



Recetario

¡Conviértete en un Chef!

Cocina con Mortadela Tapara Arichuna



Sándwich Italiano con Mortadela Tapara Arichuna

Ingredientes

- 1 pan campesino de concha dura
- 8 rebanadas de Mortadela tipo Extra Tapara con Pistacho **Arichuna**
- 2 tomates
- 6 rebanadas de queso tipo gouda
- 2 cucharadas de pesto
- 1 lechuga fresca italiana o romana



PASO A PASO

1. Corta el pan campesino en dos partes iguales y abre para llenar.
2. Procede a untar el pesto en las dos partes del pan.
3. Agrega la lechuga y el tomate finamente picado.
4. Coloca las rebanadas del queso gouda y finalmente la mortadela tipo extra tapara con pistacho **Arichuna**.
5. Tuesta el pan, corta y sirve para comer.





Pizza con Mortadela Tapara Arichuna y Burrata

Ingredientes

- Masa fresca para pizza (harina de trigo, agua, sal, levadura y aceite)
- 6 rebanadas de Mortadela tipo Extra

Tapara con Pistacho Arichuna

- 2 burratas
- Hojas de albahaca fresca
- Pesto al gusto
- Queso mozzarella
- Salsa de tomate natural para pizza
- Aceite de Oliva
- Pistachos picados



PASO A PASO

1. Estira la masa para pizza y extiende de forma circular para colocar en el molde o base para hornear.
2. Procede a untar la salsa de tomate natural y agrega el queso mozzarella.
3. Hornea a 200 °C por 20 min o hasta que esté bien dorada.
4. Saca del horno y atempera por 5 min, coloca el pesto, la mortadela tipo extra tapara con pistacho **Arichuna** y las burratas.
5. Decora con albahaca fresca, aceite de oliva y pistachos picados.
6. Corta y sirve para comer.





Huevos revueltos con Mortadela Tapara Arichuna

Ingredientes

- 3 huevos
- 200gr de Mortadela tipo Extra Tapara con Pistacho **Arichuna**
- Cebollín al gusto
- 1 cdtá de sal
- 1 cdtá de pimienta negra
- 1 cda de mantequilla



PASO A PASO

1. En una tabla pica la mortadela tipo extra tapara con pistacho **Arichuna** en pequeños cubos, sofrié hasta dorar y reserva.
2. En un sartén agrega la mantequilla hasta derretir, cocina los huevos revueltos, incorpora sal y pimienta al gusto.
3. Sirve en un plato los huevos revueltos, luego la mortadela tipo extra tapara con pistacho **Arichuna** ya sofrita.
4. Acompaña con pan, arepa, tostadas, etc.





Cachito con Mortadela Tapara Arichuna

Ingredientes

- 4 tazas de harina de trigo (500gr)
- 1 1/2 cdtas de levadura (14gr)
- 1 taza de mantequilla (240gr)
- 1 taza de agua tibia
- 3 cda de leche en polvo
- 1/3 taza de azúcar (85gr)
- 2 huevos
- 1 cdtta de sal
- 400 gr de Mortadela tipo

Extra Tapara con Pistacho **Arichuna**

- 200 gr de Tocineta Ahumada

Arichuna

PASO A PASO

1.

En 1/2 taza de agua tibia coloca la levadura y 1 cda de azúcar, disuelve y deja reposar por 10 min para activar la levadura.

2.

Coloca la levadura activada en un bol. Añade la otra 1/2 taza de agua, el huevo, la leche en polvo, el azúcar y la mantequilla derretida. Mezcla muy bien hasta obtener una mezcla homogénea.

3.

Poco a poco tamiza la harina sobre la mezcla y amasa integrándola poco a poco. Deja reposar por 30 min para que duplique su tamaño.

4.

Estira la masa y corta en cruz, formando cuatro triángulos grandes. Luego repite este corte, pero ahora en equis. Obtendrás 8 triángulos.

5.

Procede a llenar cada triángulo con Mortadela tipo extra tapara con pistacho

6.

Arichuna y Tocineta, enrolla, dale forma de media luna y deja reposar.

7.

Barniza cada cachito con huevo batido, hornea a 160 °C por 20 min o hasta que estén bien dorados. Deja enfriar un poco y listos para comer.





Arepa rellena con Mortadela Tapara Arichuna

Ingredientes

- 8 rebanadas de Mortadela tipo Extra Tapara con Pistacho **Arichuna**
- 2 tomates
- 1 cebolla blanca
- 1 lechuga
- 8 cdta de mayonesa
- Harina de maíz
- 2 cdta de sal
- Agua



PASO A PASO

1.

En un bol agrega la harina de maíz, sal y el agua. Amasa hasta obtener una masa suave y moldeable para las arepas.

2.

Arma las arepas y cocina al gusto.

3.

Rellena cada arepa colocando mayonesa, lechuga, suficiente Mortadela tipo extra tapara con pistacho **Arichuna**, cebolla y tomate.

4.

Sirve y listas para comer.





Tequeño con Mortadela Tapara Arichuna

Ingredientes

- 300gr de harina de trigo
- 250gr de Mortadela tipo Extra Tapara con Pistacho **Arichuna**
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 1 huevo
- Agua tibia
- 1 cdta de sal



PASO A PASO

1. En un bol o recipiente hondo colocamos la harina junto con el huevo, la mantequilla y la sal.
2. Agrega agua tibia y amasa poco a poco, hasta formar una masa suave que se despegue fácilmente de los dedos. Deja reposar la masa durante 20 min antes de armar los tequeños.
3. Estira la masa y corta en tiras de aproximadamente 2 o 3 cm.
4. Agarra una lonja enrollada de mortadela tipo extra tapara con pistacho **Arichuna** y envuelve con la tira de masa, sin que quede ningún espacio visible.
5. Fríe en aceite caliente o air fryer y listo para comer.





Pan de Jamón con Mortadela Tapara Arichuna

Ingredientes

- 16 rebanadas de Mortadela tipo Extra Tapara con Pistacho Arichuna
- 250gr Tocineta de Ahumada Arichuna
- 1 taza de agua tibia
- 3 cucharadas de levadura
- 4 cucharadas de azúcar
- 100gr de margarina
- 3 huevos
- 1 kilo de harina de trigo
- 1/4 kilo de pasas
- 1/4 kilo de aceitunas rellenas
- 1 taza de leche
- Sal y Papelón



PASO A PASO

1.

Coloca en un recipiente una cucharada de azúcar, el agua tibia, revolver y colocar la levadura, dejar en sitio cálido y tapado por 20 minutos.

2.

Derrite la margarina y cuando esté fría agréguela a los huevos batidos, añada la leche, la sal y el resto de azúcar. Mezcla con la levadura y agrega la harina poco a poco, hasta que sea una masa compactada.

3.

En una mesa, coloca harina y vierte la masa, dándole movimiento para estirarla, hasta que la mezcla no se pegue a las manos. Dejar reposar. Estira con un rodillo sobre la mesa, y forma un rectángulo como de 1 cm de grueso.

4.

Estira la masa y cubre con lonjas de Mortadela tipo Extra Tapara con Pistacho Arichuna, coloca varias tiras de la Tocineta Ahumada Arichuna y sobre ésta vierte pasas, las aceitunas y papelón rayado. Enrolla sin apretar uniendo bien los bordes. Coloca en una plancha, engrasada y enharinada.

5.

Hornea a 375° F por 35 minutos o hasta que esté cocido. Unos diez minutos antes de sacarlo del horno, puede pintar con huevo batido y papelón, lleva al horno.

