en forma de triángulo y reserva.
3. Rellena con jamón, tomate, queso y lechuga.
4. Coloca la otra rodaja y sella con un tenedor.



Cheese Bagel



Ingredientes

- 1 Bagel
- 1 Rodaja de queso amarillo
- Mozzarella rallada al gusto
- Queso crema



Preparación

1. Corta el bagel por la mitad.
2. Agrega queso crema.
3. Agrega el queso rallado por encima.
4. Lleva al horno hasta que gratine.



Pizza de pasta

Ingredientes

- Pasta corta previamente cocida
- 1/4 Tz. de salsa de tomate
- Queso mozzarella al gusto
- 1 Salchicha en rodajas
- Aceitunas y cebolla al gusto
- Rodajas de jamón
- 4 Hojas de albahaca
- Pinchos de madera



Preparación

1. Coloca la pasta en los pinchos.
2. Colócalos en una base para hornear
3. Añade salsa, queso y el resto de ingredientes.
4. Hornea hasta que el queso se gratine.



Tortilla Wrap



Ingredientes

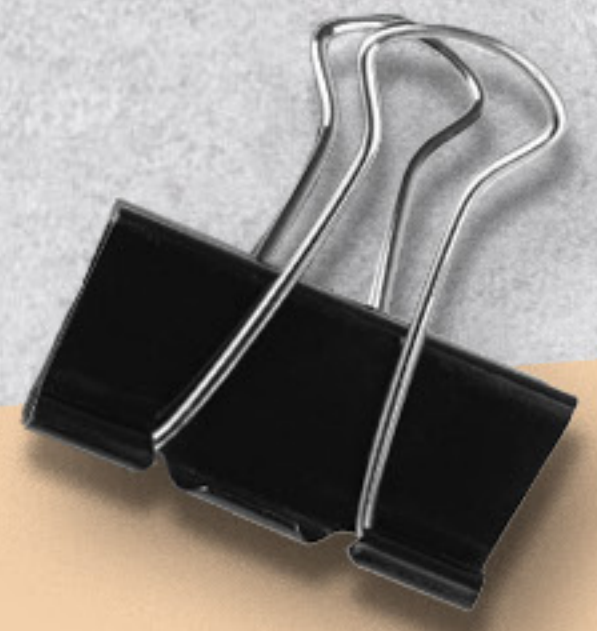
- 2 Tortillas de harina
- Aderezo al gusto
- 2 Piezas de pollo previamente cocidas y picadas en cuadros



Preparación

1. Parte por la mitad la tortilla de harina.
2. Agrega el aderezo y el pollo.
3. Dobla en forma de triángulo.
4. Lleva a la sandwichera hasta dorar.





Baked Omelette

Ingredientes

- 6 Huevos grandes
- 1/2 Tz. de leche
- 3/4 Cdta. de sal
- 1/4 Cdta. de pimienta negra molida
- Spray para cocinar

Opcionales

- 1 1/2 Tz. de espinaca picada
- Queso rallado al gusto
- 4 Rebanadas de tocino cocido y picado
- 1/2 Tz. de chile pimiento picado
- 1/4 Tz. de cebolla picada



Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes en un tazón inciendo con el huevo y la leche.
2. Incorpora el resto de los ingredientes uno a uno.
3. Engrasa un molde o bandeja para galletas.
4. Vierte la mezcla.
5. Hornea a 180 grados por 15 mins.

Rosal





Parfait de frutas



Ingredientes

- 1/2 Tz. de yogur griego
- 1/4 Tz. de granola
- 1/4 Tz. de frutas a elección



Preparación

1. En un vaso de vidrio coloca una capa de granola, yogur y frutas.
2. Realiza el mismo procedimiento de capas hasta llegar al tope.
3. Coloca frutas, granola o semillas para decorar.



A cluster of almonds is on the top left, and a black paperclip is on the top right.

Snack

dulce

Ingredientes

- 1 Banano maduro
- 1/2 Tz. de chocolate oscuro
- 1 Cdt. de mantequilla de maní
- 1/4 Tz. de semillas
- 1 Molde de silicona



Preparación

1. Parte el banano en rodajas, esto depende del molde que tengas.
2. Coloca una capa de chocolate previamente derretido, seguido de una rodaja de banano, mantequilla de maní, semillas y nuevamente otra capa de chocolate derretido.
3. Lleva una noche completa al freezer.
4. Desmolda.

A stack of chocolate pieces is on the bottom right, and a purple paperclip is on the left side of the image.

Rosal

Rosal[®]

Recetario de loncheras Rosal 2024