



Amantes de la cocina

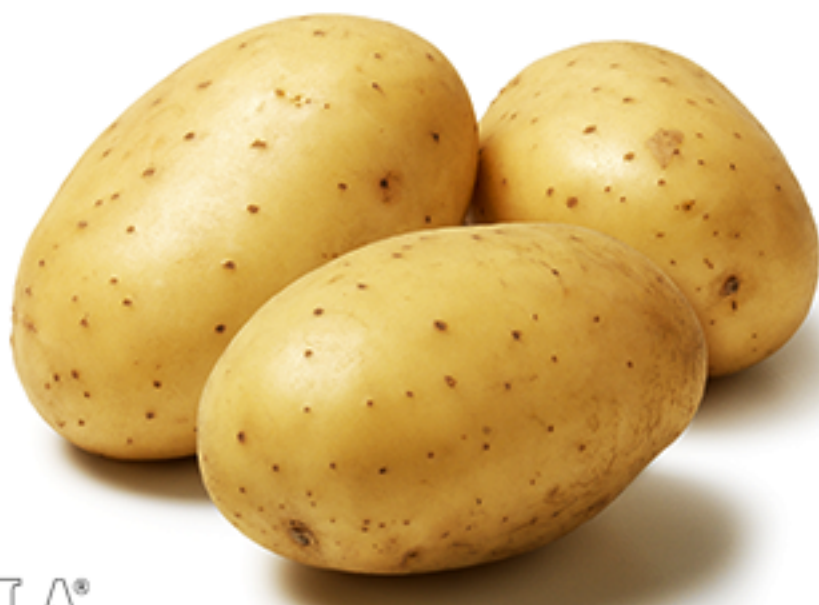


CHURRASCO CON PAPAS

rústicas al romero
2 porciones

Ingredientes

- 2 Churrascos de res (200 g cada uno)
- 4 Papas pequeñas cortadas en mitades
- 1 Cda de aceite vegetal
- 1 Rama de romero fresco
- Sal en escamas y pimienta al gusto



Sartén esmaltado Victoria

P.Normal: **\$149.990** c/u

P.Oferta: **\$104.990** c/u



Preparación

- 1.Cocina las papas en agua con sal por 10 min. Escúrrelas.
- 2.En el sartén Victoria precalentado, añade el aceite y las papas con el romero.
- 3.Dora por 10-15 min a fuego medio hasta que estén crujientes. Retira y reserva.
- 4.Salpimenta los churrascos.
- 5.En el mismo sartén caliente, sella por 3-4 min por lado según término deseado.
- 6.Sirve la carne con las papas rústicas y decora con la rama de romero.

CHURRASCO

f.

RISOTTO CREMOSO

de champiñones y parmesano
4 porciones

Ingredientes

1 Taza de arroz arborio

200g de champiñones tajados

1 Litro de caldo de verduras caliente

½ Taza de vino blanco seco

½ Cebolla blanca finamente picada

2 Cdas de mantequilla

½ Taza de queso parmesano rallado

Sal y pimienta al gusto

Perejil fresco para decorar

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

**Batería
KITCHENAID**

P.Normal: **\$1.449.990** c/u

P.Oferta: **\$1.099.990** c/u

Preparación

- 1.En la olla mediana, derrite 1 cda de mantequilla y sofríe la cebolla 3 min.
- 2.Añade los champiñones y cocina por 5 min.
- 3.Agrega el arroz y revuelve 2 min hasta que esté nacarado.
- 4.Vierte el vino blanco y deja evaporar por completo.
- 5.Agrega 1 taza de caldo caliente y mezcla constantemente.
- 6.Cuando el líquido se absorba, añade otra taza de caldo.
- 7.Repite hasta que el arroz esté al dente (aprox. 25 min).
8. Mezcla junto a la mantequilla restante y el parmesano.
- 9.Decora con el perejil y sirve caliente.



RISOTTO



SLUSHI PRO GRANIZADOS

tropical de mango
con maracuyá
2 vasos

Ingredientes

- 1 Taza de mango picado y congelado
- ½ Taza de pulpa de maracuyá
- 2 Cdas de miel o sirope
- 1 Taza de hielo
- ½ Taza de agua fría

NINJA®
Slushi Pro
NINJA



\$1.249.900 c/u

P.Normal: **\$1.499.900 c/u**

P.Oferta: **\$1.299.900 c/u**



Preparación

1. Agrega todos los ingredientes a la Slushi Pro.
2. Tritura hasta obtener una textura suave tipo frappé.
3. Sirve en vasos y decora con hojas de menta o tajín si lo prefieres más ácido.

Recomendaciones

- Usa frutas previamente congeladas para mejores resultados.
- No sobrepases la línea de máximo contenido.
- Lava la base y cuchillas con agua fría apenas termines.
- Ideal para smoothies, cocteles, jugos frozen y postres.

SLUSHI



BOWL VEGGIE SALTEADO

con quinoa y salsa de maní

Ingredientes

- 1 Taza de quinoa cocida
- ½ Taza de brócoli en ramitos
- ½ Zucchini en rodajas
- ½ Pimentón rojo en tiras
- 1 Cda de aceite de coco
- 2 Cdas de mantequilla de maní
- 1 Cda de salsa soya
- 1 Cda de miel
- 2 Cdas de agua caliente



Batería Ceramic Menta

P.Normal: **\$659.990** c/u

P.Oferta: **\$449.990** c/u



Preparación

1. En el sartén cerámico, calienta el aceite de coco
2. Saltea los vegetales por 5 min hasta que estén al dente.
3. En un bowl pequeño, mezcla la mantequilla de maní, soya, miel y agua hasta tener una salsa cremosa.
4. Sirve la quinoa caliente en bowls, cubre con los vegetales salteados.
5. Termina agregando la salsa de maní y soya.

ilko



ALITAS CROCANTES BBQ

sin aceite
3 porciones



Ingredientes

600g de alitas de pollo
1 Cdita de ajo en polvo
1 Cdita de paprika
Sal y pimienta al gusto
½ Taza de salsa BBQ
1 Cda de miel



Imusa®

Easy fry turbo
IMUSA



\$399.900 c/u

P.Normal: **\$499.900 c/u**



Preparación

1. Sazona las alitas con sal, pimienta, ajo y paprika.
2. Precalienta la Easy Fry Turbo a 180°C por 3 min.
3. Coloca las alitas en la canasta sin amontonar. Cocina por 20 min, girándolas a la mitad del tiempo.
4. Mezcla la salsa BBQ con la miel y barniza las alitas una vez salgan de la freidora.
5. Vuelve a introducirlas 5 minutos más para caramelizar la salsa.

Recomendaciones:

- No necesitas usar aceite, pero si quieres un toque extra crocante, puedes aplicar spray vegetal.
- No sobrecargues la canasta para permitir circulación de aire.
- Lava el cajón y la rejilla después de cada uso para mantener el sabor limpio.

ALISTAS



WOK DE POLLO

bajo en Grasa
2 Porciones

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo (300 g)
- 1 Zanahoria en julianas
- ½ Pimentón rojo en tiras
- ½ Pimentón verde en tiras
- ½ Cebolla cabezona en plumas
- 2 Cdás de salsa de soya baja en sodio
- 1 Cda de aceite de ajonjolí (opcional)
- 1 Cda de semillas de sésamo tostado



Imusa®

Batería T-FAL



\$279.990 c/u

P.Normal: **\$399.990** c/u

P.Oferta: **\$299.990** c/u



Preparación

1. Calienta el sartén grande Talent sin aceite por 1 minuto.
 2. Añade el pollo y saltea hasta que esté bien cocido y dorado (7-8 min).
 3. Agrega la zanahoria, pimentones y cebolla. Saltea todo junto por 5 minutos.
 4. Añade la salsa de soya y el aceite de ajonjolí si lo usas. Mezcla bien.
 5. Sirve caliente con semillas de sésamo por encima.
- Acompaña con arroz o noodles.



f.

PASTA CREMOSA

al ajillo con camarones
3 porciones

Ingredientes

250g de pasta corta (penne, rigatoni...)

300g de camarones limpios

3 Dientes de ajo finamente picados

1 Taza de crema de leche

1 Cda de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Perejil picado para decorar



Preparación

1. Cocina la pasta en la olla grande con agua y sal según instrucciones del empaque.
2. En el sartén mediano, calienta el aceite de oliva y sofríe el ajo hasta dorar.
3. Añade los camarones y cocina 3-4 minutos hasta que cambien de color.
4. Incorpora la crema de leche y cocina por 5 minutos más.
5. Mezcla con la pasta cocida, salpimenta y decora con perejil.
6. Sirve caliente.



universal

**Batería
Color Universal**

P.Normal: **\$276.900** c/u

P.Oferta: **\$169.990** c/u



CUPCAKES DE VAINILLA



con quinoa y salsa de maní
12 cupcakes

Ingredientes (masa)

- 1 Taza de azúcar
- 2 Huevos
- 1 Taza de harina de trigo
- ½ Taza de mantequilla derretida
- 1 Cdita de polvo de hornear
- ½ Taza de leche
- 1 Cdita de esencia de vainilla



Para la crema

- 150g de queso crema
- 2 Cdas de mantequilla
- ¾ Taza de azúcar glas
- ½ Cdita de vainilla



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

**Batidora Artisan
Juniper**



\$1.199.900 c/u

P.Normal: **\$2.129.900 c/u**

P.Oferta: **\$1.299.900 c/u**



Preparación

- 1.En la batidora Artisan, mezcla el azúcar y los huevos hasta que doblen volumen.
- 2.Agrega la mantequilla, leche, vainilla y luego la harina con el polvo de hornear.
- 3.Vierte la mezcla en moldes y hornea a 180°C por 20 min.
- 4.Bate los ingredientes de la crema hasta tener una textura suave y decora los cupcakes fríos.

Recomendaciones

- Usa el batidor globo para mezclar y el batidor plano para masas.
- Comienza con velocidades bajas y ve aumentando progresivamente.
- Limpia los accesorios y el bowl con agua tibia y jabón suave.
- Ideal para panes, tortas, galletas y masas más pesadas como pan brioche.



CUPCAKES



LATTE DE VAINILLA

casero con espuma perfecta
1 taza

Ingredientes

- 1 Cápsula de espresso o 1 shot de café
- 200ml de leche entera
- 1 Cdita de esencia de vainilla
- 1 Cdita de azúcar (opcional)
- Canela en polvo (opcional)

Oster

Primalatte
Capsulas OSTER



\$699.900 c/u

P.Normal: **\$949.900 c/u**

P.Oferta: **\$755.900 c/u**



Preparación

- 1.Inserta la cápsula o prepara un shot de espresso en tu Primalatte.
- 2.Calienta y espuma la leche con el espumador incorporado.
- 3.Añade la vainilla y azúcar a la leche espumada.
- 4.Vierte el café en una taza y agrega la leche espumada encima.
Decora con canela si deseas.

Recomendaciones

- Usa leche entera fría para una mejor espuma.
- Limpia el tubo vaporizador después de cada uso para evitar residuos.
- Puedes usar café molido, cápsulas o café en grano si tienes molinillo aparte.
- Ideal para cappuccinos, lattes, espressos o mocaccinos en casa.



PAPAS FRITAS CASERAS

caseras estilo belga
3 porciones

Ingredientes

- 3 Papas grandes
- 1 Litro de aceite vegetal
- Sal al gusto
- 1 Cda de vinagre blanco
(opcional para
pre-cocción)



Würden.

**Freidor Eléctrico
WURDEN**



\$179.900 c/u

P.Normal: **\$399.900 c/u**

P.Oferta: **\$199.900 c/u**



Preparación

- 1.Pela y corta las papas en bastones.
- 2.Hierve agua con vinagre y cocina las papas por 5 min. Escurre y seca bien.
- 3.Calienta el freidor a 160°C y fríe las papas por 4 min (pre-fritura).
- 4.Retira y deja reposar 10 min.
- 5.Luego, fríelas de nuevo a 190°C por 3-4 minutos hasta dorar.
- 6.Escúrrelas sobre papel absorbente y agrega sal al gusto.

Recomendaciones

- No reutilices aceite más de 3 veces.
- Mantén el freidor cubierto cuando no esté en uso.
- Usa pinzas para evitar salpicaduras.
- Ideal para papas, empanizados, croquetas, buñuelos y más.

PAPAS



Amantes
de la cocina

lo.último

de las mejores marcas a precios increíbles.



VIGILADO
SUPERINTENDENCIA FINANCIERA
DE COLOMBIA

 **Banco
Falabella**

Aplica para referencias seleccionadas. Promoción válida del 11 al 24 de Agosto de 2025 en tiendas Falabella y Falabella.com

