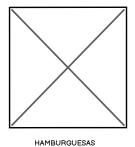
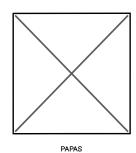


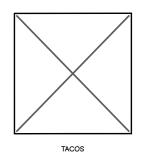


¿Qué vas a comer hoy?

Categorías







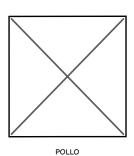


IMAGEN DE HAMBURGUESA

Somos su mejor opción cuando de antojos se trata. Servimos los mejores platos porque los servimos con amor.







¿Querés recetas como las nuestras? Ingresá aquí.

Derechos reservados 2022l Creado por Deiby Mejia Hecho con cariño



Menú Or

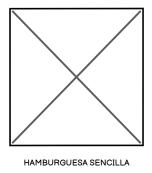
Ordenar Sugerencias

Conócenos más

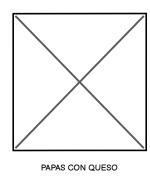
Recetas

¿Qué vas a comer hoy?

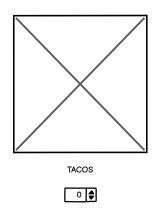
Categorías

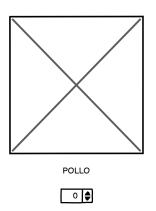


0 🌲



0 🛊





Ver carrito

Somos su mejor opción cuando de antojos se trata.

Servimos los mejores platos porque los servimos con amor.







¿Querés recetas como las nuestras? Ingresá aquí.



Menú Ordenar Sugerencias Conócenos más Recet

¡Hola, no dudes en escribirnos!
Nombre:
Correo electrónico:
Es importante para nosotros, escribe aquí tu sugerencia:
Enviar

Somos su mejor opción cuando de antojos se trata.

Servimos los mejores platos porque los servimos con amor.







¿Querés recetas como las nuestras? Ingresá aquí.



Te cuento cómo somos!

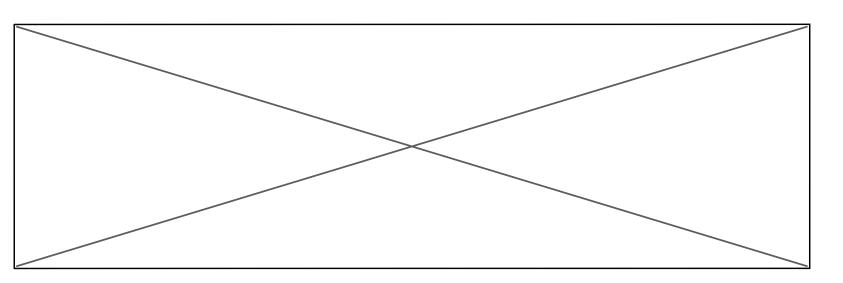
Los de la cocina

En la cocina siempre estará Marianela, a ella le encanta la cocina.

Es la encargada de darle sabor a cada platillo.

En la administración

Josué, el fundador de nuestro negocio, es el eje central de la administración, a él le gusta que usted siempre salga con una sonrisa en el rostro.



Somos su mejor opción cuando de antojos se trata.

Servimos los mejores platos porque los servimos con amor.







¿Querés recetas como las nuestras? Ingresá aquí.



Te regalamos dos recetas que jamás olvidarás

POLLO AL HORNO CON PATATAS

- > 1 pollo entero o 4 muslos completos (
- > 4 patatas medianas
- > 4 cebollas medianas
- > aceite de oliva
- > sal y pimienta
- > Tomillo seco

PREPARACIÓN

Comenzamos pelando las patatas.

A continuación ponemos los muslos encima de las patatas y la cebolla. Le añadimos a todo un vaso de agua y un chorrete de aceite de oliva..

Metemos el pollo al horno a 220°C.

Cuando esté bien dorado, sacamos la bandeja del horno, le damos la vuelta a las piezas. Así, se cocinará el otro lado.

Inmediatamente después, volvemos a meter la bandeja dentro del horno

BIZCOCHO DE LECHE ESPONJOSO CASERO

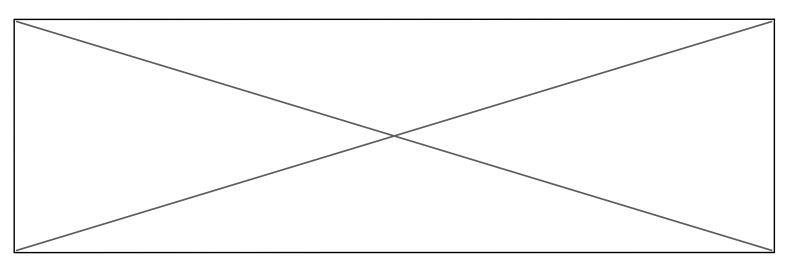
Recetas

- > 3 huevos
- > 250g de harina
- > 200g de azúcar
- > 1 cucharada de levadura química
- > 120ml de leche
- > 100ml de aceite de girasol

PREPARACIÓN

Batimos los huevos con la mitad del azúcar Echamos el resto del azúcar, la leche, el aceite, la canela y la esencia de vainilla.

Es el turno de los ingredientes más sólidos del bizcocho de leche Untamos bien de mantequilla un molde y espolvoreamos después con harina, para que no se pegue. Metemos aquí la mezcla. En el horno ya precalentado a 180°C, metemos el molde a la rendija del medio durante unos 40 minutos.



Somos su mejor opción cuando de antojos se trata.

Servimos los mejores platos porque los servimos con amor.







¿Querés recetas como las nuestras? Ingresá aquí.

Derechos reservados 2022l Creado por Deiby Mejia Hecho con cariño