



en la
percha

GALLETAS

COLECCIONABLE

Las favoritas de muchos pueden ser aún más deliciosas. Tenemos unas recetas increíbles de untables para galletas o alternativas para usarlas en las recetas más inventivas. Están perfectas para deleitar y sorprender.

¡Buen provecho!

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

*no
cuestan
más*

MEGAMAXI SUPERMAXI
LO MÁXIMO! el placer de comprar



GALLETAS CON UNTABLE PICANTE DE CHEDDAR


2
TAZAS

INGREDIENTES

- 2 tazas de queso cheddar rallado
- 4 cucharadas de queso crema ablandado
- ½ taza de mayonesa
- ¼ de taza de crema agria
- 1 diente de ajo picado
- ¼ de cucharadita de pimentón ahumado
- ¼ de cucharadita de pimienta cayena
- 1 cucharadita de miel
- Sal al gusto
- 1 paquete de galletas de arroz y quinua Dr. Müller para acompañar

PREPARACIÓN

- Coloque todos los ingredientes en un procesador de alimentos y procese por aproximadamente cuatro minutos, hasta obtener una mezcla bien integrada.
- Pase la preparación a un recipiente mediano, sazone con sal y más pimienta cayena.
- Acompañe esta preparación con las galletas sugeridas.

TIPS

Añada pepino y pimienta fresca a esta receta para un toque crujiente. Además de mejorar la textura, estos vegetales aportan fibra, vitaminas y antioxidantes.



GALLETAS MARÍA CON CREMA DE LIMÓN



2 ½
TAZAS

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- ¾ de taza de zumo de limón fresco
- 1 pizca de sal
- Ralladura de 1 limón
- 1 taza de mantequilla cortada en cubos
- 1 paquete de galletas diet María sin azúcar Gullón para acompañar

PREPARACIÓN

- En una olla, con un batidor de mano, incorpore el azúcar y huevos, hasta que el azúcar se haya disuelto ligeramente. • Agregue el zumo de limón, sal y ralladura de limón. Revuelva vigorosamente. • Coloque la cacerola a fuego medio y cocine, sin dejar de remover, hasta que la mezcla espese y tenga consistencia de un pudín suelto, aproximadamente 10 minutos. • Incorpore la mantequilla, un cubo a la vez, hasta integrarla toda. • Retire del fuego, cierna, coloque en un recipiente, cubra con papel film y deje enfriar. • Sirva rociado de ralladura de limón.
- Acompañe con galletas diet María sin azúcar Gullón.

TIPS

¿Sabía que la cáscara del limón tiene propiedades antigripales? Esto se debe a la presencia de dos compuestos: los flavonoides y el limoneno, que tienen propiedades antivirales y antiinflamatorias.



GALLETAS CON SALSA CALABRESA



1 ½
TAZA

INGREDIENTES

- 1 berenjena pequeña
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 pimiento rojo picado
- 1 cebolla perla picada
- 2 tomates medianos picados, sin piel y sin semillas
- ½ taza de queso ricota
- 20 hojas de albahaca
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- Galletas de maíz Fiorentini para acompañar

PREPARACIÓN

- Coloque la berenjena en el quemador de su cocina y ase hasta que se queme la piel. • Colóquela en una bolsa plástica, deje reposar por cinco minutos, retire la piel quemada, píquela, disponga en un cernidero y mezcle con dos cucharaditas de sal. • Reserve por 20 minutos. • Lave la berenjena, escúrrala, séquela con toalla de papel y reserve.
- En una sartén, a fuego medio-alto, caliente el aceite, añada pimiento, cebolla y cocine, removiendo con frecuencia, hasta que estén ligeramente caramelizados. • Agregue la berenjena y cocine por ocho minutos más. • Añada los tomates, remueva y cocine por cinco minutos. • Transfiera la mezcla a un procesador de alimentos, agregue ricota, albahaca y triture hasta que quede suave. • Sazone con sal, pimienta y acompañe con galletas.



SMOOTHIE CREMOSO

2
 PORCIONES

INGREDIENTES

- 6 galletas tipo Oreo
- 1 taza de leche de coco
- 2 tazas de hielo
- 1 cucharada de azúcar

PREPARACIÓN

- Disponga todos los ingredientes en una licuadora.
- Procese hasta obtener un granizado.
- Sirva de inmediato, decorando con galletas tipo Oreo troceadas.

TIPS

Puede encontrar diversas opciones de galletas tipo Oreo sin azúcar. Si desea preparar una versión de esta receta con menos azúcar y calorías, estas alternativas serán ideales.



PUDÍN CREMOSO DE GALLETAS DE COCO

8
 PORCIONES

INGREDIENTES

Para el pudín

- 18 galletas de coco
- 4 huevos grandes
- 8 cucharadas de azúcar
- 2 tazas de leche
- 1 cucharadita de vainilla

Para el caramelo

- ½ taza de azúcar
- 3 cucharadas de agua

PREPARACIÓN

- Para preparar el caramelo, coloque una sartén en el fuego con azúcar y agua. • Cocine a fuego medio hasta que la mezcla hierva y se torne dorada. • Cuando el caramelo tenga un color ámbar dorado, retire del fuego y cubra el fondo del molde. Deje enfriar. • Trocee las galletas y colóquelas en una licuadora. • Agregue los huevos, leche, azúcar y vainilla. • Licúe a alta velocidad, hasta que la mezcla esté completamente amalgamada. • Vierta la mezcla sobre la capa de caramelo en el molde. • Cubra con papel de aluminio. • Hornee a baño María, a 180°C, hasta que el pudín esté firme en el centro. • Retire del horno y deje enfriar completamente. Una vez frío, desmolde.



GALLETAS COOKIES AND CREAM

5
 PORCIONES

INGREDIENTES

- ½ taza de mantequilla
- ½ taza de azúcar blanca
- ¼ de taza de leche de almendras
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 ½ taza de harina de trigo
- 1 cucharita de polvo de hornear
- 8 galletas tipo Konitos troceadas en pedazos grandes
- ½ taza de chocolate blanco troceado

PREPARACIÓN

- En un tazón bata la mantequilla y azúcar hasta que quede suave. • Agregue la leche de almendra, vainilla y bata una vez más. • Incorpore la harina cernida con polvo de hornear y sal. Revuelva para combinarlo todo.
- Adicione las galletas picadas, trozos de chocolate blanco y revuelva hasta obtener una masa moldeable.
- Preparare una bandeja para hornear con papel encerado. • Divida la masa uniformemente en 10 porciones y haga bolitas. • Colóquelas en una lata para hornear. • Refrigere por 30 minutos. • Precaliente el horno a 180°C y hornee las galletas por 14 minutos. • Déjelas enfriar 10 minutos antes de disfrutarlas.

TIPS

Si desea una versión más saludable, puede reducir la cantidad de azúcar blanca o utilizar un endulzante natural como la miel, el jarabe de agave o el azúcar de coco.