



★ EL VOLCAN ★

Ebook
Descargable



Celebremos
juntos 🍷



ELVOLCANCHILE



ELVOLCAN.CL



ELVOLCANCHILE



★ EL VOLCAN ★

Descubre recetas especiales para estas fiestas y regala momentos inolvidables a quienes más quieres.
Esta navidad ¡Saca el chef que llevas dentro!

★ ¡No te lo Pierdas! ★

Índice

3. #Volcanlovers
4. Recomendados para celebrar
5. Entradas y aperitivos
6. Cola de mono de manjar @ginasotog
7. Carpaccio de zapallo italiano
8. Kir de cereza @eugeniomelococina
9. Carpaccio de salmón con eneldo y alcaparras
10. Cóctel manzana canela
11. Bruschettas de jamón serrano y queso brie
12. Espumante con frambuesas
13. Platos de fondo
14. Choclillo a la olla con arroz @lucianorenzo_
15. Quinoa marinera
16. Pavo al horno con salsa de arándanos
17. Salmón con salsa de eneldo y limón
18. Lasaña de berenjena y tofu
19. Pastel de papa con champiñones y espinacas
20. Dulces y postres
21. Pan de pascua o queque navideño @ginasotog
22. Tarta vegana de manzana y canela
23. Galletas navideñas de jengibre
24. Brownie vegano de chocolate y almendra
25. Trifle de frutas y crema de mascarpone
26. Tips
27. Tipos de copas y vasos
28. Cómo disponer los cubiertos en la mesa

#Volcanlovers

Te presentamos a nuestros #Volcanlovers que han colaborado con sus exquisitas recetas para compartir con ustedes <3



★ Gina ★

📷 @ginasotog

Cocinera autodidacta amante de la pastelería e innovar con sabores distintos los que comparte en sus redes sociales.



★ Eugenio ★

📷 @eugeniomelococina

Chef profesional con 20 años de trayectoria, se ha especializado en explorar los sabores de la gastronomía nacional.



★ Luciano ★

📷 @lucianorenzo_

Estudiante de gastronomía, actualmente trabaja como creador de contenido foodie en sus redes sociales.



Recomendados

Para celebrar



CONTOUR

Fuentes de horno
VARIETADES

DESDE
\$8.290



LUGANO

Especial regalos

HASTA
\$4.990 C/U



CHEF & SOMMELIER

Set de 6 Copas Vino 58cl
CABERNET TULIPE

AHORA
\$19.990
ANTES
~~\$29.990~~



DECOEXPRESS

Sets vajilla 16 piezas
CERÁMICA AZUL/GRIS

AHORA
\$39.990 C/U
ANTES
~~\$49.990~~



ARCOS

Set Cuchillos 3 piezas
MODELO NÓRDIKA

AHORA
\$79.990
ANTES
~~\$99.990~~



¡NUEVO!

KITCHENAID

Batidora pedestal 4,8 litros
ARTISAN PLUS BLUE SALT

\$559.990

VER MÁS
PRODUCTOS AQUÍ



Vigencia: 18 de noviembre de 2024 al 5 de enero de 2025 o hasta agotar stock (sujeto a disponibilidad de cada tienda).
Descuento no acumulable con otras promociones. Precios referenciales tiendas físicas.



★ EL VOLCAN ★

Entradas y *Aperitivos*



COLA DE MONO DE MANJAR



@ginasotog

INGREDIENTES:

- 700 ml de leche entera.
- 400 de g manjar.
- 400 g de leche condensada.
- 7 clavos de olor.
- 1 rama canela.
- Piel de 1 naranja.
- 4 cucharadas de café soluble.
- 200 ml de licor a elección (aguardiente, brandy, etc).

PREPARACIÓN:

- En una olla, mezclar la leche con leche condensada, manjar, canela, clavo de olor y piel de naranja.
- Llevar a hervir y bajar el fuego al mínimo revolviendo ocasionalmente por 20 minutos.
- Agregar el café y revolver 5 minutos más. Dejar reposar por 1 hora.
- Luego, filtrar y mezclar con el licor a elección. Envasar de inmediato.
- Conservar refrigerado y servir frío.



CARPACCIO DE ZAPALLO ITALIANO



INGREDIENTES:

- 2 zapallos italianos o calabacines medianos.
- 1 limón (jugo y ralladura).
- 50 g de queso parmesano en lascas finas.
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen.
- Sal y pimienta al gusto.
- Almendras laminadas (opcional).
- Hojas de albahaca fresca.

PREPARACIÓN:

- Lavar bien los zapallos italianos o calabacines y, con una mandolina o un cuchillo muy afilado, cortarlos en láminas finas.
- Colocar las láminas de calabacín en un plato grande y rociarlas con el jugo de limón. Dejarlas reposar por unos 10 a 15 minutos.
- Luego, añadir el aceite de oliva sobre las láminas de zapallos italianos, sazonar con sal y pimienta al gusto. Para un toque de frescura, agregar un poco de ralladura de limón.
- Distribuir las lascas de queso parmesano sobre las láminas de zapallo italiano. Opcional, agregar almendras laminadas para un toque crujiente.
- Decorar el plato con hojas de albahaca fresca y servir inmediatamente.



KIR DE CEREZA (1 COPA)



@eugeniomelococina

INGREDIENTES:

- 180 ml Espumante Brut.
- 5 a 6 cerezas frescas sin carozo.

PARA LA GOMA CON CEREZA:

- ¼ taza de azúcar.
- ¼ taza de cerezas machacadas.
- 3 cucharadas de agua.

PREPARACIÓN:

- Calentar hasta hervir, los ingredientes de la goma, (agua, azúcar y cerezas trituradas).
- Llevar a ebullición por 3 minutos y dejar enfriar fuera del fuego.
- Armar en una copa, 1 medida de goma con cerezas, 3 a 4 cerezas sin carozo y completar con espumante bien frío.
- Servir al momento, para que no pierda frío ni el gas del espumante.



CARPACCIO DE SALMÓN CON ENELDO Y ALCAPARRAS



INGREDIENTES:

- 300 g de salmón ahumado en láminas finas.
- 2 cucharadas de alcaparras.
- 1 limón.
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

- Colocar las láminas de salmón ahumado en un plato grande formando una capa.
- Rociar el jugo de limón y un buen chorro de aceite de oliva sobre el salmón.
- Incorporar las alcaparras y el eneldo picado por encima. Luego, añadir una pizca de sal y pimienta.
- Dejar reposar en el refrigerador por 10 minutos antes de servir para que los sabores se integren.
- Servir bien frío.



CÓCTEL MANZANA CANELA

INGREDIENTES:

- 500 ml de jugo de manzana natural.
- 200 ml de ron dorado.
- 1 rama de canela.
- 1 cucharada de miel.
- Hielo
- Rodajas de manzana roja para decorar.

PREPARACIÓN:

- En una coctelera, mezclar el jugo de manzana, ron, miel y la rama de canela.
- Luego, añadir el hielo y agitar bien durante unos segundos.
- Filtrar y servir el cóctel en copas con hielo. Decorar con rodajas finas de manzana y una rama de canela extra.



BRUSCHETTAS DE JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE



INGREDIENTES:

- 1 baguette en rodajas.
- 150 g de jamón serrano.
- 200 g de queso brie.
- 3 cucharadas de miel.
- 1 ramita de romero fresco.
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 180°C. En paralelo colocar las rodajas de baguette en una bandeja, rociarlas con aceite de oliva y llevar a hornear durante 8 a 10 minutos o hasta que estén doradas.
- Colocar una rodaja de queso brie sobre cada rebanada de pan tostado y llevar al horno por 3 minutos más hasta derretir el queso ligeramente.
- Retirar del horno y colocar una lámina de jamón serrano encima de cada bruschetta.
- Rociar con un poco de miel y decorar con hojas de romero fresco. Servir caliente.



ESPUMANTE CON FRAMBUESAS



INGREDIENTES:

- 1 botella de espumante.
- 150 g de frambuesas frescas o congeladas.
- 50 ml de licor de frambuesa.
- Hojas de menta para decorar.

PREPARACIÓN:

- Colocar frambuesas y 10 ml aproximadamente de licor de frambuesa en cada copa.
- Luego, llenar las copas con espumante bien frío.
- Decorar con hojas de menta fresca y servir.





★ EL VOLCAN ★

Platos de *Fondo*



CHOCLILLO A LA OLLA CON ARROZ



@lucianorenzo_

INGREDIENTES:

- 1 ½ kg de choclillo.
- 1 cebolla cortada en ¼.
- 1 zanahoria en rodajas.
- 1/2 pimentón rojo en tiras.
- 3 dientes de ajo.
- 1 tallo de apio.
- 1 copa de vino tinto.
- Sal.
- Pimienta.
- Ají color.
- Orégano.
- Aceite de oliva.
- 2 cucharadas de maicena.

PREPARACIÓN:

•Limpiar el choclillo del exceso de grasa y dividir en dos. Luego, en una olla a presión, con aceite caliente, sofreír las piezas de carne hasta dorarlas por todas sus caras.

•Agregar todas las verduras cortadas, y continuar sofriendo por 3 minutos más. Condimentar con sal, pimienta, ají color y orégano, revolver bien y desglasar con vino tinto por unos 3 minutos hasta evaporar el alcohol.

•Cubrir con agua tibia, tapar la olla a presión y dejar cocinar por 50 minutos o en 2 horas en olla tradicional a fuego bajo.

•Pasado el tiempo, quitar con cuidado el vapor de la olla, abrir y retirar la carne. Sacar la mitad del caldo y el resto procesar junto con las verduras, agregar maicena disuelta en caldo y revolver hasta lograr textura de salsa.

•Servir la carne cortada en medallones, junto con arroz, la salsa sobre la carne y cilantro.



QUINOA MARINERA

INGREDIENTES:

- 2 cebollines picado en trozos.
- 1 kg de mariscos surtidos frescos o congelados.
- 250 g de colitas de camarón.
- 1 cebolla cortada fina.
- 2 dientes de ajo cortado fino.
- 2 tomates cortado fino.
- 1 taza de vino blanco.
- 3 tazas de quinoa.
- 6 tazas de caldo de pescado, mariscos o vegetales.
- 1/4 taza de cilantro cortado fino.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.

PREPARACIÓN:

- En una paellera u olla amplia, sofreír la cebolla, ajo y tomate por 5 minutos.
- Verter el vino blanco y hervir por 1 minuto y agregar los mariscos.
- Agregar la quinoa, subir el fuego y cocinar por 1 minuto. Sazonar, agregar camarones y verter el caldo caliente.
- Tapar y cocinar a fuego mínimo por 20 minutos, hasta que la quinoa quede tierna. Apagar el fuego y dejar reposar por 5 minutos.
- Servir y decorar con cilantro fresco.



PAVO AL HORNO CON SALSA DE ARÁNDANOS



INGREDIENTES:

PARA EL PAVO

- 1 pavo entero (4 a 6 kg).
- 200 g de pan en cubos.
- 100 g de frutos secos (nueces, almendras).
- 1 cebolla picada.
- 2 ramas de apio picado.
- 1 manzana picada.
- 100 g de mantequilla.
- 200 ml de caldo de pollo.
- Sal y pimienta al gusto.

PARA LA SALSA DE ARÁNDANOS

- 300 g de arándanos frescos o congelados.
- 100 g de azúcar.
- 100 ml de jugo de naranja.
- 1 rama de canela.

PREPARACIÓN:

- Precalear el horno a 180° C.
- En una sartén, derretir la mantequilla y sofreír la cebolla, el apio y la manzana.
- Agregar los frutos secos y el pan. Cocinar unos minutos y añadir el caldo de pollo. Reservar.
- Rellenar el pavo con la mezcla y atarlo con hilo de cocina. Colocar en una bandeja y hornear por 3 horas aproximadamente (dependiendo del tamaño del pavo), bañándolo cada 30 minutos con sus jugos.
- Para la salsa, en una olla pequeña, colocar los arándanos, azúcar, jugo de naranja y la rama de canela. Cocinar a fuego medio hasta que los arándanos reduzcan y la mezcla espese.
- Servir el pavo con la salsa de arándanos al lado.



SALMÓN CON SALSA DE ENELDO Y LIMÓN

INGREDIENTES:

- 4 filetes de salmón.
- 2 limones (jugo y ralladura).
- 3 cucharadas de eneldo fresco picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 diente de ajo picado.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200°C.
- En un bowl, mezclar el jugo de limón, la ralladura, el eneldo, el ajo y el aceite de oliva.
- Colocar los filetes de salmón en una bandeja para horno, sazonar con sal y pimienta, y rociar con la mezcla de limón y eneldo.
- Hornear el salmón durante 15-20 minutos, hasta que esté bien cocido pero jugoso.
- Retirar del horno y servir acompañado de rodajas de limón para decorar.



LASAÑA DE BERENJENAY TOFU



INGREDIENTES:

- 2 berenjenas grandes cortadas en rodajas finas.
- 400 g de tofu firme desmenuzado.
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picados.
- 400 g de salsa de tomate.
- 1 taza de espinacas frescas.
- 3 cucharadas de levadura nutricional.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 180°C.
- En una sartén, sofreír la cebolla y el ajo con un poco de aceite de oliva hasta que estén dorados.
- Añadir el tofu desmenuzado y la salsa de tomate. Cocinar durante 10 minutos y sazonar con sal y pimienta.
- Colocar una capa de berenjenas en una fuente para horno, agregar una capa de la mezcla de tofu y espinaca. Repetir el proceso hasta terminar.
- Espolvorear con levadura nutricional y hornear durante 25-30 minutos.
- Retirar del horno y servir caliente.



PASTEL DE PAPA CON CHAMPIÑONES Y ESPINACAS



INGREDIENTES:

- 1 kg de papas.
- 400 g de champiñones picados.
- 200 g de espinacas frescas.
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picados.
- 100 g de queso rallado (opcional).
- 100 ml de crema de leche vegetal.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

- Hervir las papas hasta que estén blandas, escurrir y triturar para hacer un puré.
- En una sartén, calentar aceite de oliva y sofreír la cebolla y el ajo hasta dorar.
- Añadir los champiñones y cocinar hasta que se evapore el líquido. Agregar las espinacas y cocinar.
- Mezclar la crema de leche vegetal con el puré de papas y sazonar con sal y pimienta.
- Luego, en una fuente apta para horno, colocar una capa de puré. Sobre ella agregar la mezcla de champiñones y espinacas y cubrir con el resto del puré.
- Espolvorear con queso rallado si se desea y hornear a 180°C durante 20 minutos o hasta dorar. Servir caliente.





★ EL VOLCAN ★

Dulces y Postres



PAN DE PASCUA O QUEQUE NAVIDEÑO



@ginasotog

PARA EL GLASEADO

- 140 g de azúcar flor.
- 10 g de merengue en polvo.
- 25 g de agua.

INGREDIENTES:

- 3 huevos.
- 300 g de harina.
- 180 g de mantequilla.
- 140 g de azúcar rubia.
- 140 g de azúcar blanca.
- 12 g de polvo de hornear.
- 20 g de miel.
- 90 ml de leche.
- 150 g de almendras.
- 150 g de nueces.
- 10 g de chocolate.
- Zeste de 2 naranjas.
- 100 ml de licor a elección.
- 1 ramita de canela.
- ¼ de cucharadita de nuez moscada.
- ¼ de cucharadita de clavo de olor.
- ¼ de cucharadita de cardamomo.

PREPARACIÓN:

- Remojar los frutos secos en el licor por toda una noche.
- En un bowl cremar la mantequilla y el azúcar. Además, agregar las yemas, miel, leche, harina, polvo de hornear, especias y zeste de naranja.
- Luego, agregar los frutos secos junto con el chocolate y mezclar con una espátula o mezquino.
- En paralelo, batir las claras a punto nieve e integrar a la mezcla del bowl con movimientos envolventes.
- Verter la mezcla en el molde y hornear 50 minutos a 180°C.
- Mientras se enfría la masa, en un bowl incluir los ingredientes para el glaseado y batir durante 3 minutos.
- Añadir el glaseado sobre el pan de pascua y esperar a que endurezca para servir.



TARTA VEGANA DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES:

- 3 manzanas peladas y en rodajas.
- 1 taza de harina de avena.
- 1/2 taza de azúcar de coco.
- 1/4 taza de aceite de coco.
- 1/2 taza de leche de almendras.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 180°C.
- Mezclar la harina de avena, el azúcar, la canela y la esencia de vainilla en un bowl.
- Añadir el aceite de coco derretido y la leche de almendras, mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar las rodajas de manzana en el fondo de un molde y cubrir con la mezcla de avena.
- Hornear durante 30 minutos o hasta que la tarta esté dorada y crujiente.
- Dejar enfriar antes de servir.



GALLETAS NAVIDEÑAS DE JENGIBRE



INGREDIENTES:

PARA LAS GALLETAS

- 2 tazas de harina.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.
- 1/2 taza de mantequilla (a temperatura ambiente).
- 1/2 taza de azúcar.
- 1/4 taza de miel de maple o agave.
- 1 cucharadita de jengibre en polvo.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 huevo.

PARA EL GLASEADO

- 1 taza de azúcar flor.
- 1-2 cucharadas de agua.
- Colorantes alimentarios (opcional).
- Mostacillas y decoraciones comestibles (opcional).

PREPARACIÓN:

PREPARACIÓN GALLETAS

- Precalentar el horno a 180°C y preparar una bandeja con papel para hornear.
- Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.
- Añadir el huevo y la miel de maple o agave para batir hasta que esté todo bien integrado.
- En un bowl aparte, mezclar la harina, el polvo de hornear, el jengibre y la canela.
- Incorporar poco a poco los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y azúcar, amasando hasta formar una masa suave.
- Estirar la masa con un rodillo y cortar con moldes navideños.
- Colocar las galletas en la bandeja y hornear durante 10-12 minutos o hasta que estén doradas.
- Dejar enfriar completamente antes de decorar.

PREPARACIÓN GLASEADO

- En un bowl, tamizar el azúcar flor para evitar grumos.
- Añadir el agua poco a poco, removiendo hasta obtener una consistencia espesa pero manejable. Si queda muy líquida, agregar más azúcar flor.
- Dividir el glaseado en varios recipientes si se desea añadir colorantes alimentarios.
- Usar una manga pastelera o una cuchara para aplicar el glaseado sobre las galletas.
- Decorar con mostacillas y decoraciones navideñas mientras el glaseado aún esté húmedo.
- Dejar secar durante al menos 30 minutos para que el glaseado se endurezca.



BROWNIE VEGANO DE CHOCOLATE Y ALMENDRA



INGREDIENTES:

- 1 taza de harina de almendra.
- 1/2 taza de cacao en polvo.
- 1/2 taza de azúcar de coco.
- 1/4 taza de aceite de coco.
- 1/2 taza de leche de almendras.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1/2 taza de avellanas picadas.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.

PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 180°C.
- En un bowl, mezclar la harina de almendra, el cacao, el azúcar de coco y el polvo de hornear.
- Añadir el aceite de coco, la leche de almendras y la esencia de vainilla. Luego, mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Incorporar las avellanas picadas y verter la mezcla en un molde engrasado.
- Hornear durante 25-30 minutos. Dejar enfriar antes de cortar en porciones.
- Servir con un toque de azúcar flor por encima (opcional).



TRIFLE DE FRUTAS Y CREMA DE MASCARPONE



INGREDIENTES:

- 200 g de bizcocho desmenuzado.
- 250 g de mascarpone.
- 200 ml de crema de leche.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 1 taza de frutos rojos (frambuesas, arándanos, moras).
- 1 taza de trozos de mango y kiwi.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN:

- Batir el mascarpone con la crema de leche, el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una crema suave.
- Colocar una capa de bizcocho desmenuzado en el fondo de copas o vasos.
- Añadir una capa de crema de mascarpone y seguir con una capa de frutos rojos y trozos de mango y kiwi.
- Repetir el proceso hasta llenar las copas, terminando con crema y decorando con más frutas.
- Refrigerar durante al menos 2 horas antes de servir.





★ EL VOLCAN ★

Tips





COPAS Y VASOS

¿Conoces los distintos tipos de copas y vasos?

A continuación, te dejamos ejemplos de cada uno para complementar tu mesa en cada celebración.



VASO DE CERVEZA

Base ancha y resistente con una capacidad de 200 – 475 ml.



COPAS BALLON

Con un cáliz redondeado de gran capacidad. Ideal para Gin o cócteles similares.



COPA DE VINO TINTO

Copa tradicional con un cáliz alargado.



COPA DE VINO BLANCO

Cáliz redondo y ancho, principalmente para deleitar el aroma del vino.



COPA DE CHAMPAGNE

Ideal para este tipo de bebestible. Copa alta y delgada.



COPA DE MARTINI

O copa de cóctel. Posee un estilo sofisticado para realizar preparaciones sin hielo.



VASO LARGO

Se suele utilizar para realizar preparaciones con mucho hielo, como por ejemplo, Mojito.

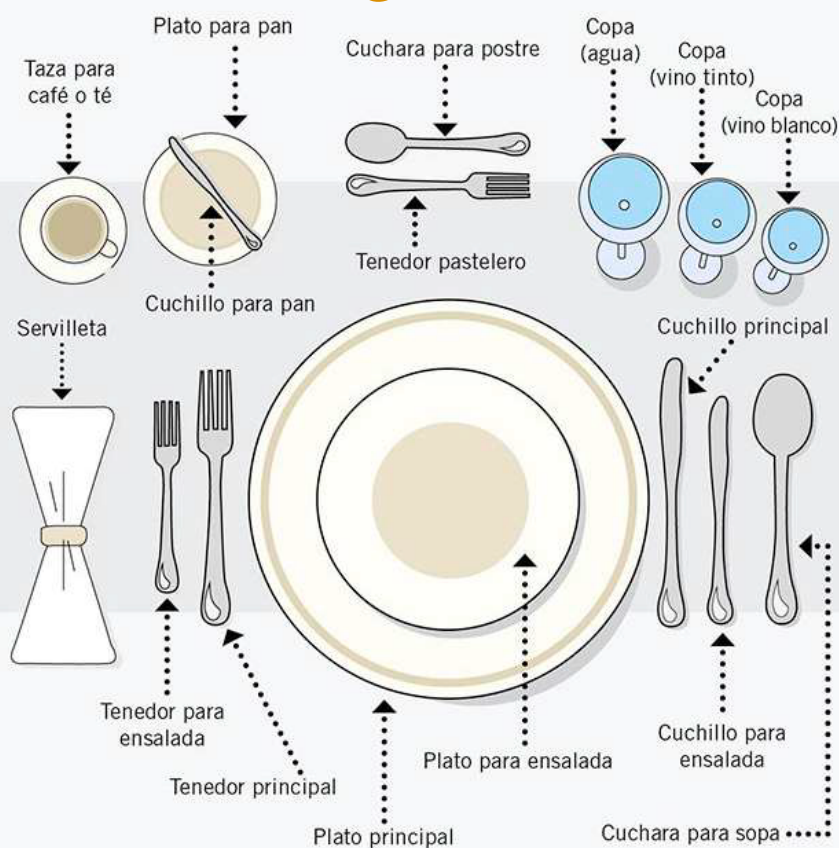


VASO CORTO

O "Rock Glass", vaso corto y ancho. Ideal para bebidas secas o que se preparan únicamente con hielo.



CUBIERTOS: ¿Cómo disponerlos correctamente en la mesa?



Cubiertos Lugano

Se caracterizan por ser prácticos y funcionales, ofreciendo una amplia variedad. Están fabricados en acero inoxidable.



Cubiertos Wolfen

Ofrece una amplia variedad de cubiertos, Sus diseños son innovadores y sofisticados, su material es acero inoxidable.





Feliz
Navidad

y próspero año nuevo



les desea EL VOLCAN



★ EL VOLCAN ★

Ebook
Descargable



Celebremos
juntos 🍷



ELVOLCANCHILE



ELVOLCAN.CL



ELVOLCANCHILE