

REPÚBLICA DOMINICANA



BELLEZA
INCOMPARABLE

Gastronomía



VOL. 4 - NOV 2018

Bacalao con Tayota y Huevo

Aquí vamos de nuevo: Se acabaron las fiestas, y las vacaciones, y regresamos a la vida “normal”. No es fácil, quisiera poder quedarme en la cama tarde todos los días, pero bueno, se supone que me comporte como un adulto responsable.

Bacalao con Tayota y Huevo es la clase de platos que un adulto responsable debe empezar a comer para balancear los excesos de las vacaciones.

Pretendamos que somos adultos responsables hasta que nos convenzamos a nosotros mismos de que podemos serlo.



PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/13685/bacalao-con-tayota-y-huevos-receta-video.html>

Natilla de Maicena con Chocolate y Vainilla



Pocos niños se han escapado de un plato de maicena en mi país, aunque ya no es tan popular, pero casi todos lo hemos probado, en una versión u otra. Usualmente se servía en el desayuno o cena, y a veces se servía como un plato reconfortante cuando nos sentíamos mal.

PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/8972/pudin-maicena-chocolate-vainilla.html>

Buñuelos de Yuca en Almíbar



Contrario a los Buñuelos de Yuca tradicionales, estos son inflados, crujientes por fuera, muy suaves por dentro, y con ese toque de especias que te dejará soñando con ellos por mucho tiempo. Tienen todo el sabor de los buñuelos de la abuela, pero con una textura que espero que te guste tanto como a mi.

PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/11460/bunuelos-de-yuca-en-sirop.html>

Pavo a la Dominicana Relleno de Moro de Guandules

Hace tiempo el pavo era parte importante de nuestras tradiciones navideñas, y aunque nunca fue tan popular como el cerdo, tengo que decir que el Pavo a la Dominicana está firmemente arraigado en nuestra tradición. Hay hasta algunas canciones navideñas que lo mencionan

Con el pasar del tiempo el pavo se hizo menos común. Hoy en día lo relacionamos más con las tradiciones americanas, y nuestro Puerco Asado es el rey de la mesa de las fiestas. Hasta el pollo es ahora más popular.

PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/12087/pavo-dominicano-navidad-receta-relleno.html>



Helado de Potecitos



Helado de Potecito, como muchas otras industrias caseras dominicanas (hielo, jugos, helados, frituras, pasteles en hoja, etc.) es una forma de que las amas de casa contribuyan al presupuesto familiar, y en muchos casos sostiene a toda la familia. Es además una forma fantástica de reciclaje: los potecitos debían retornarse. Helados de fruta en pequeños potecitos para comida de bebé, y eran la forma perfecta de gastar nuestros cheles.

PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/13352/helado-de-potecitos.html>

Tayota Guisada con Longaniza



Este vegetal, aunque puede comerse crudo, siempre se consume cocido en nuestro país, y es uno de los vegetales que más se usa para “rendir” la carne. También lo consumimos en ensalada, y con huevos. La tayota es una excelente fuente de vitamina C, calcio y minerales, y muy bajo en calorías y carbohidratos, lo que lo hace un alimento perfecto para una dieta ligera.

PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/13070/tayota-guisada-con-longaniza.html>

Canoas de Plátano Maduro Rellenas de Berenjena

Tradicionalmente este plato de origen puertorriqueño se rellena de carne molida y los plátanos se fríen, lo que lo hace bastante rico, pero mucho más pesado y cargado en calorías. Todo lo bueno tiene un lado malo.

La buena noticia es que esta versión es riquísima. Hará feliz a tu estómago y a tu cintura de igual manera.



PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/9077/canoa-rellena-de-berenjena.html>

Yuca al Mojo de Ajo

La Yuca al Mojo de Ajo es un plato humilde que combina el delicado sabor de la yuca con el fuerte sabor de la salsa de ajo, y una receta muy fácil.

PARA RECETA IR A:

<https://www.cocinadominicana.com/15383/yuca-al-mojo-de-ajo.html>

CONTACT FOR ADVERTISEMENT



+1-829-316-9378



jorge.a.rodriguez@mcluciensdesigns.com



www.mcluciensdesigns.com

EDICIONES PREVIAS
PREVIOUS EDITIONS

VOL. 1 - PLAYAS

VOL. 2 - BEBIDAS ALCO-
HOLICAS TROPICALES

VOL. 3 - FLORA

