



Recetario Coleccionable - Nº 2

Bollitos de Maicena con relleno de Miel

Precalentar el horno a temperatura media. En un bol colocar 3 yemas de huevo, 3 cucharadas de mantequilla y $\frac{3}{4}$ taza de azúcar flor; batir hasta integrar. Agregar, revolviendo, 1 taza de harina (140 gr), 1 $\frac{1}{2}$ tazas de maicena y 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de polvos de hornear hasta mezclar. Con las manos formar pequeñas bolitas y colocar sobre una lata de horno enmantequillada. Hornear hasta que los bollitos estén firmes, retirar del horno, dejar enfriar sobre rejilla. Preparar el relleno: En una olla pequeña colocar $\frac{1}{2}$ taza de miel **Raymapu** (120 ml), 1 taza crema, 1 cucharada de mantequilla y 2 cucharadas de agua fría; cocinar, revolviendo, a fuego bajo hasta espesar y retirar del fuego. Dejar enfriar y refrigerar. Sobre la mitad de los bollitos colocar una cucharada de la mezcla de miel, tapar con otro bollito y servir a la hora del té.

Aliño para ensalada con ajo y Miel Raymapu

Mezclar: 1 cucharada sopera de aceite de oliva, 1 cda. sopera de miel **Raymapu**, jugo de 1 limón, $\frac{1}{2}$ diente de ajo bien molido, sal y pimienta a gusto. Ideal para ensaladas de lechuga y hojas verdes.

Salsa de miel para pescado o carne

Mezclar 6 cucharadas soperas de miel **Raymapu** con 4 de vinagre, 4 de vino o agua y una cucharada de mostaza. Batir todo esto añadiéndole 6 cucharadas soperas de aceite y 4 gotas de tabasco.

Esta salsa sirve para cualquier tipo de asados o carnes fritas.

Fuente: <http://www.directopaladar.com>

Marinada para Pollo

Mezclar: 100 cc. de aceite, jugo y cáscara de 1 limón, 2 cdas. mostaza de Dijón, 2 cdas. soperas de miel **Raymapu**, sal y pimienta. Dejar la carne adobando por 4 hrs. al menos. Asar con la marinada durante 40 – 50 min. a 190°.

Fuente: Centro de Cocina Paula y otras.