

← → ↺ 🏠

De mi tierra colorada

¿Qué buscas?

Inicio

Dulce

Salado

Contacto

Sobre Mi

¡Bienvenido a De mi tierra Colorada! Explora un mundo de deliciosas recetas de cocina del territorio misionero. Nuestra plataforma te ofrece una amplia variedad de recetas que puedes preparar con ingredientes comunes. Desde platos caseros reconfortantes hasta creaciones gourmet, estamos aquí para inspirarte y ayudarte a llevar la cocina a tu hogar. Únete a nosotros en un emocionante viaje culinario donde encontrarás recetas paso a paso, consejos de cocina y mucho más. ¡Empieza a descubrir nuevas y emocionantes recetas ahora!

Recetas Misioneras





Regístrate y recibe nuestras nuevas recetas

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

©2023 



Nombre:

Correo Electronico:

Enviar

← → ↺ 🏠

De mi tierra colorada

¿Qué buscas?

Inicio

Dulce

Salado

Contacto

Sobre Mi

Recetas Dulces

Mamon en Almivar



Ingredientes:

- 1 mamón maduro
- 1 taza de azúcar (puedes ajustar la cantidad según tu preferencia)
- 1/2 taza de agua
- Jugo de 1 limón (opcional, para dar un toque de acidez)

Instrucciones:

1. Pela el mamon y corta la pulpa
2. En una cacerola coloca el mamon, el azucar y el agua. Mezclalo muy bien
3. Cocinalo a fuego lento por 2hs. En ese momento el agua se comenzara a reducir, debes continuar la coccion revolviendo de a ratos hasta que se cree el almivar y tenga la consistencia deseada.

Buñuelos Misioneros



Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- Aceite para freír (puede ser aceite de maíz, girasol o similar)
- Azúcar glas (para espolvorear, opcional)

Instrucciones:

1. En un bol tamiza la harina y mezcla con el azucar, la sal y el polvo de hornear
2. En otro recipiente bate los huevos y mezcla con la leche.
3. Agrega la mezcla de la leche y los huevos con los ingredientes secos y revuelve hasta conseguir una masa suave y homogenea

Regístrate y recibe nuestras nuevas recetas

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

©2023 



Nombre:

Correo Electronico:

Enviar

← → ↺ 🏠

De mi tierra colorada

¿Qué buscas?

Inicio

Dulce

Salado

Contacto

Sobre Mi

Recetas Saladas

Reviro



Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maiz
- 1 taza de aguas
- 1 cucharada de sal
- Aceite Vegetal

Instrucciones

1. Mezclamos la harina de maiz y la sal. Agregamos el agua y amasamos hasta que quede suave.
2. Dividimos la masa en pequeños pedazos y los aplastamos hasta obtener una forma circular
3. Calentar suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio. Colocar las porciones de masa en el aceite caliente y freír por cada lado, hasta que estén doradas y crujientes.
4. Una vez que estén dorados, retirarlos del aceite y colocar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Servirlos calientes.

Chipa Guazu



Ingredientes:

- 4 tazas de choclo rallado
- 2 tazas de queso fresco cortado pequeño
- 1 cebolla grande
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 4 cucharadas de manteca derretida

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 180°C y aceitar un molde. Saltear la cebolla hasta que este transparente.
2. Mezclar el choclo rallado con la cebolla salteada y la manteca derretida. Integrar bien. Incorporar los huevos, la leche, y salpimentar a gusto. Mezclar bien. Agregar queso fresco y mezclar nuevamente.

Regístrate y recibe nuestras nuevas recetas

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

©2023 



Nombre:

Correo Electronico:

Enviar

← → ↺ 🏠

De mi tierra colorada

¿Qué buscas?

Inicio

Dulce

Salado

Contacto

Sobre Mi

Contacto

Tu Nombre :

Tu email :

Que quienes decimos ?

Enviar

O Puedes mandarnos un E.mail

Equipotarea@gmail.com

Regístrate y recibe nuestras nuevas recetas

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

©2023 



Nombre:

Correo Electronico:

Enviar

← → ↺ 🏠

De mi tierra colorada

¿Qué buscas?

Inicio

Dulce

Salado

Contacto

Sobre Mi

Sobre Mi - Conoceme



¡Bienvenidos a 'De Mi Tierra Colorada'! Somos una comunidad de amantes de la comida, con un toque cálido y mate en mano. Desde el corazón de Misiones, Argentina, compartimos nuestras recetas más queridas, aquellas que nos transportan a los abrazos de la abuela y a las tardes de mate a la orilla del río. Nuestro rincón en la web es un homenaje a los sabores auténticos de la tierra colorada. Desde los clásicos platos de la región hasta nuestras creaciones más innovadoras, te invitamos a descubrir el sabor único de Misiones. Nuestro amor por la comida nos une y estamos emocionados de compartirlo con vos. ¿Listo para un viaje culinario por la tierra colorada? ¡Prepárate para saborear la esencia misionera en cada bocado!



Regístrate y recibe nuestras nuevas recetas

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

©2023 



Nombre:

Correo Electronico:

Enviar