



¡CONOCÉ NUESTRAS
RECETAS SIN TACC
Y SORPRENDE A
TODOS CON LOS
MEJORES PLATOS!



¡A LA MESA
SIN TACC!



Vas a necesitar:

- 3 huevos
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 paquete de Presto Fronta Arepas
- Aceite, sal y pimienta (a gusto)

AREPAS

- 1 Formá la masa siguiendo las instrucciones del paquete de Presto Fronta Arepas.
- 2 En una sartén, agregá aceite y salteá cebolla y tomate por 1 minuto.
- 3 En un recipiente, batí los huevos y luego agregalos a la preparación.
- 4 Salpimentá a gusto y rellená tus arepas.

NOTA:

¡Es el momento ideal para la primera prueba!

¡LISTO!



Vas a necesitar:

- 200 g de polenta Presto Fronta
- 100 g de mezcla*
- 50 g de queso parmesano procesado
- 250 ml de agua
- 1 cucharada de aceite
- Condimentos (a gusto)

NACHOS CASEROS

- 1 Procesá la polenta Presto Fronta.
- 2 Agregá la mezcla, el queso y los condimentos que más te gusten.
- 3 Incorporá el agua con el aceite y amasá hasta obtener un bollo liso.
- 4 Estirá la masa y cortá en forma de triángulos. Cocinalos al horno o fritos.

¡LISTO!

¿Sabías que...
la polenta presta
combinación perfecta de
masa, sabor y textura
¡quedá por probar!



RECORDATORIO:

¡No se
olvide lavar
las verduras
para su consumo!

ÑOQUIS DE PAPA

- 1 Pelá una papa chica, cortala en cubitos y ponela a hervir por unos minutos.
- 2 Colocá la calabaza previamente pelada en el horno, cubierta con aluminio hasta que esté blanda.
- 3 Con ambas verduras listas, pisalas hasta hacerlas puré en diferentes bowls.
- 4 Uní las mezclas y agregá la yema y el queso rallado. Salpimentá a gusto.
- 5 Por último, agregá la premezcla para ñoquis y amasá hasta formar una masa. Pasá a la mesada y estirá como rollitos.
- 6 Cortá los ñoquis y hervilos en abundante agua caliente.

Vos a necesitar:

1 calabaza
1 papa chica
1 yema
100 g de queso rallado
300 g de premezcla
Arcor para ñoquis

¡Y LISTO!

#COMPARTÍSINTACC



Aprendé a cocinar TACOS DE POLLO



- 1 Prepará la masa para las tapas siguiendo las instrucciones de la premix para pizza. Dejá reposar la masa 30 minutos, tapada.
- 2 Dividí la masa en pelotitas y estíralas bien finitas.
- 3 Cocínelas en una sartén caliente, de ambos lados, y reservalas.
- 4 Para el relleno, salteá los vegetales con aceite y reservá en un bowl.
- 5 En la misma sartén, cociná el pollo en tiras hasta que esté dorado. Reservá en otro bowl.
- 6 Con tus toppings listos, ya podés armar los tacos.

Vas a necesitar:

- 500 ml de agua
- 10 g de sal
- 1 cebolla morada
- 1 morrón verde
- 1 morrón rojo
- 1 zanahoria
- 1 pechuga de pollo
- Aceite (c/n)

¡Y LISTO!

TE HACER

Podés armarlos en el punto que te va mejor.



¡IDEAS PARA COMPARTIR
DISFRUTANDO LO MISMO
EN TUS DESAYUNOS
Y MERIENDAS!



Vas a necesitar:

- 2 huevos
- 95 g de manteca
- 1 cucharada de agua fría
- Harina sin TACC (para enharinar)
- Dulce de leche repostero sin TACC

ALFABROWNIES

- 1 Precalentá el horno 15 minutos a una temperatura de 180°.
- 2 En un bowl, batí con tenedor los huevos y la manteca derretida.
- 3 Agregá el contenido de tu preparación para brownie y el agua fría. Mezclá hasta lograr una consistencia uniforme.
- 4 Verté la preparación en un molde enmantecado y enharinado. Horneá a 180° durante 25 minutos y luego dejá reposar.
- 5 Cortá los brownies por la mitad y sumá una capa de dulce de leche repostero en medio.

¡LISTO!



Vas a necesitar:

- 100 ml de aceite
- 80 g de azúcar
- 1 huevo
- 300 g de Preparación Arcor para Bizcochuelo de Vanilla
- Esencia de limón
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 100 g de dulce de membrillo o batata Arcor

PEPAS CASERAS

- 1 Mezclá en un bowl el azúcar y el aceite.
- 2 Agregá ralladura de limón y el huevo. Sumá la preparación para bizcochuelo y el polvo para hornear.
- 3 Formá una masa cilíndrica sin mezclar demasiado. Envóvela en papel film y llevála a la heladera por 30 minutos.
- 4 Cortala dejando 1 cm de espesor. Con tu dedo, ahuecá para colocar el dulce de membrillo o batata en cuadraditos.
- 5 Horneá a 180° por 20 minutos.

¡LISTO!



Aprendé a hacer TORTA DE POLENTA Y NUEZ



- 1 Precalentá el horno a 180°.
- 2 Mezclá la polenta Presto Fronta, el polvo para hornear y la sal. Apartá.
- 3 En otro bowl, batí los huevos y el azúcar hasta blanquear.
- 4 Añadí queso, aceite y ralladura a la mezcla de los huevos, y batí hasta integrar.
- 5 Incorporá la preparación de polenta.
- 6 Por último, sumá las nueces troceadas.
- 7 Verté la mezcla en un molde enmantecado y enharinado (con harina sin TACC) y hornéá por 40/45 minutos.
- 8 Retirá del horno y dejá enfriar.
- 9 Opcional: prepará un glaseé con el jugo de las naranjas y el azúcar impalpable. Cubrí la torta y decorá con más nueces.

Yes o necesario:

- 150 g de polenta Presto Fronta
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- Ralladura de naranja
- 125 g de yogurt natural
- 100 ml de aceite
- 100 g de nueces

Para decorar:
Jugo de naranja (c/n)
Azúcar impalpable (c/n)

¡Y LISTO!



#COMPARTISINTACC



CUPCAKES RELLENOS DE MERMELADA

- 1 Mezclá los huevos y la leche en un bowl.
- 2 Agregá el contenido de la mezcla para bizcochuelo. Integrá suavemente con ayuda de una espátula.
- 3 Colocá la mezcla en un molde para cupcakes y distribuí rellenando hasta la mitad de cada pirotín. Reservá la mitad de la preparación.
- 4 Con una cuchara, colocá tu mermelada Arcor favorita en el medio de cada cupcake.
- 5 Cubrí el relleno de mermelada con tu mezcla para terminar de llenar cada pirotín.
- 6 Horneá a 180° por 20/25 minutos.

¡LISTO!

Vas a necesitar:

- 3 huevos
- 250 ml de leche
- 1 paquete de Mezcla Arcor para Bizcochuelo de Vanilla
- Mermelada Arcor (c/r)





AHORA ES TU TURNO DE
COCINAR SIN TACC
PARA QUE TODOS JUNTOS
DISFRUTEMOS LO MISMO
PORQUE LOS MEJORES
MOMENTOS SON LOS QUE
SE COMPARTEN.

Conocé nuestro catálogo sin TACC
en www.arcor.com

