



que mamá  
vea la huella que ha dejado



RECETARIO





**DESAYUNO PARA 8**  
**POR MENOS DE \$20.000**



# TORTILLAS CON JAMONADA RICA



DALE MÁS SABOR AL DESAYUNO PARA QUE MAMÁ VEA LA HUELLA QUE HA DEJADO CON LA JAMONADA RICA. **SABOR ÚNICO QUE RINDE EN CADA COMIDA.**

## INGREDIENTES

- 6 tajadas de Jamonada
- 6 tortillas de harina
- 4 huevos
- 4 cdas. de tomate rojo picado
- 4 cdas. de cebolla blanca picada
- 6 cdas. de queso rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

## PREPARACIÓN

1. Bate los huevos.
2. Calienta en una sartén un poco de aceite y pon a sofreír la cebolla y el tomate.
3. Agrega los huevos, el queso y la Jamonada, y encima pon la tortilla de harina y cocina por 3 minutos.
4. Da la vuelta y dobla a la mitad.
5. Repite el proceso y porciona en 4 cada tortilla.





**ALMUERZO PARA 8**  
**POR MENOS DE \$30.000**



# LASAÑA DE SALCHICHA MANGUERA RICA CON PLÁTANO MADURO



QUE MAMÁ VEA LA HUELLA QUE HA DEJADO  
MIENTRAS COMPARTEN EN FAMILIA EL DELICIOSO  
**SABOR DE LA SALCHICHA MANGUERA RICA**  
CON ESTA RECETA FÁCIL Y ECONÓMICA.

## INGREDIENTES

- 16 Salchichas Manguera picadas
- 4 plátanos maduros en tajadas largas previamente fritas
- ½ de cebolla
- ½ de pimentón
- 6 cucharadas de pasta y salsa de tomate
- 2 taza de queso mozzarella rallado

## PREPARACIÓN

1. Sofríe en una sartén la cebolla y el pimentón.
2. Agrega las Salchichas picadas, sal, pimienta, salsa y pasta de tomate al gusto.
3. Cocina con un poco de agua por unos minutos.
4. Para armarla, pon en una sartén: 1 capa de tajada, luego una de Salchicha con guiso y queso.
5. Repite una vez más y finaliza con una capa de queso adicional.
6. Cocina hasta que el queso se derrita.
7. Sirve y disfruta en familia.





**CENA PARA 8**  
POR MENOS DE \$30.000



# PAPAS QUESUDAS CON SALCHICHÓN RICA



EL SALCHICHÓN RICA TE OFRECE UN GRAN SABOR Y RENDIMIENTO QUE SE ADAPTA A TU BOLSILLO, PARA QUE PREPARES UNA DELICIOSA CENA Y QUE MAMÁ VEA LA HUELLA QUE HA DEJADO.

## INGREDIENTES

- 5 tazas de papas peladas y cocidas en cubos
- 32 tajadas de Salchichón picado
- 2 taza de tomate picado
- 2 taza de cebolla picada
- 2 ajo picado
- 2 taza de queso mozzarella
- Cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

## PREPARACIÓN

1. Pica el Salchichón en cubos.
2. Calienta aceite en una sartén y dora las papas uno minutos.
3. Agrega sal y pimienta al gusto.
4. Añade el ajo, la cebolla y el tomate y cocina por tres minutos.
5. Adiciona el Salchichón picado y cocina por tres minutos más.
6. Finaliza poniendo queso parmesano, tapa y cocina a fuego lento por dos minutos.
7. Esparce perejil picado al gusto.





**SNACK PARA 8**  
POR MENOS DE \$20.000



# SÁNDUCHES CON CERVECERO RICA



**APROVECHA AL MÁXIMO EL DÍA DE LA MADRE**  
Y TU PRESUPUESTO PARA QUE MAMÁ VEA LA  
HUELLA QUE HA DEJADO ES SUS SERES AMADOS.

## INGREDIENTES

- 16 tajadas de Cervecero
- 8 panes tajados
- 4 tajadas de queso mozzarella o amarillo
- 2 cucharada de mayonesa
- Harina
- Miga de pan
- Aceite para freír
- 2 huevos

## PREPARACIÓN

1. Con la ayuda de un rodillo o botella, aplana las tajadas de pan.
2. Unta mayonesa en cada pan.
3. Agrega queso y cuatro tajadas de Cervecero.
4. Bate los huevos.
5. Pasa los sánduches por la harina, el huevo batido y la miga de pan.
6. Fríe en aceite caliente y disfruta.

