



EBOOK

Recetas Chilenas

ANFITRIÓN DEL SABOR



ELVOLCANCHILE



ELVOLCAN.CL



ELVOLCANCHILE



EBOOK

Recetas Chilenas

Celebremos junto a las preparaciones típicas de la gastronomía chilena. Encuentra tus recetas favoritas y sorprende a quienes más quieres.

● *¡No te lo Pierdas!* ●

Atte: Equipo EL VOLCAN

ÍNDICE

3. Infaltables del mes
4. Descuento Santa Rita
5. #Volcanlovers
6. Descuento EL VOLCAN
7. Recetas fiestas patrias
8. Anticuchos a la chilena
9. Empanadas
10. Pebre
11. Choripán
12. Terremoto
13. Sopaipilla
14. Otros platos chilenos
15. Crema de zapallo
16. Crema de espárragos
17. Carbonada
18. Guiso de lentejas
19. Caldillo de congrio
20. Pimentones a la parrilla
21. Chupe de jaiba
22. Dulces
23. Churros
24. Turrón de vino tinto
25. Calzones rotos
26. Mote con huesillo
27. Empolvados
28. Arroz con leche
29. Panqueques
30. Felices fiestas patrias
31. Página para imprimir



INFALTABLES DEL MES



LUGANO

SET DE VAJILLA 20 PIEZAS
MODELO OLIVE

AHORA
\$49.990
ANTES
\$69.990



FTA

SETS DE 6 COPAS VINO/ESPUMANTE
MODELO FRIENDS

DESDE
\$6.490



KANGKAWE

CUCHILLOS Y ACCESORIOS
PARRILLA (SELECCIÓN)

DESDE
\$7.990



LUGANO

SARTENES, MINI CACEROLAS
Y PLANCHA (SELECCIÓN)

DESDE
\$6.990



KITCHENAID

MOLEDOR DE CARNE
ACCESORIO DE ACERO

AHORA
\$89.990
ANTES
\$114.990



LACOR

MANDOLINA
5 CUCHILLOS + EXPRIMIDOR

AHORA
\$35.990
ANTES
\$39.990

Válido desde el 25 de agosto al 28 de septiembre del 2025 o hasta agotar stock. Vigente en tiendas físicas y online www.elvolcan.cl (sujeto a disponibilidad). Descuento no acumulable con otras promociones.



CARMEN

SINCE 1850

Más de 170 años de
vinos excepcionales

35%
dcto.

en **santaritaonline.com**
usando el código

ELVOLCAN

DISPONIBLE HASTA DICIEMBRE 2025. SOLO A PRODUCTOS SELECCIONADOS Y SUJETO
A DISPONIBILIDAD DE STOCK. NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES

#Volcanlovers

Te presentamos a nuestros #Volcanlovers que han colaborado con sus exquisitas recetas para compartir con ustedes <3



@eugeniomelococina

EUGENIO

• Encuentra su receta en la página 8 •

Chef profesional con 20 años de trayectoria, se ha especializado en explorar los sabores de la gastronomía nacional.



MAREN

• Encuentra su receta en la página 24 •

Actriz de profesión y cocinera por pasión, ha encontrado en la cocina su escenario favorito. Tras un largo camino en redes sociales, hoy inspira con preparaciones coloridas, alegres y llenas de flores y sabor.



@marbrownell

MARTÍN

• Encuentra su receta en la página 23 •

Pastelero chileno con experiencia en restaurantes, centros de eventos y pastelerías, desarrollando siempre su labor en el ámbito de la repostería tanto en Chile como en el extranjero.



@martinsantibanezg



¡Encontraste
un descuento!

TIENES

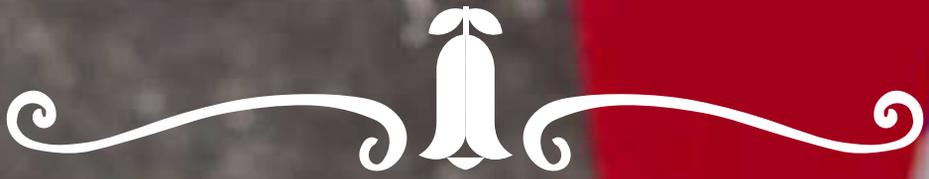
20%

DCTO

Código:

POS-EBOOK-ADS

Descuento de uso único válido en tiendas físicas y en www.elvolcan.cl hasta el 30 de septiembre 2025. Tope de descuento de \$20.000 por transacción. Excluye categorías electrodomésticos y maquinaria.



RECETAS FIESTAS PATRIAS



ANTICUCHOS A LA CHILENA

INGREDIENTES:

- 800 a 900 g de asiento de vacuno.
- 8 chorizos parrilleros.
- 1 cebolla.
- 1 pimentón verde.
- 1 pimentón rojo.
- 1 marraqueta.
- Sal.

Para la marinada a la chilena:

- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharadita de orégano.
- 1 cucharadita ají de color.
- ½ cucharadita de comino.
- ¼ taza de vinagre de vino tinto.
- ¼ taza de vino blanco.



PREPARACIÓN:

- Cortar la carne en cubos grandes y marinar idealmente por 12 horas.
- Armar los anticuchos alternando los ingredientes en la brocheta o fierrito.
- Llevar a la parrilla con fuego medio alto.
- Durante la cocción, humectar las brochetas con la marinada (recomendado utilizar un pincel de silicona).
- Girar y añadir sal y dejar que la preparación se dore.
- Coronar con un trozo de marraqueta y disfrutar bien calientes.



@eugeniomelococina



Te recomendamos usar: Set 4 Fierros para Anticuchos Kangkawe.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

EMPANADAS

INGREDIENTES:

Para el relleno:

- 2 cebollas grandes, picadas en cubos pequeños.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 cucharada de comino en polvo.
- 1 cucharada de ají de color (*paprika*).
- 1 cucharadita de orégano.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 huevos duros, cortados en cuartos.
- 12 aceitunas negras, sin carozo.
- 1/2 taza de pasas de uva (*opcional*).

Para la masa:

- 1 kilo de harina. 200 g de manteca (*o margarina*).
- 1 taza de agua tibia con sal.
- 1/2 taza de leche tibia.



PREPARACIÓN:

- En una sartén grande a fuego medio, calentar el aceite vegetal. Agregar las cebollas picadas y sofreír hasta que estén transparentes.
- Añadir la carne de vacuno picada y cocinar, removiendo con una cuchara de silicona o madera. Incorporar las especias y cocinar hasta dorar la carne. Dejar enfriar.
- Para la masa, en un bowl colocar la harina en forma de volcán con un hueco al centro. En paralelo, derretir manteca y verter junto al agua, sal y leche tibia en el centro de la harina.
- Mezclar con las manos hasta obtener una masa suave y elástica. Dejar reposar la masa por unos 15-20 minutos cubierta con un paño limpio.
- Pasado el tiempo, dividir la masa en porciones para estirar con un uslero (o máquina de pasta Marcato). Luego, cortar la masa en círculos de 20 cm de diámetro.
- Colocar una porción del relleno en el centro de cada círculo de masa, junto a un cuarto de huevo duro, una aceituna y, opcional, algunas pasas.
- Humedecer los bordes con utilizando una brocha de cocina (silicona) y doblar la masa formando un semicírculo. Presionar los bordes y realizar un repulgue o presión para sellarlas.
- Opcional, con un pincel de silicona aplicar una mezcla de huevo (yema + clara) y llevar a horno precalentado a 200° C por 20 o 25 minutos hasta dorar. Servir calientes acompañadas con pebre.



Te recomendamos usar: Máquina Pastas Atlas Roller 150 Marcato.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

PEBRE

INGREDIENTES:

- 3 tomates.
- 1 cebolla.
- 1 ají verde.
- 1 manojo de cilantro.
- Jugo de 1 limón.
- 3 cucharadas de aceite.
- Sal a gusto.



PREPARACIÓN:

- Picar finamente tomates, cebolla, ají y cilantro.
- Colocar todo en un bowl.
- Agregar jugo de limón, aceite y sal.
- Revolver y refrigerar hasta servir.



Te recomendamos usar: Cuchillo medio golpe Arcos Universal.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

CHORIPÁN

INGREDIENTES:

- 4 chorizos.
- 4 panes marraqueta o baguette.
- Pebre o salsa a gusto.



PREPARACIÓN:

- Asar los chorizos en la parrilla hasta dorar.
- Abrir los panes y tostar ligeramente.
- Cortar los chorizos con el cuchillo.
- Servir dentro del pan y acompañar con pebre o salsa.



Te recomendamos usar: Set Kangkawe 2 piezas, incluye 1 tenedor + 1 cuchillo parrillero + 1 funda de cuero.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

TERREMOTO

INGREDIENTES:

- 1 litro de vino pipeño.
- 500 ml de helado de piña.
- 100 ml de granadina.



PREPARACIÓN:

- Servir el vino pipeño en los vasos Broadway Lugano hasta la mitad.
- Añadir una o dos bolas de helado de piña.
- Incorporar un chorrito de granadina.
- Mezclar suavemente y servir bien frío.



Te recomendamos usar: Set 6 Vasos Altos 450L Lines Broadway Lugano.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

SOPAIPILLAS

INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina.
- 2 cucharadas de manteca o margarina.
- 1/2 taza de zapallo cocido y molido.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/2 taza de agua tibia (*aproximadamente*).
- Aceite para freír.



PREPARACIÓN:

- Mezclar la harina con la sal en un bowl.
- Agregar el zapallo y la manteca derretida.
- Incorporar el agua tibia de a poco hasta formar una masa suave.
- Amasar por 5 minutos y dejar reposar 10 minutos.
- Estirar la masa con un uslero hasta dejarla de 0,5 cm de grosor aproximadamente.
- Cortar círculos con un molde o vaso.
- Pinchar con un tenedor cada sopaipilla.
- Freír en aceite caliente hasta dorar por ambos lados.
- Escurrir en papel absorbente y servir.



Te recomendamos usar: Wok 2,5mm 28cm Firenze Negro Ballarini.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl



OTROS PLATOS CHILENOS



CREMA DE ZAPALLO

INGREDIENTES:

- 1 kilo zapallo camote.
- 1 cebolla blanca mediana.
- 30 g jengibre.
- 2 dientes de ajo.
- 5 g cúrcuma.
- 5 g canela en polvo.
- 100 ml crema.



PREPARACIÓN:

- Con un cuchillo para verduras, pelar y cortar el zapallo camote en trozos medianos y reservar. Repetir lo mismo con el jengibre. Además, cortar la cebolla blanca en brunoise (cubitos).
- Agregar a una olla la cebolla y sofreír unos minutos. Luego, agregar el zapallo, jengibre, ajo y especias a gusto.
- Vierte suficiente agua para cubrir los ingredientes y deja hervir hasta que el zapallo esté blando.
- Retirar del fuego y triturar las verduras en una licuadora o procesadora.
- Verter la preparación en la olla nuevamente, rectificar el sabor y servir.
- Opcional, decorar con semillas de zapallo y aceite de oliva.



Te recomendamos usar: Cacerola Aluminio Forjado Negro Samoa Iconic Arcos.
Encuéntrala en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

CREMA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

- 1 manojo de espárragos verdes (aprox. 500 g).
- 1 papa mediana.
- 1 cebolla pequeña.
- 2 cucharadas de aceite de oliva o mantequilla.
- 750 ml de caldo de verduras.
- 100 ml de crema (opcional).
- Sal y pimienta a gusto.



PREPARACIÓN:

- Lavar los espárragos y cortar la parte inferior (tallo).
- Pelar la papa y la cebolla, y picar en cubos pequeños.
- Calentar el aceite o mantequilla en una olla y sofreír la cebolla hasta transparentar.
- Agregar la papa y los espárragos trozados, y cocinar por 5 minutos.
- Incorporar el caldo de verduras y dejar hervir por 20 minutos o hasta que las verduras estén blandas.
- Retirar del fuego y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Volver a calentar, agregar la crema si se desea, y sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Servir caliente, con un chorrito de aceite de oliva o crutones si se desea.



Te recomendamos usar: Licuadora profesional Ninja Blender Duo BN750.
Encuéntrala en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

CARBONADA

INGREDIENTES:

- 500 g de posta negra u osobuco en cubos pequeños.
- 1 cebolla picada en cubos.
- 2 dientes de ajo picados.
- 2 zanahorias en cubos.
- 2 papas medianas en cubos.
- ½ taza de arroz.
- 1 taza de zapallo en cubos.
- 1 choclo desgranado (*puede ser congelado*).
- 2 litros de caldo de carne o agua con caldo concentrado.
- 2 cucharadas de aceite.
- Sal, pimienta, orégano y comino al gusto.
- Perejil picado para servir.



PREPARACIÓN:

- Calentar el aceite en una olla grande.
- Sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
- Agregar la carne y sellar por todos sus lados.
- Incorporar las zanahorias, el zapallo y las papas.
- Condimentar con sal, pimienta, orégano y comino al gusto.
- Añadir el caldo caliente y cocinar a fuego medio por 20 minutos.
- Agregar el arroz y el choclo.
- Continuar cocinando por 15 a 20 minutos más, hasta que todo esté bien cocido y el caldo haya espesado ligeramente.
- Corregir la sazón si es necesario.
- Servir caliente y decorar con perejil picado.



Te recomendamos usar: Cacerola con Asas Silicona Natural Roichen.
Encuétrala en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

GUISO DE LENTEJAS

INGREDIENTES:

- 2 tazas de lentejas 4 mm.
- 1 cebolla cortada fina.
- 1 pimentón en cubos pequeños.
- 1 taza de trigo mote o arroz.
- ½ taza de apio en cubos pequeños.
- 2 zanahorias en cubos pequeños.
- 300 g de chorizo tipo español o similar, cortado en trozos pequeños.
- Sal, pimienta, comino, ají de color y orégano seco.
- 2 cucharadas de perejil cortado fino.
- 1 ½ litro de agua o caldo de vegetales cocidos.



PREPARACIÓN:

- En una olla, calentar el aceite y sofreír la cebolla, apio, pimentón y zanahoria por 5 minutos.
- Agregar el chorizo y sofreír 1 minuto más. Luego, agregar las lentejas y trigo mote o arroz.
- Mezclar bien y cocinar 1 minuto más. Verter el caldo o agua. Sazonar, tapar y hervir.
- Después de hervir, bajar el fuego al mínimo y cocinar tapado por 30 minutos, o hasta que la lenteja y mote/arroz que estén tiernos.
- Retirar del fuego, dejar reposar y servir con perejil espolvoreado.



Te recomendamos usar: Plato Hondo 20cm Bali Breeze Lugano.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

CALDILLO DE CONGRIO

INGREDIENTES:

- 1 kilo de congrio.
- 1 litro de agua.
- 1 cebolla.
- 1 tomate.
- 1 diente de ajo.
- 2 papas.
- 1 trozo de zanahoria
- 1 trozo de pimiento rojo
- Sal, pimienta, orégano, laurel.
- Perejil o cilantro.



PREPARACIÓN:

- Cocinar las cabezas y espinas del congrio con agua y sal para hacer un caldo.
- Colar el caldo y reservar.
- Picar la cebolla, el tomate, el ajo, el pimiento y la zanahoria.
- En una olla, sofreír las verduras con condimentos.
- Pelar y cortar las papas.
- Agregar las papas al sofrito junto con el caldo colado.
- Cocinar hasta que las papas estén casi listas.
- Agregar los trozos de congrio y cocinar por 8 a 10 minutos más.
- Servir caliente con perejil o cilantro picado.



Te recomendamos usar: Plato Hondo 23cm TH Banket Wolfen.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

PIMENTONES A LA PARRILLA

INGREDIENTES:

- 4 pimentones de distintos colores.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta a gusto.



PREPARACIÓN:

- Lavar y cortar los pimentones en mitades, retirando semillas.
- Calentar la sartén y añadir un chorrito de aceite.
- Colocar los pimentones con la piel hacia abajo y asar a fuego medio.
- Cocinar hasta que la piel esté tierna y ligeramente tostada.



Te recomendamos usar: Sartén Grill Cuadrada Fierro Fundido 23cm Lugano.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

CHUPE DE JAIBA

INGREDIENTES:

- 6 rebanadas de pan de molde blanco.
- ½ cebolla picada fina.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 taza de crema fresca.
- ½ taza de leche.
- ½ ají verde sin semillas picado fino.
- 1 diente de ajo picado fino.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 500 g de carne de jaiba desmenuzada.
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado.
- Sal, pimienta, ají de color y merkén.



PREPARACIÓN:

- Retirar las orillas del pan de molde, corta en trozos e incorporar en un bowl amplio. Remojar con la crema y la leche.
- Aparte, calentar el aceite en una cacerola y agregar la cebolla, ajo y ají. Cocinar a fuego suave sin dorar por 10 minutos. Condimentar con sal, pimienta a gusto y una pizca de ají de color y comino.
- Mezclar bien el pan remojado con un batidor o cuchara hasta deshacer (también se puede licuar) Agregar la jaiba y la mitad del queso. Mezclar bien y rectificar los condimentos.
- Enmantequillar unos pocillos. Rellenar con la mezcla de chupe, dejando un centímetro de borde. Espolvorear el resto de queso y hornear a 170°C por 10 minutos, luego subir la temperatura a 200°C hasta gratinar.
- Servir inmediatamente y decorar a gusto.



Te recomendamos usar: Set cocina 5 piezas acero inoxidable Roichen Bee. Encuéntralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl



DULCES

CHURROS

INGREDIENTES:

Para los churros:

- 850 ml de agua.
- 510 g de harina.
- 8 g de sal.

Para la salsa de chocolate:

- 200 g de almíbar.
- 20 ml de agua.
- 20 g de cacao amargo.
- 60 g de chocolate amargo.



PREPARACIÓN:

- Juntar harina y sal.
- Agregar agua hirviendo y amasar hasta que esté todo integrado.
- Disponer la masa en la churrera y darle la forma deseada.
- Freír a 170°C hasta obtener un color dorado.
- Calentar el almíbar y agua.
- Agregar el chocolate en conjunto con el cacao y mixear.
- Colar y conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente.



@martinsantibanezg



Te recomendamos usar: Fondue rojo con 6 tenedores Lugano.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

TURRÓN DE VINO TINTO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y NUECES ACARAMELADAS

INGREDIENTES:

Para el turrón:

- 3 claras.
- 1 taza de azúcar.
- 3/4 taza de vino (se recomienda carmenere).

Para la salsa:

- 2 tazas de frutos de berries (sin frutillas).
- 1/2 taza de azúcar.
- 3/4 taza de vino tinto (se recomienda carmenere).
- Cáscara de una naranja.
- Un palito de canela.

Para las nueces acarameladas:

- 1 taza de nueces.
- 1/2 taza de azúcar.
- 2 cucharadas de agua.



PREPARACIÓN:

- En una olla, poner los berries con el azúcar, el vino, la cáscara de naranja y el palito de canela.
- Cocinar a fuego medio hasta que la fruta esté blanda y la salsa ligeramente espesa.
- Retirar la canela y la cáscara de naranja. Dejar enfriar.
- En una olla, hervir el vino con la taza de azúcar hasta obtener un almíbar a punto de pelo (cuando al tomar un poco con una cuchara y dejarlo caer, se forma un hilo fino). En paralelo, batir las claras hasta punto nieve.
- Verter el almíbar caliente en forma de hilo sobre las claras, sin dejar de batir, hasta que el merengue esté brillante y se enfríe un poco. Reservar.
- En una sartén, llevar el azúcar con el agua a fuego medio hasta formar un caramelo dorado.
- Agregar las nueces, mezclar bien y verter sobre un papel mantequilla o un lámina de horno para que se enfríen y endurezcan. Una vez frías, trocearlas.
- Servir el turrón de vino en copas o bowls individuales. Acompañar con la salsa de frutos rojos por encima y terminar con trocitos de nueces acarameladas.



@marbrownell



Te recomendamos usar: Cacerola Aluminio Forjado beige Samoa Iconic Arcos. Encuéntrala en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

CALZONES ROTOS

INGREDIENTES:

- 500 g de harina (2 tazas grandes).
- 50 g de zapallo cocido.
- 7 g de levadura seca (hidratar con un poco de agua tibia).
- Ralladura de 1 naranja o limón.
- 50 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 5 g de polvos de horneado (1 cdta).
- 40 g de azúcar (2 cucharadas grandes).
- 3 unidades de huevo entero.
- 200 ml de leche entera (1 taza).
- 1,5 litro aceite vegetal.



PREPARACIÓN:

- Hidratar la levadura con 2 cucharadas soperas de agua aproximadamente.
- En un bowl mezclar los ingredientes. Rectificar la masa con más harina hasta que ya no se pegue en las manos.
- Dejar reposar por 15 minutos tapada. Luego, estirar la masa con la ayuda de un uslero.
- Con un cuchillo, cortar la masa a lo largo (20 cm o del tamaño de una mano) y 3 dedos de ancho aproximadamente.
- Luego, cortar al medio de la masa sin llegar muy a los extremos para realizar el dobléz. Tomar un extremo de la masa al centro para conseguir la forma tradicional.
- En un sartén con el aceite ya precalentado aproximadamente a 160-170°C, freír por unos segundos, dando vuelta para que la cocción y el dorado sea parejo.
- Espolvorear con azúcar flor y disfrutar.



Te recomendamos usar: Cuchillo Cocina 14cm Línea Arcos. Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

MOTE CON HUESILLO

INGREDIENTES:

- 1 taza de mote (*trigo pelado*).
- 8 huesillos (*duraznos deshidratados*).
- 1 ½ litro de agua.
- 1 taza de azúcar.
- 1 rama de canela.
- 4 clavos de olor.



PREPARACIÓN:

- En una olla grande colocar los huesillos, la canela y los clavos de olor junto a 1 litro de agua. Cocinar a fuego medio – bajo por 30 a 40 minutos o hasta que los huesillos estén tiernos.
- Retirar los huesillos con una cuchara de madera o silicona y reservar.
- Además, colar el líquido de la cocción para retirar la canela y clavos de olor. Reservar.
- En paralelo, agregar el mote a una olla y cubrir con agua fría. Llevar a cocción a fuego medio por 20 a 25 minutos. Luego, escurrir el mote con un colador y enjuagar con agua fría para reservar.
- En la misma olla de cocción de los huesillos, agregar el líquido reservado con el azúcar. Cocinar a fuego medio, hasta formar un almíbar ligero. Después, sumar los huesillos junto al mote. Refrigerar por 2 horas.
- Pasado el tiempo, servir en un vaso alto.



Te recomendamos usar: Set 6 copas de agua Lugano Abeja. Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

EMPOLVADOS

INGREDIENTES:

- 130 g de harina.
- 85 g de chuño.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 215 g de azúcar granulada.
- 5 claras de huevo.
- 4 yemas de huevo.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar flor.
- 250 g de manjar.



PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200°C y cubrir una placa para horno con papel mantequilla.
- Cernir juntos la harina, chuño y polvos de hornear; reservar.
- Batir las claras a nieve e ir agregando de a poco la azúcar granulada. Agregar las yemas, los ingredientes secos cernidos y la vainilla en tres partes en forma envolvente con la ayuda de una espátula o mezzquino.
- Colocar la masa en una manga con boquilla lisa, y formar los empolvados (círculos de 5 cm. de diámetro aproximadamente).
- Hornear hasta dorar levemente. Retirar del horno y dejar enfriar.
- Rellenar los empolvados con manjar y después espolvorear abundante azúcar flor hasta cubrir.



Te recomendamos usar: Batidora KitchenAid Artisan Plus Butter 4,7 lt.
Encuétrala en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 1 taza de arroz de grano corto o mediano.
- 1 litro de leche entera.
- 1 taza de agua.
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar.
- 1 rama de canela.
- 1 cáscara de naranja (*sin la parte blanca*).
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (*opcional*).
- Canela en polvo para espolvorear (*opcional*).



PREPARACIÓN:

- Enjuagar el arroz bajo agua fría hasta que el agua salga clara.
- Colocar el arroz en una olla junto con el agua, la cáscara de naranja, la canela y la pizca de sal.
- Cocinar a fuego medio hasta que el agua se evapore casi por completo.
- Agregar la leche caliente y revolver suavemente.
- Cocinar a fuego bajo, revolviendo cada cierto tiempo para evitar que se pegue.
- Cuando el arroz esté blando y la mezcla haya espesado, aproximadamente 25–30 minutos después, agregar el azúcar y la vainilla.
- Revolver y cocinar por 5 minutos más hasta lograr una textura cremosa.
- Retirar del fuego y dejar reposar.
- Servir tibio o frío, espolvoreado con canela si se desea.



Te recomendamos usar: Olla arrocera Roichen verde con asas de silicona. Encuéntrala en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl

PANQUEQUES

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina.
- 2 huevos.
- 1 taza de leche.
- 1 cucharada de mantequilla derretida.
- 1 pizca de sal.
- 250 g de manjar o mermelada.



PREPARACIÓN:

- Batir los huevos con la leche.
- Agregar la harina y la sal, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Incorporar la mantequilla derretida.
- Calentar un sartén antiadherente y engrasar levemente.
- Verter un poco de mezcla y mover el sartén para cubrir el fondo.
- Cocinar por 1-2 minutos por lado, hasta dorar.
- Repetir con el resto de la mezcla.
- Rellenar con manjar o mermelada al gusto y servir.



Te recomendamos usar: Panquequera Antiadherente Inducción Ibili.
Encuétralo en nuestras tiendas físicas y en www.elvolcan.cl



18 de septiembre



Te invitamos a imprimir y pintar este dibujo junto a quienes más quieres:

