

mis platos infalibles





índice

01 Recetas dulces
para triunfar en
cumpleaños

04 Asados que
nunca fallan

02 Recetas de
snacks para
aperitivos

05 Recetas
vegetarianas

03 Primeros platos
muy completos



Bienvenido a mi recetario infalible.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse

cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.



Recetas dulces para fiestas

by creativemindly

If not, arm yourself with a paper towel and be ready to wipe.

In the photo of the Raspberry & Vanilla Lollipops, the ice cream was poured directly into the glasses after being made, and it was left to freeze until solid. When the shot glasses came out of the freezer, they got frosty

These Raspberry & Vanilla Lollipops are still in shot glasses, showing frost, to indicate they were frozen.

3.5, ISO 125, 100mm, Macro L

For the photo of Pineapple Sorbet because the art director had detected a frosted or dewy look. Yet I still in the studio that day, so I decided

recetas dulces

01 Receta dulce de lo que sea.

02 Receta dulce de lo que sea.

03 Receta dulce de lo que sea.

04 Receta dulce de lo que sea.

05 Receta dulce de lo que sea.

06 Receta dulce de lo que sea.

07 Receta dulce de lo que sea.

08 Receta dulce de lo que sea.

09 Receta dulce de lo que sea.

10 Receta dulce de lo que sea.

11 Receta dulce de lo que sea.

12 Receta dulce de lo que sea.



Pastelitos de frutas

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut.

Personas	4
Dificultad	media
tiempo	1 hora

Ingredientes

Para la masa	
Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro
Para la crema	
Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro

Pastelitos de frutas

Paso a paso

1. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
2. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
3. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
4. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.



Tarta de frutas de temporada

Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit,
sed do eiusmod tempor
incididunt ut.

Personas	4
Dificultad	media
tiempo	1 hora

Ingredientes

Para la masa	
Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro

Para la crema	
Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro

Tarta de frutas de temporada

Paso a paso

1. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
2. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
3. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
4. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.



Snacks para el aperitivo

by creativemindly

Nombre de la receta

Personas	4
Dificultad	media
tiempo	1 hora



ingredientes

Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro
Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro

Paso a paso

1. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
2. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
3. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.

Nombre de la receta

Personas	4
Dificultad	media
tiempo	1 hora



ingredientes

Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro
Ingrediente	150g
Ingrediente	2 tazas
Ingrediente	10g
Ingrediente	500g
Ingrediente	1 litro

Paso a paso

1. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
2. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.
3. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur.



Primeros platos completos

by creativemindly



El nombre de la receta

Lorem ipsum dolor sit amet,
consectetur adipiscing elit,
sed do eiusmod tempor
incididunt ut.

Paso a paso



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco .



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco .



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco .



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco .

Ingrediente	150g
Ingrediente	150g
Ingrediente	150g
Ingrediente	150g
Ingrediente	150g

Ingrediente	150g
Ingrediente	150g
Ingrediente	150g
Ingrediente	150g
Ingrediente	150g