10 DE SEPTIEMBRE
11:50 A 12:30 HORAS
Ingredientes
Ramito de Cilantro
Remito de Perejil
1 tomate maduro.
1 ajo
Media cebolla
1 ají verde (sólo si les gusta el picante)
Ají chileno en salsa (sólo si les gusta el picante)
Un cuarto de taza de aceite.
Sal.
Pimienta.
Inscríbete en
SCAN ME
TALLER DE PEBRE
#MELQUIADES

Queque de zanahoria

INGREDIENTES

- 2 ZANAHORIAS
- 1 TAZA DE ACEITE VEGETAL
- 3 HUEVOS
- 2 TAZAS AZÚCAR
- 3 TAZAS HARINA
- 1 CDA DE POLVOS DE HORNEAR

MATERIALES

- JUGUERA,
- 1 BOL
- UNA ESPÁTULA
- UN MOLDE ENMANTEQUILLADO

Taller de Empanadas

Con la Marce

Taller 10 de septiembre

11:30 a 12:20 horas

Inscríbete en

SCAN ME

Relleno

- 1 k de cebolla
- 1/2 kg de carne picada o molida... Tiene que ser una carne magra, tipo asiento.
- 2 cucharaditas ají color.
- + comino, orégano y sal.

Materiales

- bol
- uslero

Masa

- 1kg de harina.
- 2 cucharaditas de sal
- 1 huevo entero.
- 100 ml de vino blanco.
- 375 ml de agua caliente.
- 130 grm manteca caliente

10 de septiembre

10:30 a 11:00 horas

Taller hierbas medicinales

MISS SANDRA

El mejor dato para después de este 18

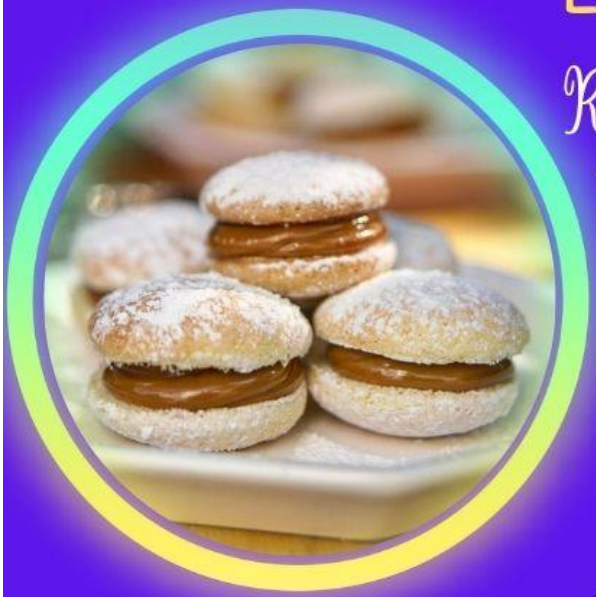
Inscríbete en

Manzanilla, boldo, orégano, melisa, bailahuén ,matico, quillay, ajo, cedrón, diente de león, hierba de san juan, hinojo, lavanda, manzanilla, menta, pata de vaca, romero

EMPOLVADOS

Receta de la Tsi

acompaña Miss Camila Contreras



INGREDIENTES

- 5 huevos
- 200 azúcar
- 200 harina
- 1 cda de polvos de hornear
- Manjar
- Azúcar flor

Taller 10 de septiembre

10:30 a 11:20 horas

Inscribete en

MATERIALES

- Mezquino o algo para mezclar
- Batidora eléctrica (sino tienen también sirve un batidor manual)
- Papel mantequilla
- Manga pastelera (si no tienen sirve una bolsa plástica)