



¿Qué vas a cocinar hoy?

Busca aquí

Recetas populares



Arroz con Pollo

Ingredientes

- 2 1/2 tazas de arroz
- 6 1/2 tazas de agua
- 1 pechuga de pollo (aprox. 2 lbs)
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla pequeña picada en cubos
- 2-3 dientes de ajo, picados o machacados
- 1/2 pimiento rojo mediano, cortado en cubos
- 1/2 pimiento verde mediano, cortado en cubos
- 1 1/2 tazas de vegetales (zanahoria, habichuela, arveja) precocidos
- 1 tallo de apio limpio y sin venas

Pasos

1. Cocinar el Pollo: Hervir la pechuga en agua con ajo y hierbas durante 30 minutos. Reservar el caldo y desmenuzar el pollo.
2. Sofreír Vegetales: En una olla, calentar el aceite y sofreír cebolla, pimientos y ajo hasta dorar. Agregar salsa de tomate
3. Cocinar el Arroz: Añadir el arroz a la mezcla, luego agregar 5 tazas del caldo reservado. Llevar a ebullición, luego tapar y cocinar a fuego bajo por 15 minutos.
4. Incorporar Pollo y Vegetales: Mezclar el pollo desmenuzado y los vegetales al arroz. Ajustar sal y pimienta.
5. Servir: Decorar con perejil o cilantro y disfrutar.



Nuestra Historia



1980: El Sueño de un Nuevo Sabor

En un pequeño y colorido rincón de Bogotá, "Crème" abrió sus puertas como una heladería artesanal con una misión clara: ofrecer un postre que combinara el dulce sabor de los helados con el toque especial de la crema colombiana. La fundadora, doña Amalia, había heredado recetas de su abuela y las perfeccionó, creando sabores exclusivos inspirados en frutas y dulces locales. "Crème" rápidamente ganó popularidad entre los bogotanos, convirtiéndose en el lugar perfecto para disfrutar un helado con amigos o en familia.



2000: Expansión y Reconocimiento

Para el año 2000, "Crème" ya no era solo una heladería; se había transformado en un restaurante reconocido en toda Colombia por su creatividad en la fusión de cocina tradicional con presentaciones modernas. Ahora el menú incluía postres gourmet y una selección de platos que destacaban ingredientes frescos y autóctonos. Con el auge del turismo en Bogotá, "Crème" comenzó a atraer visitantes internacionales, quienes quedaban encantados con el sabor local. Ampliando su presencia en otras ciudades como Medellín y Cartagena, "Crème" se estableció como un referente de la gastronomía colombiana.



2024: Innovación y Sostenibilidad

Hoy, "Crème" es un ícono de la innovación gastronómica en Colombia, habiendo evolucionado hacia un modelo sostenible. Comprometido con el medio ambiente, el restaurante utiliza ingredientes orgánicos y locales, minimiza el desperdicio y apoya a pequeños productores colombianos. Con opciones veganas, sin gluten y menús de temporada, "Crème" continúa innovando sin perder su esencia original. Aclamado por los críticos y amado por sus fieles clientes, "Crème" mantiene el espíritu que doña Amalia soñó en los 80, combinando tradición, sabor y conciencia ambiental para las nuevas generaciones.



Recetas



Ver receta



Hambuerguesa casera



Ingredientes:

- 500 g de carne molida (res o mezcla de res y cerdo)
- 1 huevo
- 1/2 taza de pan rallado
- 1/4 de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta al gusto
- Pan de hamburguesa
- Lechuga, tomate, queso y condimentos (kéetchup, mostaza) al gusto

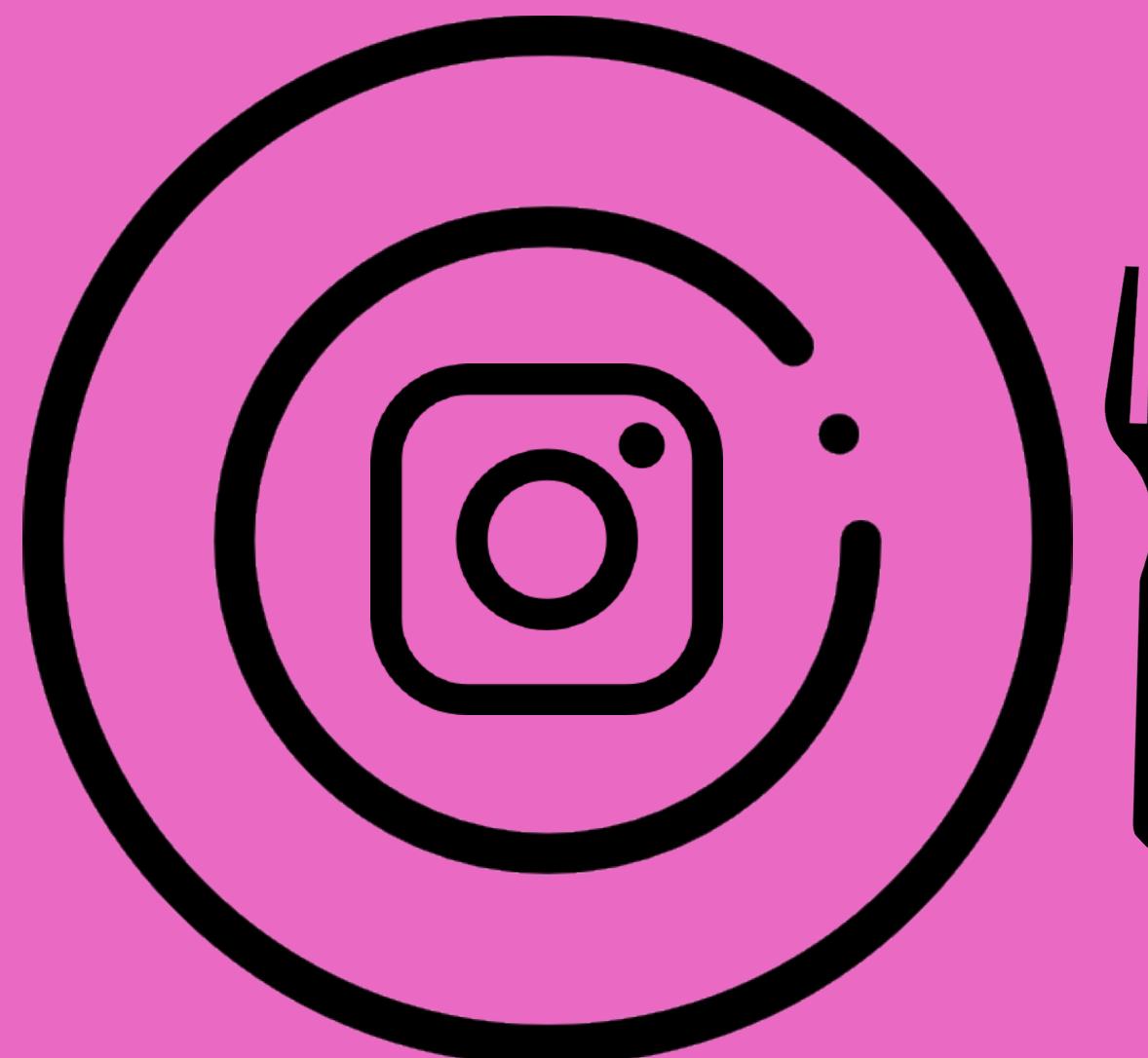
Pasos:

1. Preparar la carne: En un bol, mezcla la carne molida con el huevo, pan rallado, cebolla, ajo, sal y pimienta. Amasa hasta integrar todos los ingredientes.
2. Formar las hamburguesas: Divide la mezcla en 4 porciones y da forma a las hamburguesas, presionando ligeramente el centro para que se cocinen uniformemente.
3. Cocinar: Calienta una sartén o parrilla a fuego medio-alto y cocina cada hamburguesa durante 4-5 minutos por cada lado o hasta que alcance el punto deseado.
4. Montar: Coloca las hamburguesas en el pan y agrega lechuga, tomate, queso y condimentos al gusto.



Nuestras redes

Instagram



Facebook



X(Twiteer)

