



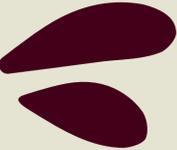
Oliver
cocina por ti

Recetario

Recetas en 20 minutos



Mariale te recomienda

Receta en 
15 minutos
con [@mariale.cocina](https://www.instagram.com/mariale.cocina)

Oliver
cocina por ti





Ingredientes

- Carne desmechada Oliver.
- Julianas de res a la cerveza Oliver.
- 1 plátano pintón.
- Queso Mozzarella al gusto.
- Pico de gallo: 1 tomate, 1 cebolla y cilantro al gusto.

Canasta de plátano, carne desmechada y julianas de res

- 1 Saca la carne desmechada y las julianas de res de la nevera y caliéntalas al baño maría por 10 minutos, cada una.
- 2 Quítale la cáscara al plátano y córtalo en trozos pequeños, llévalos a la air fryer y déjalos cocinar por 10 minutos con aceite de oliva.
- 3 Una vez listos los plátanos, dales forma de canasta con ayuda de una pataconera o un exprimidor de limón.
- 4 Rellena las canastas con la carne desmechada y las julianas de res, un poco de queso mozzarella y vuelve a llevar a la air fryer por 5 minutos.
- 5 Una vez listos, sirve con un poco de pico de gallo por encima, ¡y listo!



Resuelve tu alimentación

Preparaciones

en 20 minutos

para variar tus comidas con Oliver

Oliver
cocina por ti





Ingredientes

- Carne desmechada Oliver.
- Arepa preferida.
- Queso mozzarella.
- Queso parmesano.

Arepas caseras con carne desmechada

- 1 Saca la carne desmechada de la nevera y caliéntala al baño maría por 10 minutos.
- 2 En una sartén, calienta la arepa de tu preferencia con un poco de mantequilla. Cocina por 5 minutos por cada lado a fuego medio.
- 3 Sirve la arepa con una capa de queso mozzarella, agrega encima la carne desmechada. Dale un toque único agregando queso parmesano por encima.

Recomendación: puedes darle un toque diferente a esta receta, preparando una arepa rellena con una arepa más gruesa.



Ingredientes

- Albóndigas napolitanas
- Oliver.
- 300gr de espaguetis.
- Salsa Napolitana.
- Queso parmesano rallado.
- Hojas de albahaca.
- Sal al gusto.

Espagueti con albóndigas a la napolitana

- 1 Saca las albóndigas napolitanas de la nevera y caliéntalas al baño maría por 10 minutos.
- 2 Pon a cocinar los espaguetis en una olla con agua y una pizca de sal, deja cocinar por unos 7 minutos.
- 3 Una vez listas las pastas, escurre muy bien el agua. En una sartén, pon a cocinar la salsa napolitana y agrega las pastas, mezcla muy bien hasta que se integre la salsa con los espaguetis.
- 4 Agrega las albóndigas napolitanas, añade queso parmesano rallado al gusto y decora con algunas hojas de albahaca.

Tostadas con cerdo al jengibre y champiñones

- 1 Saca de la nevera el Cerdo al jengibre y caliéntalo al baño maría por 10 minutos.
- 2 Pon las tajadas de pan en la parrilla caliente hasta que se doren por cada lado.
- 3 Corta los champiñones, la cebolla, el cebollín y el pimentón en trozos pequeños.
- 4 En una sartén caliente con un poco de mantequilla, sofríelos y agrega sal y pimienta al gusto.
- 5 Agrega el cerdo e integra bien todos los ingredientes.
- 6 Sirve sobre las tostadas y decora con perejil fresco.

Ingredientes

- Cerdo al jengibre Oliver.
- 100gr de champiñones.
- Media cebolla blanca.
- Cebollín al gusto.
- Medio pimentón rojo.
- Perejil al gusto.
- 2 tajadas de pan integrales.
- Sal y pimienta al gusto.

Fajitas de cerdo salteado y vegetales

- 1 Saca el cerdo salteado de la nevera y caliéntalo al baño maría por 10 minutos.
- 2 Corta los vegetales a tu gusto, puede ser en julianas o rebanadas.
- 3 Arma las fajitas, pon en un plato una tortilla de harina, dos hojas de lechuga, los tomates cortados, el pimentón rojo en la cantidad que prefieras, la cebolla cortada y el pepino. Además, agrega el cerdo salteado.
- 4 Condimenta a tu gusto con sal y pimienta, agrega por último el queso mozzarella y el maíz dulce.
- 5 Sella las fajitas en una sartén caliente para que mantenga su forma, estarán listas para comer.

Ingredientes

- Cerdo Salteado Oliver.
- 2 tortillas de harina.
- 8 Tomates cherry.
- 1 pimentón rojo pequeño.
- 1 cebolla blanca.
- 1 pepino.
- 4 hojas de lechuga.
- Maíz dulce.
- Queso mozzarella rallado.
- Sal y pimienta al gusto.

Tacos con julianas de res a la cerveza

- 1 Saca las julianas de res a la cerveza de la nevera y caliéntalas al baño maría por 10 minutos.
- 2 Calienta la tortilla en una sartén 2 minutos por cada lado.
- 3 Lava muy bien los vegetales y córtalos como prefieras, agrégales sal y pimienta al gusto.
- 4 Arma los tacos con una tortilla, dos hojas de lechuga crespa, los vegetales y las julianas de res.
- 5 Agrega las salsas de tu preferencia, y disfruta.

Ingredientes

- Julianas de res a la cerveza Oliver.
- 2 tortillas de harina.
- 2 hojas de lechuga crespa.
- 1 tomate.
- 1 pimentón rojo.
- Cebolla morada.
- 1 aguacate.
- Salsas a tu gusto.



Ingredientes

- Pastel de carne Oliver.
- 4 tajadas de pan.
- 1 Tomate.
- 2 Huevos.
- 2 hojas de lechuga.
- Queso mozzarella.
- Mostaza al gusto.
- 1 cucharada de mantequilla.
- Sal al gusto.

Sándwich con pastel de carne

- 1 Saca el pastel de carne de la nevera y caliéntalo en una sartén 5 minutos por cada lado.
- 2 En una sartén con un poco de mantequilla, dora los panes por cada lado. Aparte, haz los huevos revueltos con sal al gusto.
- 3 Lava la lechuga y el tomate, córtalos en rodajas finas.
- 4 Empieza a armar los sándwichs con una tajada de pan, mostaza al gusto, el pastel de carne, una hoja de lechuga, más rodajas de tomates, el queso mozzarella y finaliza con la otra tajada de pan.



Oliver
cocina por ti

Recetas

deliciosas y rápidas