

## POSTRE CAFÉ MOCA



### Ingredientes

- 500gr harina de trigo
- 3 Huevos
- 250gr de mantequilla
- Una pizca de sal
- 200gr de azúcar
- 1 Cucharada de 10ml de polvo de hornear
- 2 cucharadas de nescafe
- 4 pocillos de agua

### Preparación

- En un recipiente hondo colocamos la azúcar y la mantequilla y vamos batiendo con una batidora.
- Ponemos la pizca de sal y a medida que se va mezclando vamos agregando la harina, agregamos el café que previamente a sido disuelto en medio vaso de agua caliente.
- Luego vamos agregando huevo por huevo y la cucharada de polvo de hornear, batimos hasta que quede una masa húmeda. Aparte engrasamos y harinamos un molde y en este molde agregamos la mezcla anterior preparada.
- Llevamos la mezcla al horno que previamente se a calentado a una temperatura de 180 grados durante 20 minutos y se deja por 20 minutos hasta que el palillo salga limpio.
- Para finalizar se prepara una crema batiendo la mantequilla, azúcar, salsa de chocolate y 150gr de queso de crema, se bate hasta coger contextura y se realiza el montaje en una capa de biscocho y otro de crema para decorar al gusto. Después se lleva al refrigerador por 20 minutos.

# ARROZ PAISA



## Ingredientes

- Arroz 2 tazas
- Caldo de pollo 4 tazas
- Chorizos (picados en rodajas) 5 unidades
- Chicharon (picado en cuadritos) 300 gramos
- Maicitos tiernos 1 lata
- 3 Platanos maduros (picados en cuadritos)
- 1 Cebolla roja (finamente picada)
- 1 taza habichuela (picada en trozos muy pequeños)
- Tocineta 200 gramos
- Ajo (finamente picado) 1 diente
- 1 Pimenton verde (finamente picado)
- 2 Tomates (sin semilla finamente picado)
- Aceite 1 cucharada
- Perejil 1 manojo
- Comino, color ,pimienta y sal al gusto

## Preparación

- Se prepara El Arroz Normalmente Reemplazando El Agua Por Caldo De Pollo.
- En Un Sartén Con Un Poco De Aceite Agregamos El Chicharrón Y El Chorizo Hasta Que Estén Tostados Dejamos Escurrir.
- En Un Sartén Aparte Ponemos A Sofreír La Tocineta En Cuadros O Tiras En Su Propia Grasa.
- En La Grasa De La Tocineta Freímos Los Maduros En Cuadritos, Y Cuando Estén Doraditos Los Ponemos A Escurrir.

### Preparacion Del Hogao:

- En Una Sartén Ponemos La Cebolla, El Tomate Y El Pimentón. Permitimos Que Se Cocine Un Poco En Mantequilla Pero Sin Dejar Que Se Disuelvan Por Completo.
- Cortamos Finamente El Perejil(para Darle Algo De Color Al Arroz)
- Escurrimos Los Maicitos.
- Revolvemos Todos Los Ingredientes