



Receta en bote : 4 opciones para un regalo casero

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Una receta en bote: es una opción casera para un regalo personalizado, y ¡se adapta a todos los perfiles! La idea es poner todos los ingredientes secos de una receta en un bote lindo, y de regalarlo a una persona, indicándole los ingredientes «húmedos» a añadir y las instrucciones a seguir. Aquí te paso 4 recetas en bote que son deliciosas, fáciles de preparar y que encantarán a las papilas de todos:

- [torta de chocolate](#)
- [arroz con leche](#)
- [ron arreglado](#)
- [vino caliente](#)

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3634?img_size=»full» style=»vc_box_rounded» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» el_id=»torta-chocolate»][vc_column][vc_column_text]

Receta en bote : torta de chocolate

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_single_image image=»3632?img_size=»large» alignment=»right» style=»vc_box_rounded»][/vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]Esta torta de chocolate, es LA receta que marcó mi infancia. Creo que es parte de mis primeros recuerdos de cocina. Es una torta súper fácil de preparar. Tiene una textura similar a un brownie, y se puede hacer con coco, almendras o avellanas en polvo. Si quieres ver la receta completa y «tradicional»: [Torta de chocolate y almendras](#). Para la receta en bote, por aquí:[/vc_column_text][vc_column_text]

Ingredientes a poner en el bote

- 50g de harina
- 100g de azúcar

- 125g de coco o almendras o avellanas en polvo
- 125g de chocolate negro (para repostería)

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_column_text]

Ingredientes a añadir cuando lo preparas

- 1 nuez de mantequilla
- 3 huevos

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Sacar los cuadros de chocolate del bote y hacerlos derretir con la nuez de mantequilla en una cacerola a fuego bajo.
3. Cuando el chocolate este derretido, apagar el fuego y añadir 2/3 del contenido del bote (los ingredientes secos). Mezclar bien.
4. Agregar luego 3 huevos, y lo que queda de ingredientes secos en el bote. Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
5. Untar un molde con mantequilla y poner la masa.
6. Hornear por 25 min más o menos. Comer tibio o frío.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» el_id=»arroz-con-leche»][vc_column][vc_column_text]

Receta en bote: arroz con leche

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_single_image image=»3630?img_size=»large» alignment=»right» style=»vc_box_rounded»][/vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]El arroz con leche es un clásico. Lo solemos dejar entre las manos de nuestros abuelos o de personas que ya tienen cierta experiencia en la cocina. Pero el arroz con leche es una receta muy fácil de preparar. El secreto está en el tiempo de cocción. El arroz tiene que cocinarse a fuego muy lento durante mucho tiempo (un poco como un risotto). Entonces, ¡mejor regalar este bote a una persona que tiene paciencia![/vc_column_text][vc_column_text]

Ingredientes a poner en el bote

- 100g de arroz redondo
- 60g de azúcar
- 1/2 vaina de vainilla
- 1 rama de canela

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_column_text]

Ingredientes a añadir cuando lo preparas

- 1L de leche

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Sacar la media vaina de vainilla del bote y la cortar en dos en el sentido longitudinal.
2. Calentar la leche en una cacerola, hasta el punto de ebullición.
3. Luego, agregar el contenido del bote y la vainilla en la cacerola. Mezclar bien y bajar el fuego al mínimo.
4. Dejar que cocine muy lento, y mezclar de vez en cuando.
5. Cortar el fuego cuando el arroz este a punto de tocar la superficie de la leche. Al enfriarse, chupará lo que queda de líquido.
6. Servir fresco.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» el_id=»ron-arreglado»][vc_column][vc_column_text]

Receta en bote: preparación para ron arreglado

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_single_image image=»3628? img_size=»large» alignment=»right» style=»vc_box_rounded»][/vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]El ron arreglado es un ron agrícola macerado con frutas, semillas, hojas y/o especias. Es típico de la Isla de la Reunión y se puede tomar de aperitivo (añadiéndole zumo de frutas al momento de servir), como digestivo o también para flambear ingredientes en platos y postres. Existen tantas recetas de ron arreglado como de familias que lo preparan. Aquí va una receta fácil de preparar, con un tiempo de maceración bastante corto (2 meses).[/vc_column_text][vc_column_text]

Ingredientes a poner en el bote

- 130g de azúcar de caña
- 4 clavos de olor
- 2-3 ramas de canela
- 1 anis estrellado

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_column_text]

Ingredientes a añadir cuando lo preparas

- 1L de ron blanco agrícola
- 20cL de zumo de naranja
- la cáscara de 2 naranjas (bio)
- 1 naranja (bio)

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Cortar la naranja en trozos (con la piel) y mezclar todos los ingredientes en un recipiente.
2. Dejar macerar en un lugar fresco y sin luz por 2 meses.
3. Filtrar. Puedes dejar las ramas de canela en la botella de ron como decoración. Servir.
4. Si el ron te parece muy fuerte, le puedes añadir jarabe de caña de azúcar. Si no es lo suficientemente fuerte, le puedes añadir ron.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» el_id=»vino-caliente»][vc_column][vc_column_text]

Receta en bote: preparación para vino caliente

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_single_image image=»3626?img_size=»large» alignment=»right» style=»vc_box_rounded»][/vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text el_id=»vino-caliente»]Esta receta, es una receta muy sentimental para mí. Es la receta del vino caliente de mi abuela. En mi región de origen (y en todos los países limítrofes) tenemos como costumbre tomar vino tinto caliente durante el periodo de navidad. El vino tinto está calentado con azúcar y especias. Para el vino caliente, se suele usar un vino de gama media, joven y con poco tanino.[/vc_column_text][vc_column_text]

Ingredientes a poner en el bote

- 80g de azúcar
- 1/2 vaina de vainilla
- 2 ramas de canela
- 3 semillas de cardamomo
- 2 anis estrellados

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/5?][vc_column_text]

Ingredientes a añadir cuando lo preparas

- 1 botella de vino
- 1-2 naranjas bio

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»3/5?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Cortar las naranjas en trozos (con la piel).
2. Calentar el vino con las naranjas y el contenido del bote. Cuando empieza a hervir, bajar el fuego y dejar cocinar 15-20 min más (o más tiempo si es posible, eso permitirá que las especias liberen sus aromas).
3. Filtrar y servir bien caliente.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]Ya estás listo con estas 4 recetas que complacerán a los niños y a los adultos. Este artículo está publicado para Navidad, pero ¡nada impide regalar una receta en bote en cualquier otro momento del año![/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?]/[vc_column][vc_column width=»2/3?]/[vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width=»1/6?]/[vc_column]/[vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?]/[vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1608476574619-25a8bc04-11d4-6? taxonomies=»98, 184, 111? filter_source=»category»]/[vc_column]/[vc_row]

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Postre
3. Rincón dulce
4. Trucos y consejos

POST TAG

1. bebida
2. bizcocho

Categoría

1. Aperitivo
2. Postre
3. Rincón dulce
4. Trucos y consejos

Etiquetas

1. bebida
2. bizcocho

Fecha de creación

20/12/2020

Autor

admin

default watermark