



# NUESTRAS RECETAS











Muy Locos Por  
La Cocina









## TOMILLO

### **\*Cóctel: Gin Tonic con Tomillo\***

- Ingredientes:

- 60 ml de ginebra
- 120 ml de agua tónica
- Ramita de tomillo fresco para decorar
- Rodaja de lima para decorar
- Cubitos de hielo

- Instrucciones:

1. Llena un vaso con cubitos de hielo.
2. Vierte la ginebra sobre el hielo.
3. Agrega el agua tónica.
4. Decora con una ramita de tomillo fresco y una rodaja de lima.

### **\*Aperitivo: Almendras Asadas al Limón y Tomillo\***

- Ingredientes:

- 2 tazas de almendras enteras
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- Sal al gusto

- Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C.
2. En un tazón, mezcla las almendras con el aceite de oliva, el tomillo, la ralladura de limón y la sal.
3. Extiende las almendras en una bandeja para hornear.
4. Asa en el horno precalentado durante 10-12 minutos, revolviendo a la mitad, hasta que estén doradas y fragantes.



**\*Plato Principal: Pollo Asado al Limón y Tomillo\***

- Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de tomillo fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

- Instrucciones:

1. En un tazón, mezcla el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo picado, el tomillo picado, la sal y la pimienta.
2. Agrega las pechugas de pollo al tazón y revuelve para cubrir uniformemente.
3. Cubre y marina en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
4. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
5. Asa las pechugas de pollo durante 6-8 minutos por lado, o hasta que estén cocidas y los jugos salgan claros.

**\*Postre: Panna Cotta de Miel y Tomillo\***

- Ingredientes:

- 2 tazas de crema espesa
- 1/4 taza de miel
- 2 cucharaditas de gelatina en polvo
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco

- Instrucciones:

1. En una cacerola, calienta la crema espesa y la miel a fuego medio hasta que hierva suavemente, revolviendo ocasionalmente.
2. En un tazón pequeño, espolvorea la gelatina en polvo sobre el agua y deja que se hidrate durante 5 minutos.
3. Retira la crema del fuego y mezcla la gelatina hidratada hasta que se disuelva por completo.



4. Agrega las hojas de tomillo fresco.
5. Vierte la mezcla en moldes individuales.
6. Refrigerera durante al menos 4 horas, o hasta que esté firme.
7. Sirve frío, opcionalmente decorado con hojas de tomillo adicionales.

## ROMERO

### **\*Cóctel: Limonada con Romero\***

- Ingredientes:

- 60 ml de vodka de limón
- 120 ml de limonada
- Ramita de romero para decorar
- Rodaja de limón para decorar
- Cubitos de hielo

- Instrucciones:

1. Llena un vaso con cubitos de hielo.
2. Vierte el vodka de limón sobre el hielo.
3. Agrega la limonada.
4. Decora con una ramita de romero y una rodaja de limón.

### **\*Aperitivo: Palomitas de Maíz con Romero y Parmesano\***

- Ingredientes:

- 1/4 taza de granos de maíz para palomitas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de romero fresco picado
- Sal al gusto

- Instrucciones:



1. Calienta el aceite de oliva en una olla grande a fuego medio.
2. Agrega los granos de maíz y tapa la olla.
3. Una vez que comiencen a reventar los granos, agita la olla ocasionalmente hasta que la actividad de las palomitas disminuya.
4. Retira del fuego y transfiere las palomitas a un tazón grande.
5. Agrega el queso parmesano rallado, el romero picado y la sal, y mezcla hasta que las palomitas estén cubiertas uniformemente.

**\*Plato Principal: Lomo de Cerdo al Romero y Ajo\***

- Ingredientes:

- 2 lomos de cerdo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

- Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 220°C y engrasa una bandeja para hornear.
2. En un tazón pequeño, mezcla el aceite de oliva, el ajo picado, el romero picado, la sal y la pimienta.
3. Unta la mezcla sobre los lomos de cerdo, cubriéndolos uniformemente.
4. Coloca los lomos de cerdo en la bandeja para hornear.
5. Hornea en el horno precalentado durante 20-25 minutos, o hasta que la temperatura interna alcanza los 63°C.
6. Deja reposar la carne de cerdo durante 5 minutos antes de rebanarla y servirla.





### **\*Postre: Pastel de Aceite de Oliva y Romero\***

- Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 3/4 taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 2 huevos grandes
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharada de romero fresco picado
- Azúcar glass para espolvorear

- Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para pastel de 23 cm.
2. En un tazón, mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate el azúcar granulada y el aceite de oliva hasta que estén bien combinados.
4. Agrega los huevos uno por uno, batiendo bien después de cada adición.
5. Incorpora gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de azúcar, alternando con la leche, hasta que estén bien combinados.
6. Agrega el romero picado y mezcla hasta que esté distribuido uniformemente.
7. Vierte la masa en el molde preparado y alisa la parte superior.
8. Hornea en el horno precalentado durante 25-30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
9. Deja enfriar en el molde durante 10 minutos antes de transferir a una rejilla para enfriar por completo. Espolvorea con azúcar glass antes de servir.

### **LIMONES DE TAHITÍ**

**\*Cóctel: Margarita de Limón de Tahití\***

- Ingredientes:

- 60 ml de tequila plata
- 30 ml de triple sec
- 30 ml de jugo de limón de Tahití fresco
- 15 ml de jarabe simple



- Rodaja de limón para decorar
- Sal para escarchar (opcional)
- Cubitos de hielo
- Instrucciones:
  1. Escarcha el borde de un vaso con sal (opcional).
  2. Llena el vaso con cubitos de hielo.
  3. En una coctelera, mezcla el tequila, el triple sec, el jugo de limón de Tahití y el jarabe simple.
  4. Agita bien y cuela sobre el vaso preparado.
  5. Decora con una rodaja de limón.

**\*APERITIVO: CEVICHE DE CAMARÓN CON LIMÓN DE TAHITÍ\***

- Ingredientes:
  - 450 g de camarones cocidos, pelados y desvenados
  - 120 ml de jugo de limón de Tahití fresco
  - 60 ml de cebolla morada picada
  - 60 ml de pepino picado
  - 60 ml de tomate picado
  - 30 ml de cilantro fresco picado
  - Sal y pimienta al gusto
- Instrucciones:
  1. Corta los camarones cocidos en trozos y colócalos en un tazón.
  2. Vierte el jugo de limón de Tahití sobre los camarones y revuelve para cubrir.
  3. Agrega la cebolla morada, el pepino, el tomate y el cilantro al tazón.
  4. Sazona con sal y pimienta, y mezcla bien.
  5. Cubre y refrigera durante al menos 30 minutos antes de servir.





### **\*PLATO PRINCIPAL: BROCHETAS DE POLLO CON LIMÓN DE TAHITÍ A LA PARRILLA\***

- **Ingredientes:**

- 450 g de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en cubos
- 30 ml de aceite de oliva
- 30 ml de jugo de limón de Tahití fresco
- 2 dientes de ajo picados
- 15 ml de miel
- Sal y pimienta al gusto
- Brochetas de madera, remojadas en agua

- **Instrucciones:**

1. En un tazón, mezcla el aceite de oliva, el jugo de limón de Tahití, el ajo picado, la miel, la sal y la pimienta.
2. Agrega los cubos de pollo al tazón y revuelve para cubrir uniformemente.
3. Cubre y deja marinar en el refrigerador durante al menos 30 minutos.
4. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
5. Ensarta los cubos de pollo marinados en las brochetas de madera.
6. Asa las brochetas durante 8-10 minutos, volteándolas ocasionalmente, hasta que el pollo esté cocido.

### **\*POSTRE: BARRAS DE LIMÓN DE TAHITÍ\***

- **Ingredientes:**

- Para la base:
  - 1 1/2 tazas de migas de galleta Graham
  - 1/4 taza de azúcar granulada
  - 1/2 taza de mantequilla derretida
- Para el relleno:



- 4 huevos grandes
  - 1 1/4 tazas de azúcar granulada
  - 1/2 taza de jugo de limón de Tahití fresco
  - 2 cucharadas de ralladura de limón de Tahití
  - 1/4 taza de harina para todo uso
  - Azúcar en polvo para espolvorear
- Instrucciones:
1. Precalienta el horno a 175°C y forra un molde para hornear de 23x33 cm con papel pergamino.
  2. En un tazón, mezcla las migas de galleta Graham, el azúcar granulada y la mantequilla derretida.
  3. Presiona la mezcla de galleta en el fondo del molde preparado.
  4. Hornea en el horno precalentado durante 10 minutos. Retira del horno y deja enfriar ligeramente.
  5. En otro tazón, bate los huevos y el azúcar granulada hasta que estén bien combinados.
  6. Agrega el jugo de limón de Tahití, la ralladura de limón de Tahití y la harina, y mezcla hasta que estén suaves.
  7. Vierte la mezcla sobre la base de galleta en el molde.
  8. Hornea en el horno precalentado durante 20-25 minutos, o hasta que esté firme.
  9. Deja enfriar completamente en el molde.
  10. Espolvorea con azúcar en polvo antes de cortar en barras y servir.

#### **MENTA:**

*\*Cóctel: Julepe de Menta\**

- Ingredientes:
  - 60 ml de bourbon
  - 15 ml de jarabe simple
  - 6-8 hojas de menta fresca, más algunas para decorar





- Hielo triturado
- Instrucciones:
  1. En un vaso, machaca las hojas de menta con el jarabe simple.
  2. Llena el vaso con hielo triturado.
  3. Vierte el bourbon sobre el hielo.
  4. Revuelve bien.
  5. Decora con una ramita de menta.

**\*Aperitivo: Ensalada de Sandía, Menta y Queso Feta\***

- Ingredientes:
  - 4 tazas de sandía cortada en cubos
  - 1/2 taza de queso feta desmenuzado
  - 1/4 taza de hojas de menta fresca, rasgadas
  - 2 cucharadas de glaseado balsámico
  - Sal y pimienta al gusto
- Instrucciones:
  1. En un tazón grande, combina la sandía cortada, el queso feta desmenuzado y las hojas de menta rasgadas.
  2. Rocía con el glaseado balsámico.
  3. Sazona con sal y pimienta al gusto.
  4. Mezcla suavemente para combinar.
  5. Sirve frío.

**\*PLATO PRINCIPAL: BROCHETAS DE CORDERO CON MENTA\***

- Ingredientes:
  - 450 g de pierna de cordero o paletilla, cortada en cubos
  - 2 cucharadas de aceite de oliva
  - 2 dientes de ajo picados
  - 2 cucharadas de menta fresca picada



- 1 cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- Brochetas de madera, remojadas en agua
- Instrucciones:
  1. En un tazón, mezcla los cubos de cordero con el aceite de oliva, el ajo picado, la menta picada, el comino molido, la sal y la pimienta.
  2. Cubre y deja marinar en el refrigerador durante al menos 1 hora.
  3. Ensarta los cubos de cordero en las brochetas de madera.
  4. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
  5. Asa las brochetas durante 8-10 minutos, volteándolas ocasionalmente, hasta que el cordero esté cocido a tu gusto.

**\*POSTRE: BROWNIES DE CHOCOLATE Y MENTA\***

- Ingredientes:
  - 1/2 taza de mantequilla sin sal
  - 1 taza de azúcar granulada
  - 2 huevos grandes
  - 1 cucharadita de extracto de vainilla
  - 1/2 taza de harina para todo uso
  - 1/3 taza de cacao en polvo
  - 1/4 cucharadita de sal
  - 1/4 taza de hojas de menta fresca picadas
  - 1/2 taza de chips de chocolate
- Instrucciones:
  1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde para brownies.
  2. En un tazón grande, derrite la mantequilla en el microondas.
  3. Mezcla el azúcar granulada con la mantequilla derretida.
  4. Agrega los huevos y la vainilla, y mezcla bien.





5. Agrega la harina, el cacao en polvo, la sal y las hojas de menta picadas, y mezcla hasta que estén combinados.
6. Dobla los chips de chocolate en la masa.
7. Vierte la masa en el molde preparado y extiéndela uniformemente.
8. Hornea en el horno precalentado durante 20-25 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.
9. Deja enfriar antes de cortar en cuadros y servir.

### **ENELDO:**

#### **\*CÓCTEL: GIN TONIC DE PEPINO Y ENELDO\***

- Ingredientes:

- 60 ml de ginebra
- 120 ml de agua tónica
- Rodaja de pepino para decorar
- Ramita de eneldo para decorar
- Cubitos de hielo

- Instrucciones:

1. Llena un vaso con cubitos de hielo.
2. Vierte la ginebra sobre el hielo.
3. Agrega el agua tónica.
4. Decora con una rodaja de pepino y una ramita de eneldo.

#### **\*APERITIVO: TOSTADAS DE SALMÓN AHUMADO CON ENELDO Y QUESO CREMA\***

- Ingredientes:

- Pan de centeno o baguette, cortado en rebanadas
- Queso crema
- Salmón ahumado



- Ramitas de eneldo fresco
- Instrucciones:
  1. Tuesta las rebanadas de pan hasta que estén doradas y crujientes.
  2. Unta una capa generosa de queso crema sobre cada rebanada de pan tostado.
  3. Coloca una loncha de salmón ahumado sobre el queso crema.
  4. Decora con ramitas de eneldo fresco.

**\*PLATO PRINCIPAL: SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE ENELDO\***

- Ingredientes:
  - Filetes de salmón
  - 2 cucharadas de mantequilla derretida
  - 2 cucharadas de jugo de limón
  - 2 cucharadas de eneldo fresco picado
  - Sal y pimienta al gusto
- Instrucciones:
  1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa una bandeja para hornear.
  2. Coloca los filetes de salmón en la bandeja para hornear.
  3. En un tazón pequeño, mezcla la mantequilla derretida, el jugo de limón y el eneldo fresco picado.
  4. Vierte la mezcla de mantequilla sobre los filetes de salmón.
  5. Sazona con sal y pimienta al gusto.
  6. Hornea en el horno precalentado durante 12-15 minutos, o hasta que el salmón esté cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor.



**\*POSTRE: HELADO DE LIMÓN Y ENELDO\***

- Ingredientes:

- 2 tazas de crema espesa
- 1 taza de leche entera
- 3/4 taza de azúcar granulada
- 1/4 taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado

- Instrucciones:

1. En un tazón grande, mezcla la crema espesa, la leche entera, el azúcar granulada, el jugo de limón, la ralladura de limón y el eneldo fresco picado.
2. Vierte la mezcla en una máquina para hacer helados y sigue las instrucciones del fabricante.
3. Una vez que el helado esté listo, transfíerele a un recipiente apto para congelador y congélalo durante al menos 4 horas antes de servir.

Estas recetas deben brindarte una variedad de opciones deliciosas que resaltan los sabores del tomillo, romero, limones de Tahití, menta y eneldo. ¡Espero que las disfrutes!