



NUESTRO GOURMET





La mejor cocina moderna online

**Kit**







**Multimedia**

[www.sRecepty.es](http://www.sRecepty.es)










# Contenidos del kit Multimedia

-  **Introducción**
-  **Posibles formatos y ubicaciones de banners publicitarios**
-  **Lista de precios**
-  **Datos de Contacto**

# Menu Principal

-  **Recetas** – una amplia selección de deliciosas recetas junto a fotos demostrativas.
-  **Consejos y Secretos** – varios tips para cocinar.
-  **Revista Culinaria** – aportes periodísticos relacionados con el campo gastronómico.
-  **Catálogo de especias y hierbas** – hierbas y especias de todo el mundo, información útil e interesante con ejemplos de cómo utilizarlas.
-  **Glosario de términos** – explicación concisa de términos e ingredientes gourmet.
-  **Foro** – un espacio para preguntas, ideas y comentarios.

# Funciones del servidor

-  libro de cocina propio
-  evaluación de las recetas
-  mensajes entre usuarios
-  estudio/inspección
-  perfiles de usuarios
-  recetas favoritas
-  foros y comentarios
-  búsqueda avanzada
-  blogs
-  impresión/exportación en PDF

El sitio web para entusiastas de la cocina

Salir | Mi perfil / Mis Recetas | Buscar término

Inicio Recetas Artículos Ingredientes Descuentos Videos Foro Restaurantes Competencias Agregar Receta

### Risotto de calabaza y quinoa

Lavar la quinoa dos veces. Cocinarla a fuego lento durante 20 minutos dentro de una cazuela tapada con dos tazas de agua y algunos granitos de sal. Dorar dos cebollas picadas muy pequeñas en aceite de oliva extra virgen. Agregar la calabaza.

2 Comentarios 0 Evaluaciones

Tiempo total: 35min Dificultad: [3 estrellas]

Numero de porciones: 2

Un día normal. Reducida en calorías. Todo el año. Económico. Cereales, pastas y arroz. Lácteos y huevos. Vegetales. Comida para todos los días. Niños menores de años. Familia Gourmet. Una cocinera experta. Chicas delgadas. Plato Principal

1 2 3 4 5 6 7

# Posibles formatos y ubicaciones de banners publicitarios

## Página de inicio

Últimas recetas

- Torre de almendras y frutos rojos 40min
- Rollitos de pan, pollo y hierbas 30min
- Puré con remolacha y hongos 50min

Actualidades

El "chiquelado semáforo" en el Reino Unido

Las principales compañías productoras de alimentos y las cadenas de supermercados británicas han accedido...

17 Ene 10:50

Come despacio con HapiFork

HapiFork es un tenedor que ha sido diseñado para enseñar a comer despacio, o al menos a un ritmo adecuado...

14 Ene 11:02

449 de recetas

Diets

16:00 Copa de chocolate

En un bol ponemos todos los ingredientes y batimos bien (...)

19:00 Pastel de Carne

En una sartén caliente coloque un poco de aceite, sazónar...

7:00 Cookies con chips de chocolate

Precalentar el horno a 175°C. Batir la mantequilla con el azúcar.

Ver recetas para toda la semana

Revista

La calidad de la carne argentina, ¿en problemas?

"De carne somos", dice el proverbio. Y carne comemos, en especial los argentinos, que tanta devoción siente...

Los Macarons están de moda

Has visto que restaurantes de lujo o confiterías sofisticadas suelen servir unos atafaricos de colores? N...

Ideas de San Valentín

Se acerca San Valentín (o Día de los Enamorados) y muchas veces no sabemos qué cocinar. La respuesta puede...

ver todos los artículos

Signos

sRecepty.ES

Enseñada de repollo: http://www.srecepty.es/enseñada-de-repollo-2

sRecepty.ES on Twitter Follow

Últimas evaluaciones de recetas

Marcela: Woooo!!! qué buena receta para los chicos!! otra forma de hacer atractivo un plato para ellos que se aburre...

Miércoles de masa y sashicha

01 Feb 09:28

Estela: es muy delicioso!! la hice en casa con mis hijos y la disfrutaron mucho. Gracias por el aporte!!

Pie helado de fresas

01 Ene 14:13

Blog

Persejil o cilantro?

Este ha sido siempre un dilema a la hora de abrir el refrigerador o comprarlo en un centro comercial; inclu...

Cómo se hace la mozzarella?

Te has preguntado alguna vez cómo se hace este típico producto italiano??? Este video te cuenta cómo...

Pie, tarta, pastel, cuál es la diferencia entre ellos?

¿Alguna vez te preguntaste por qué se dice "pastel", "tarta" o "pie", si todas involucran masa, retener y m...

Categorías favoritas

Un día normal  
Día Especial  
Todo el año  
Económico  
Postre

Comida para todos los días  
Familia  
Gourmet  
Plato Principal

1 Tabla de Posiciones 728 x 90 px

2 Skycraper Ancho 160 x 600 px

3 Rectángulo Mediano 336 x 280 px

Te gusta cocinar? Está interesado en nutrición saludable y en todo lo relacionado con la comida? Entonces se encuentran en el sitio correcto. sRecepty.ES es un portal web donde conocer personas con sus mismos intereses.

Copyright © 2012 Michal Hort  
Todos los derechos reservados

Publicidad | Recomendamos | Contacto | Acerca del sitio

Recetas



Torre de almendras y frutos rojos

★★★★

200 grs. Manteca en trozos, 300 grs. Harina, 100 grs. Azúcar impalpable, 1 Huevo, 80 grs. Almendras peladas, tostadas y troceadas, 500 grs. Dulce de leche, 500 cc. Crema de leche batida, 500 grs. Frutos rojos a elección

Para la masa, cernir la harina y el azúcar impalpable en un bol. Colocar la manteca fría en el centro y con la punta de los dedos, para mantenerla fría, ir desmenuzándola con los demás ingredientes hasta conseguir un granulado semejante a la arena...



Rolitos de pan, pollo y hierbas

★★★★

6 Panes francés, 400 grs. Pollo, 2 cucharadas Mayonesa, 2 cucharadas Crema de leche, 1 poco Albahaca, 1 poco Mentá, 1 poco de hojas de Cilantro

Grillar la carne hasta que quede cocida cuidando que no se seque, y salpimentar. Una vez tibia cortarla en cubos pequeños y en un mixer molerla junto con la mayonesa, la crema y las hierbas picadas. Rectificar la sazón y llenar con la mezcla una...



Puré con remolacha y hongos

★★★★

8 Remolachas, 1 taza de Agua, 300 grs. Hongos Shitake, 8 ramas Tomillo, 3 cucharadas Aceite de oliva, 1 kg. Papa, 125 cc. Leche, 1 latita Azafrán, 100 grs. Manteca, 4 cucharadas Semilla de Sésamo

Poner las remolachas cortadas al medio en una asadera de horno junto con media taza de agua; cubrir con papel aluminio, y cocinar por 1 hora hasta que queden tiernas. Retirar y reservar. Por otro lado, poner los hongos cortados en mitades o...



Ensalada de repollo

★★★★

250 gramos Repollo, 3 ramas Apio, 3 Manzanas verdes, 3 Echalotes, 2 cucharadas Perejil, 50 grs. Castañas de cajá, 150 grs. Mayonesa, 2 cucharadas Yogurt natural

Cortar el repollo en fetas lo más finas posible y ponerlo en un bol. Agregar el apio cortado en ruedas, las manzanas peladas y cortadas en gajos bien finos, y los echalotes y el perejil picados. Remover bien, incorporar luego las castañas cortas...



Sandwich de espinaca y alcachofa

★★★★

Manteca, Ajo, Harina 000, Leche, Queso Crema, Mozzarella, Queso Parmesano, Yogurt blanco, Pimiento, Espinaca, Alcachofa-Alcaucil, Pechuga de pollo, Pan, Manteca, 1 cucharada Manteca, 1 diente de Ajo picado, 1 cucharada Harina, 1/4 taza Leche, 30 grs. Queso Crema, 1/2 taza Mozzarella rallada, 1/2 taza Queso Parmesano rallado, 1/2 taza Yogurt blanco, 1/2 cucharada Pimiento, 1/2 taza Espinaca picada, 150 grs. corazones de Alcachofa-Alcaucil, 1 Pechuga de pollo cocida y picada, 6 rebanadas Pan, 1 poco Manteca para untar

Derretir la manteca en una sartén a fuego medio. Añadir el ajo picado y cocinar por un par de minutos. Agregarle la harina hasta que se haga una pasta. Cocine a fuego medio-bajo durante un minuto o dos, y luego verter la leche. Revolver y coc...



Muffins de maíz y salchicha

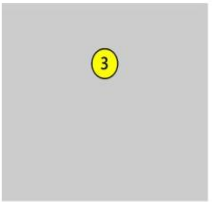
★★★★

Harina 000, Harina de maíz, Bicarbonato de sodio, Sal, Suero de leche, Azúcar, Manteca, Huevo, Salchichas de Frankfurt, Ketchup, Mostaza, 1/2 taza Harina, 1/2 taza Harina de maíz, 1/4 cucharada Bicarbonato de sodio, 1/4 cucharada Sal, 1/2 taza Suero de leche, 1/4 taza Azúcar, 1/4 taza Manteca derretida, 1 Huevo grande, 6 Salchichas tipo Frankfurt, 1 poco Ketchup para servir, 1 poco Mostaza para servir

Precaliente el horno a 190°C. Rocíe una bandeja de muffin con aceite en aerosol y reserve. En un tazón grande, combine la harina, harina de maíz, polvo de hornear y la sal. En una taza grande de vidrio u otro recipiente colocar juntos y batir L...

Categorías Favorita

- Según la ocasión
- Según la cocina
- Según la dieta
- Según la estación
- Según el costo
- Según los ingredientes
- Según el tipo
- Recomendada para
- Según el procedimiento



# Posibles formatos y ubicaciones de banners publicitarios

## Lista de recetas

- 1 Tabla de Posiciones 728 x 90 px
- 2 Skycraper Ancho 160 x 600 px
- 3 Rectángulo completo 336 x 280 px



sRecepty ES > Recetas > Muffins de maiz y salchicha

## Muffins de maiz y salchicha



Dificultad:

Tiempo de preparación: **10min** · Tiempo de cocción: 10min  
 Tiempo total: **20min** · **20** número de porciones  
**0** Calorías · **0g** Azúcares · **0g** Grasas · **0g** Proteínas

[Me gusta](#) [+1](#) [+1](#) [+1](#) [+1](#) [+1](#)

- Imprimir PDF
- Obtener código QR para esta receta
- Enviar receta a un amigo
- Suscribir a recetas similares
- Marcar como favorita
- Agregar a libro de cocina
- Agregar a lista de compras
- Editar

Guarniciones Similar Revista

### Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Rocíe una bandeja de muffin con aceite en aerosol y reserve. En un tazón grande, combine la harina, harina de maiz, polvo de hornear y la sal. En una taza grande de vidrio u otro recipiente colocar juntos y batir la mantequilla, el azúcar y el huevo. Vierta la mezcla sobre los ingredientes secos y revuelva con una espátula de goma hasta que esté húmeda. Coloque una cucharada de masa en cada molde y coloque la mitad de salchichas en el centro. Coloque en el horno y hornee durante 8-10 minutos, o hasta que estén doradas. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Sirva inmediatamente con ketchup y/o mostaza.

### Ingredientes

- ✓ 1/2 taza(s) Harina
- ✓ 1/2 taza(s) Harina de maiz
- ✓ 1/4 cucharadita(s) Bicarbonato de sodio
- ✓ 1/4 cucharadita(s) Sal
- ✓ 1/2 taza(s) Suero de leche
- ✓ 1/4 taza(s) Azúcar
- ✓ 1/4 taza(s) Mantequilla derretida
- ✓ 1 Huevo grande
- ✓ 6 Salchichas tipo Frankfurt
- ✓ 1 poco Ketchup para servir
- ✓ 1 poco Mostaza para servir

### Categorías

[Un día normal](#) [Cumpleaños](#) [Día Especial](#) [Primavera](#)  
[Verano](#) [Otoño](#) [Invierno](#) [Todo el año](#) [Legumbres](#)  
[Lácteos y huevos](#) [Comida para todos los días](#) [Bebida](#)  
[Snacks](#)

### Fotos



Agregar mis propias fotos

administrador  
 2013-01-31, Receta vista: 39x

### Evaluaciones

Agregar evaluación

### Comentarios

Agregar comentario

### Comentarios de Facebook

Añade un comentario...

Publicar en Facebook

Perfil social de Facebook

Copyright © 2012 Michal Horniček, s.r.o. Todos los derechos reservados

Publicidad | Recomendamos | Condiciones de uso | Contacto | Acerca del operador

**Posibles formatos y ubicaciones de banners publicitarios**

# Visualización de la Receta

- 1 Tabla de posiciones 728 x 90 px**
- 2 Skycraper ancho 160 x 600 px**
- 3 Rectángulo completo 336 x 280 px**

2

3

2

1



NUESTRO GOURMET

[www.sRecepty.es](http://www.sRecepty.es)

## Precio de los servicios y publicidades 2012

**La lista de precios es personalizada. Si está interesado en conocer un presupuesto adaptado a sus necesidades, contáctenos a [info@srecepty.es](mailto:info@srecepty.es)**





NUESTRO GOURMET

[www.sRecepty.es](http://www.sRecepty.es)

No dude en contactarnos en caso de necesitar información específica o una oferta individualizada.

**Esperamos con interés trabajar con usted.**

Operador del portal web

Michal Horníček s.r.o.

Reg. No.: 27781348, Technologická 372/2, 708 00 Ostrava

E-mail: [info@srecepty.es](mailto:info@srecepty.es)