La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA ARROZ

ARROZ ESPECIADO

Cocinando HISTORIAS

ARROZ ESPECIADO

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

ARROZ BLANCO

AGUA

CHOCLO

CONDIMENTO PARA ARROZ

SAL A GUSTO

POLLO SAZONADO

ARROZ ESPECIADO

PREPARACIÓN:

1.

Cocina el arroz con agua, agrega el condimento y el choclo. Deja reposar 5 min.

2.

Acompañar con Pollo sazonado a la plancha u otra proteína a gusto.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA CARNES

BISTEC SAZONADO

Cocinando HISTORIAS

BISTEC SAZONADO

🕐 12 minutes.

INGREDIENTES

BISTEC

CONDIMENTO PARA CARNES

ACEITE DE OLIVA.

SAL A GUSTO

BISTEC SAZONADO

PREPARACIÓN:

1.

Marina un bistec con el condimento y aceite de oliva. Plancha 4 min por lado.

2.

Acompaña con ensalada de berro, rúcula, perejil y tomates cherry aderezada con salsa vinagreta.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA POLLO

POLLO A LA PLANCHA CON ESPECIAS

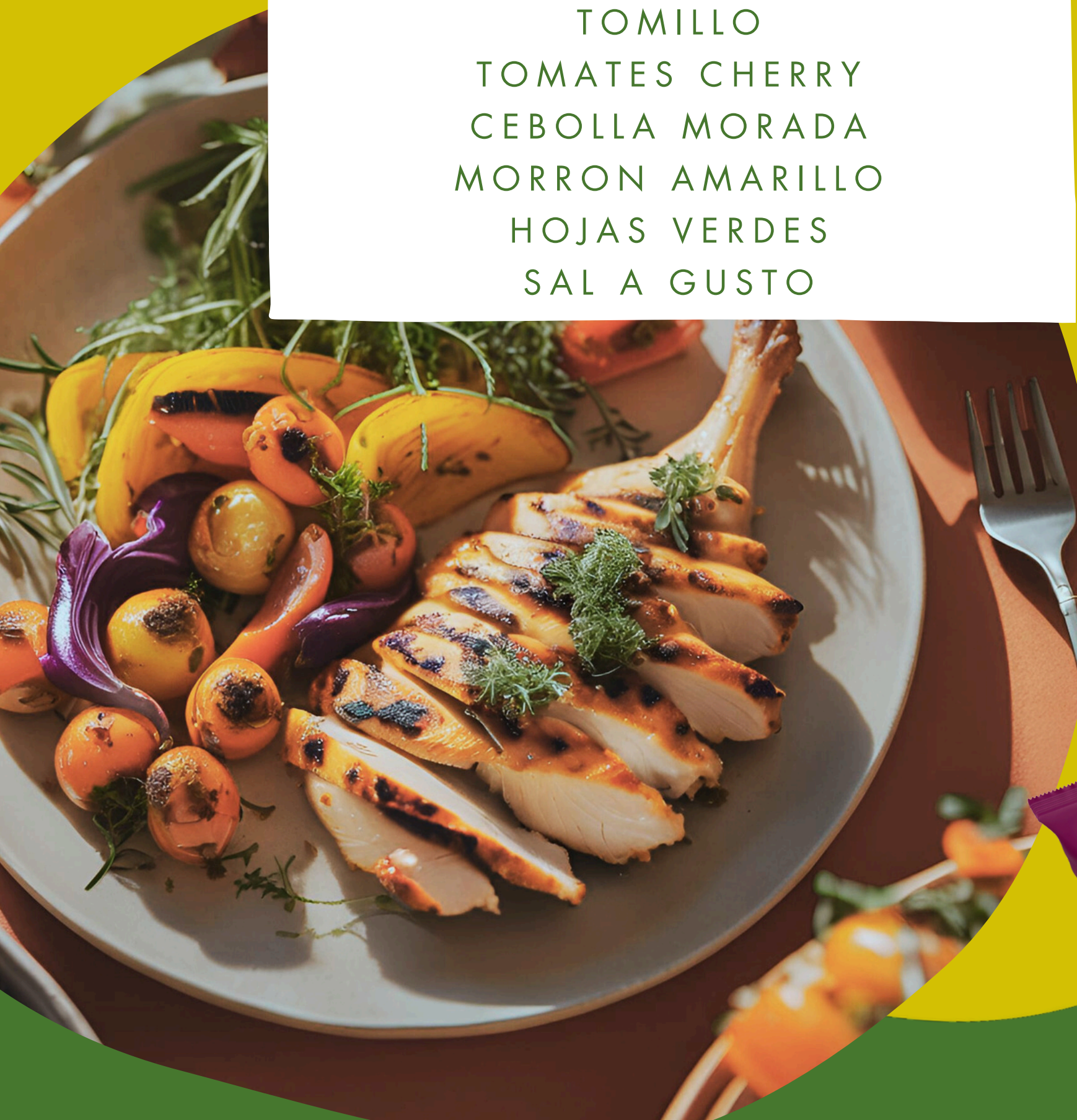
Cocinando HISTORIAS

POLLO A LA PLANCHA CON ESPECIAS

🕐 15 minutes.

INGREDIENTES

1 PECHUGAS DE POLLO
CONDIMENTO PARA POLLO
TOMILLO
TOMATES CHERRY
CEBOLLA MORADA
MORRON AMARILLO
HOJAS VERDES
SAL A GUSTO



POLLO A LA PLANCHA CON ESPECIAS

PREPARACIÓN:

1.

Sazona la pechuga de pollo y cocina en la plancha 5-7 min por cada lado.

2.

Salpimienta los vegetales y cocina en la placha por 7 min. Agrega Sal especiada a gusto.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA PESCADO

FILETE DE PESCADO AL HORNO

Cocinando HISTORIAS

FILETE DE PESCADO AL HORNO

🕐 15 minutes.

INGREDIENTES

FILETE DE PERCADO
CONDIMENTO PARA PESCADO
ACEITE DE OLIVA
RUEDAS DE LIMÓN
TOMATE CHERRY, CEBOLLA,
PAPAS RÚSTICAS
SAL A GUSTO

FILETE DE PESCADO AL HORNO

PREPARACIÓN:

1.

Coloca filete en una bandeja con aceite de oliva, sazona y hornea a 180°C por 15 min.

2.

En una bandeja por separado, sazona los vegetales y hornea por 10 min.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CURRY EN POLVO

ARROZ AL CURRY

Cocinando HISTORIAS

ARROZ AL CURRY

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

CEBOLLA BLANCA
CEBOLLA MORADA
1 DIENTE DE AJO
ZANAHORIA PICADA
CURRY
ARROZ COCIDO
SAL A GUSTO

ARROZ AL CURRY

PREPARACIÓN:

1.

Sofríe cebolla, la zanahoria. Añade el curry y arroz cocido. Mezcla bien. Salpimienta a gusto.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA MILANESA

MILANESAS CRUJIENTES

Cocinando HISTORIAS

MILANESAS CRUJIENTES

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

1 PECHUGA DE POLLO
ZANAHORIA
PAN RALLADO
CONDIMENTO DE MILANESAS
AGUA
SAL A GUSTO

MILANESAS CRUJIENTES

PREPARACIÓN:

1.

Empaniza pollo con condimento y pan rallado, fríe 4 min por lado.

2.

Cocina la zanahoria para hacer puré Salpimienta a gusto.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA GUISO Y TUCO

GUISO DE CARNE

Cocinando HISTORIAS

GUISO DE CARNE

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

CARNE PARA ESTOFADO
PAPAS BLANCAS
ZANAHORIAS
CEBOLLA BLANCA
CONDIMENTO DE GUISO Y TUCO
AJO EN POLVO
HOJAS DE LAUREL
PURE DE TOMATE
AGUA

GUISO DE CARNE

PREPARACIÓN:

1.

Corta en cuadros la carne y los vegetales. Añade el agua y el condimento. Cocina en una olla con tapa a fuego medio por 20 min.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CASERA

Cocinando HISTORIAS

HAMBURGUESA CASERA

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

PAN DE HAMBURGUESA
CARNE PICADA
CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA
QUESO DAMBO
LECHUGA Y TOMATE (OPCIONAL)

HAMBURGUESA CASERA

PREPARACIÓN:

1.

Mezcla la carne picada con condimento para hambuerguesa y salpimienta a gusto, formar los patys y cocinar 7 min por cada lado.

2.

Untar con salsa Cheddar los panes. Coloca una hoja de lechuga. coloca la carne y sobre ella el queso Dambo.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

CONDIMENTO PARA TACOS

TACOS RÁPIDOS

Cocinando HISTORIAS

TACOS RÁPIDOS

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

CARNE FETEADA

CONDIMENTO PARA TACOS

TORTILLAS

QUESO RALLADO

MAYONESA

SAL A GUSTO

TACOS RÁPIDOS

PREPARACIÓN:

1.

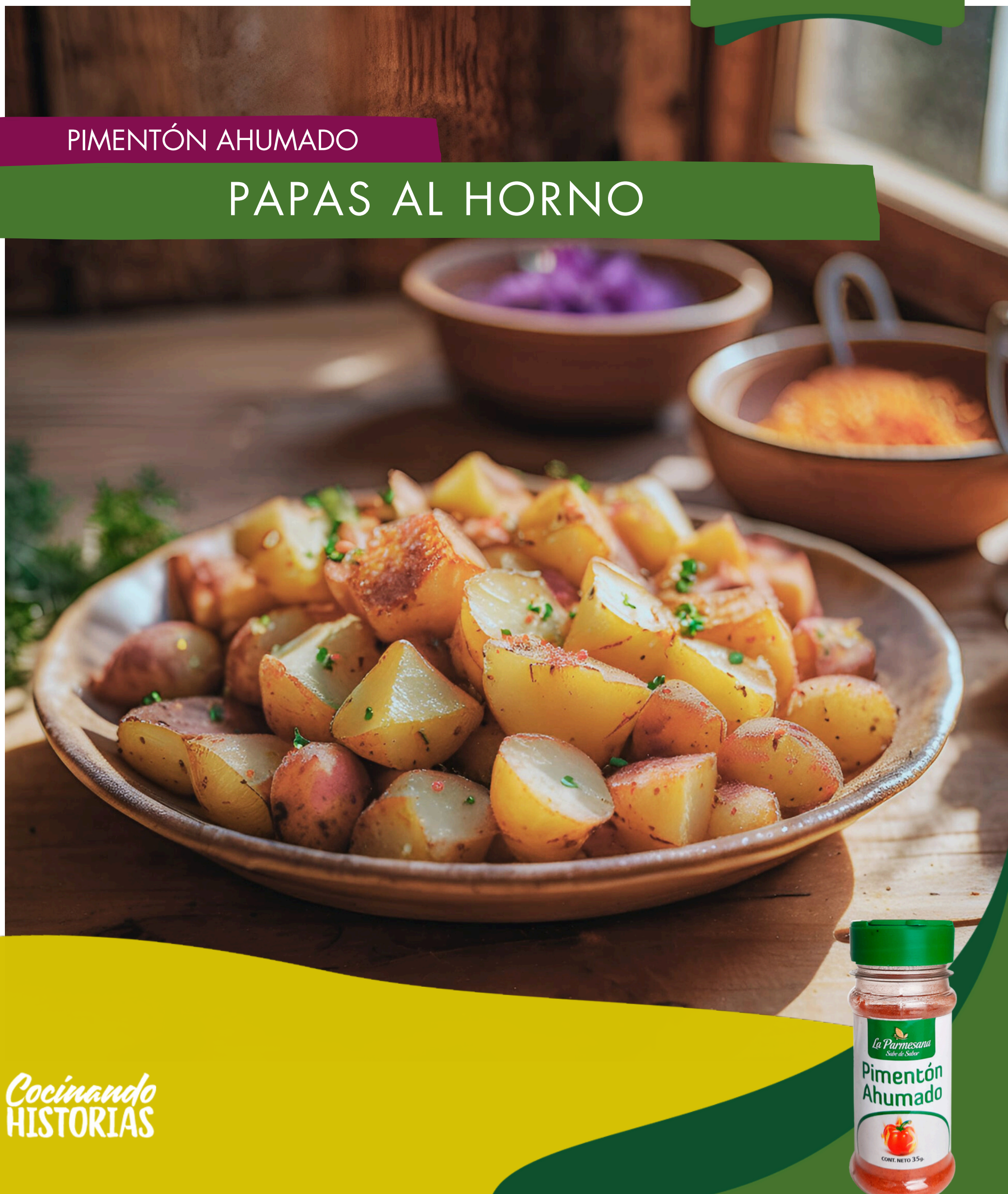
Sofríe la carne con el condimento, calienta la tortilla y agrega queso.

Cocinando HISTORIAS

La Parmesana
· DESDE 1946 ·

PIMENTÓN AHUMADO

PAPAS AL HORNO



Cocinando HISTORIAS

PAPAS AL HORNO

🕐 10 minutes.

INGREDIENTES

CORTA PAPAS EN CUBOS, MEZCLA CON ACEITE Y PIMENTÓN, HORNEA 20 MIN.

PAPAS AL HORNO

PREPARACIÓN:

1.

Corta papas en cubos, mezcla con aceite y pimentón, hornea 20 min.

2.

Heat up a pan and put in oil. Scoop small amounts of batter in the pan. Bake slowly, flip halfway. Bake until firm. Enjoy!

Cocinando HISTORIAS