Página Index

**Menú**

Recetas  
Recomendaciones  
Videos de Cocina  
Tips  
Concurso

**Sección 1**

Receta destacada de la semana

Pastel de Chocolate Vienés

Por Maria Avila

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

Deliciosa receta de pastel de chocolate con nueces molidas preparado todo en la licuadora! Prepara este delicioso pastel de en tan solo 20 minutos.  
Ideal para compartir con la familia en una tarde lluviosa

**Sección 2**

RECETAS DE ENSALADAS PARA VERANO

Encuentra deliciosas recetas frescas ideales para el verano. Aprende a preparar una rica ensalada de pollo, ensalada de atún o cualquier ensalada fácil para disfrutar en el calor.

* Ensaladas de Pollo
* Ensaladas de Verduras
* Recetas de Ensaladas de Frutas
* Ensaladas de Atún
* Ensaladas de Papa
* Ensaladas Fáciles de Salmón
* Ensaladas de Pasta
* Aderezos y Vinagretas Caseros

RECETAS DE CARNES ASADAS AL CARBÓN

Encuentra las mejores recetas y tips de carnes asadas al carbón, a tus amigos les encantar. Solo elige tu corte favorito, el ingrediente y sigue los sencillos tips que te ofrecemos.

* Recetas de pollo asado
* Recetas de cordero asado
* Recetas de cerdo asado
* Recetas de pescado asado

RECETAS DE POSTRES

Las mejores recetas de postres para preparar en cualquier ocasión, sorprende a tu familia, amigos o pareja con estas exquisitas recetas que le encantarán, desde un fondant de chocolate hasta un delicioso cheesecake de fresas.

* Recetas de pasteles
* Recetas de cupcakes
* Recetas de galletas
* Recetas de pays
* Recetas de panqués

**Sección 3**

Ganó Nilson

Llegó el tan esperado final de la primera temporada de MasterChef Uruguay, el reality de cocina más importante del mundo, ahora hecho en nuestro país.

En un clima de gran tensión, los cuatro participantes que todavía estaban en carrera se enfrentaron uno contra uno, en dos semifinales determinadas por sorteo: Lourdes vs. Nilson y Leticia vs. Nicolás.

Los dos ganadores, Leticia y Nilson, pasaron a la final, donde tuvieron 120 minutos para sorprender al jurado con tres platos: entrada, plato principal y postre. Pese a los nervios y la presión de la instancia que estaban atravesando, ambos participantes tuvieron un gran desempeño en la última prueba de la competencia, lo que hizo que la decisión del jurado no fuera nada sencilla.

Finalmente, Lucía, Sergio y Laurent dieron su veredicto y Nilson se convirtió en el primer maestro de la cocina de nuestro país. La alegría y la emoción se apoderaron de la cocina de MasterChef Uruguay y el festejo del ganador con su familia y sus excompañeros fue inolvidable.

Se vincula con el ejercicio 2

**Pie**

links a redes sociales

elgourmet®

© 2010-2017

Contacto

Políticas de privacidad

Anúnciate

RSS

SiteMap

Página Concurso

**Formulario de inscripción a Concurso**

Inscríbete para el primer concurso de videos de cocina del Uruguay.

Todos los campos son obligatorios.

Campos de ingreso de datos   
Nombre, dirección, teléfono, email, sexo, grado de dificultad de la receta (input)

Opciones de tipo de plato a preparar(select)

Resumen de la preparación (textarea)

Acepta las condiciones establecidas en el concurso (input)

\* "Constituyo el domicilio electrónico que registro en este formulario. Además autorizo al servicio a realizar las comunicaciones y notificaciones personales de los actos indicados en el cap. III del Instructivo de Notificaciones Personales electrónicas al domicilio electrónico constituído. Me obligo a comunicar, en la oficina donde fue constituído este dato, cualquier dato en el domicilio electrónico que denuncio en el presente formulario. Asimismo asumo la responsabilidad respecto al uso exclusivamente personal e intransferible de la cuenta de correo electrónico constituida como domicilio electrónico".

**Pie**

links a redes sociales

elgourmet®

© 2010-2017

Contacto

Políticas de privacidad

Anúnciate

RSS

SiteMap