



#CocinaConOster
**10 NUEVAS
RECETAS**
PARA DISFRUTAR
CON LA
TOSTY AREPA





Rocío Oyanguren

 yomadrero

 Las Recetas de Yo Madre

#CocinaConOster

Regreso con ustedes más feliz que nunca, para compartir un nuevo recetario con la increíble Tosty Arepa de Oster. Y digo increíble pues, en los últimos meses, he descubierto la gran versatilidad de este producto y ahora puedo decir que es un imprescindible en mi cocina! Con una Tosty Arepa puedes hacer desde unos ricos panqueques de zanahoria, hasta unos crocantes pancitos de queso. Y lo mejor de todo, es el uso de menos grasa, esto gracias a su material antiadherente que permite que todas tus preparaciones salgan perfectas, y no solo en textura, sino también en forma.

Cada preparación que te amines a hacer en tu Tosty Arepa será como de revista. De hecho, estoy segura que ya muchas familias la tienen en casa y están experimentando sus propias recetas, pues un producto como la Tosty Arepa, te anima a crear, inventar, y poner en práctica toda tu creatividad, para convertir simples insumos en preparaciones increíbles.

Espero que este nuevo recetario les alivie una vez más la vida, y que pronto puedan poner en prácticas estas sencillas, económicas, pero a la vez ricas recetas, que con tanto cariño he preparado para ustedes para disfrutar en familia.

Ahora, manos a la obra!

Rocío

Rocío Oyanguren
'Las Recetas de Yo Madre'.



Kekitos de chocolate

Ingredientes:

- ½ taza de harina de avena
- ½ taza de harina de trigo
- 4 cucharadas de cocoa o cacao en polvo
- 8 claras de huevo
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- 4 claras de huevo
- 6 cucharas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

En un recipiente y con la ayuda de una espátula, mezcla las claras de huevo, con la cocoa o cacao, el azúcar y la vainilla. Una vez todo integrado, añade los dos tipos de harina y el polvo de hornear. Si deseas usar una taza de un solo tipo de harina, también puedes hacerlo. Debes mezclar todo de manera envolvente. Ahora, calienta tu Tosty Arepa y engrásala con aceite y vierte la preparación. Serán unas dos cucharas soperas por cada espacio. Tapa tu Tosty Arepa y deja que cocine. Después de unos 2 minutos, voltea la preparación. Para saber si están listos tus kekitos express, mete un palito mondadientes al medio, si sale seco ya están listos para disfrutar.

#CocinaConOster



Pancitos de queso

Ingredientes:

- 200 gr. de harina de trigo común todo uso (1.82 tz. aprox.) (7.05 oz. aprox)
- ½ taza de agua tibia
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de aceite de oliva
- 4 láminas de queso edam

Preparación:

Mezcla la harina, la sal, el polvo de hornear y ve agregando poco a poco el agua, hasta formar una masa muy manejable. Pasa la preparación a tu mesa de trabajo para seguir amasando por unos 5 minutos y agrega el aceite de oliva. Arma pequeñas bolitas y dentro de cada una coloca un pedazo de queso y vuelve a darle forma redonda. Con la ayuda de tus dedos, aplasta la masa hasta que tenga un espesor aproximado de un centímetro. Si por alguna razón, sientes que la masa se pega en tus dedos, puedes ayudarte con un poco más de harina, pero sin exagerar. Calienta tu Tosty Arepa sin engrasar. Este pancito cocinará unos 6 minutos por lado, pero siempre controlando.



Galletitas caseras

Ingredientes:

- 3 cucharitas de mantequilla derretida
- 6 cucharitas de azúcar blanca
- 3 yema de huevo
- 12 cucharaditas de harina preparada
- Lentejas de chocolate

Preparación:

Primero, derrite tu mantequilla en el microondas en una tanda de 30 segundos, sino en baño maría. Luego, mézclala con el azúcar y las yemas de huevo. Aquí simplemente usarás para mezclar una cuchara convencional. Ahora añadirás la harina, y sino tienes preparada, usas sin preparar, pero agregas una cucharadita de polvo de hornear. Ahora debes cortar papel manteca en el mismo tamaño y forma circular de las superficies de tu Tosty Arepa, y aún sin encenderla, colocarás un papel en cada espacio. Con la ayuda de tu misma cuchara pondrás encima la mezcla, una cuchara por espacio, y antes de cerrar la Tosty Arepa, lo decorarás con tus lentejitas de chocolate. Deja que cocine unos 4 minutos, pero siempre controlando.

#CocinaConOster



Tostadas con huevo

Ingredientes:

- 6 tajadas de pan de molde
- 6 huevos
- Mantequilla la necesaria
- Sal al gusto

Preparación:

Usando un vaso o un cortador, dale forma circular a tus tajadas de pan. Úntalas por ambos lados con mantequilla. Calienta tu Tosty Arepa y coloca tus panes para que doren por ambos lados. Una vez doraditos, lo retiras de la Tosty Arepa para hacerle un hueco al medio, con una tapa que tengas a la mano o cortador más pequeño. Vuelve las rodajas de pan a la Tosty Arepa y en medio de cada rodaja agrega una yema de huevo, con un poco de clara, ponle una pizca de sal y vuelve a tapar la Tosty Arepa por un par de minutos. Tendrás una original tostada con huevo, para salir de lo común y sorprender a tu familia.

#CocinaConOster



Croquetas de papa ralladas

Ingredientes:

- 3 papas blancas
- 1 huevo
- 5 cucharadas de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Pela y ralla la papa con la ayuda de un rallador simple. Una vez listas, mezcla con el huevo, el queso, la sal y pimienta. Tranquilamente podrías reemplazar el queso parmesano, por queso fresco picadito o cualquier variedad de queso que tengas a la mano. Engrasa ligeramente tu Tosty Arepa con un poco de aceite, y añade la preparación. Dejarás que cocine por lado unos 3 minutos, pero es importante que siempre controles. Tienes que ayudarte con una espátula para voltear tus croquetas con mucho cuidado. En cuanto al tipo de papa, la verdad es que puedes usar la que más te guste.



Mini cachangas carretilleras

Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin preparar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ cucharadita de anís en grano
- 100 ml. de agua
- Una pizca de sal

Para la miel:

- 1 taza de azúcar blanca
- 4 cucharadas soperas de agua
- 5 gotas de tinte rojo de repostería

Preparación:

Pon en infusión el anís con el azúcar. Mezcla la harina cernida con el polvo de hornear, el huevo, la sal, la mantequilla derretida y el agua de anís ya fría, la cual irás incorporando poco a poco hasta lograr una masa homogénea. Tú eliges, si agregas los granos de anís, o lo cuelas. Pasa la preparación a tu mesa de trabajo y amasa por 5 minutos. Deja reposar la masa por 1 hora cubierta con un secador. Luego, con la ayuda de un rodillo estiras bien la masa hasta hacerla delgada, y usando un vaso, cortas círculos, que pondrás en tu Tosty Arepa ligeramente engrasada. Cocina la masa por lo menos unos 4 minutos por lado, pero siempre controlando. Para la miel, pones en una olla el azúcar, el agua y tinte rojo de repostería y a fuego lento dejar que hierva hasta que tome una consistencia espesa.



Torrejitas de brócoli

Ingredientes:

- 2 tazas de brócoli
- 3 huevos
- 100 gramos de queso fresco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Hierve agua y pasa por un hervor de 3 minutos el brócoli. Deja enfriar y pícalo muy menudito. Luego mezcla el brócoli con los huevos batidos, la sal y la pimienta. Ahora, engrasa tu Tosty Arepa con un poco de aceite vegetal, deja que caliente y agrega la preparación. Aproximadamente la cocción por lado son 3 minutos, pero siempre controla. Para que te quede más doradito, tienes que voltear tus torrejas. Tranquilamente podrías añadir a esta preparación zanahoria picada que también pasas por un hervor de tres minutos e incluso pollo deshilachado.



'Mini' rapiditas caseras

Ingredientes:

- 1 taza de harina sin preparar
- 150 ml. de agua
- 3 cucharadas de aceite

Preparación:

En un recipiente mezclen todos los ingredientes hasta integrar todo correctamente. Se darán cuenta que la masa es muy ligera, así que luego pasarán la preparación a su mesa de trabajo para amasar unos 5 minutos, Luego, dejarán reposar la masa unos 5 minutos. Terminado ese tiempo, estiran la masa con la ayuda de un rodillo hasta hacerla muy delgada. Y usando un cortador o un vaso, cortan círculos al tamaño que requiere su Tosty Arepa. Aquí no necesitan engrasar la Tosty Arepa, solo esperen que caliente y colocan las masas unos 10 segundos por lado, y ya estarán listas, para disfrutar solitas o acompañadas de huevos revueltos, queso, aceitunas, pollo deshilachado y mucho más!

#CocinaConOster



Panqueques de zanahoria

Ingredientes:

- 1 taza de harina sin preparar
- 1 taza de leche entera o de tarro
- 1 huevo
- ½ zanahoria rallada
- ¼ de taza de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

Preparación:

Esta receta es muy simple, pues solo se trata de unir todos los ingredientes y mezclar. La zanahoria la puedes rallas por la parte más finita de tu rallador, incluso licuarla con la misma leche, sino deseas que se sienta ninguna textura. En cuando al azúcar, tranquilamente podrías reemplazarla por panela, miel de abeja o chanchaca triturada o cualquier endulzante de tu elección. Es importante calentar tu Tosty Arepa y engrasarla previamente con un mínimo de aceite. La cocción por lado es aproximadamente 4 minutos, pero recuerda que debes voltear la preparación para que te quede más doradita.



Bizcochitos de plátano

Ingredientes:

- 2 plátanos de seda
- 16 cucharadas de harina sin preparar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 4 cucharadas de aceite
- 8 cucharadas de leche
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vaina

Preparación:

Pela los plátanos y aplástalos con la ayuda de un tenedor. De preferencia usa plátanos muy maduros, pues son más aromáticos. Una vez listos, añade todos los ingredientes uno a uno, y ve mezclando todo hasta lograr una textura homogénea. Ahora, debes poner a calentar tu Tosty Arepa, y cuando esté listo, añade en cada superficie la preparación, pero sin llenar tanto, pues hinchará un poco. Tapa la Tosty Arepa y deja cocinar por lado un par de minutos.



Kekitos de chocolate



Pancitos de queso



Galletitas caseras



Tostadas con huevo



**¡MANOS A LA OBRA!
CON LA TOSTY AREPA**



Croquetas de papa rallada



cachangas carretilleras



Torrejitas de brócoli



'Mini' rapiditas caseras



Panqueques de zanahoria



Biscochitos de plátano