

Olivetto®

9 recetas con Vinagre balsámico Olivetto®



¡Es hora de explorar nuevos sabores y disfrutarlos con tus amigos y familia!

Hemos creado este **E-book** especialmente para ti, hoy queremos que conozcas **9 recetas INCREÍBLES** preparadas con **vinagre Balsámico Olivetto®**.

¡Serás el mejor anfitrión!

¡Desde platos para compartir hasta postres!
Abre las puertas a un mundo repleto de sabor.

#ConOlivettoSiempreQuedasBien

Continúa leyendo y descubre nuestras recetas.



Rollos de lasaña, berenjena balsámica y ricotta.

¡Esta es una forma diferente y deliciosa
de comer los vegetales de siempre!



Olivetto

Rollos de lasaña, berenjena balsámica y ricotta.

Ingredientes

- 2 berenjenas medianas
- 3 cucharadas de **Vinagre Balsámico Olivetto®**
- 1 taza de **Aceite Olivetto® Intenso**.
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 diente de ajo finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- 250 gramos de hojas de lasaña cocinada
- 1 ½ taza de queso ricotta desmenuzado
- ½ taza de albahaca picada
- 3 cucharadas de queso parmesano

Preparación

1. Mezcla el **Vinagre Balsámico Olivetto®** con dos cucharadas de **Aceite Olivetto® Intenso**, el orégano, la sal, el ajo y la pimienta. Agita bien para que se emulsionen todos los ingredientes.
Corta tajadas delgadas de berenjenas a lo largo de las mismas y con una brocha úntales la mezcla de aceite por ambos lados. Calienta una sartén (preferiblemente acanalada) a fuego alto y pon las berenjenas durante minutos por cada lado.
2. Mezcla el queso ricotta con dos cucharadas de albahaca y condimenta con sal y pimienta.
3. Para armar los rollos, pon una tajada de berenjena sobre el mesón y encima pon una hoja de lasaña del mismo tamaño. Coloca una cucharada y ½ de queso ricotta en un extremo y enrolla. Luego, ponlos en un molde para hornear y apóyalos sobre la unión para que no se desenrolle.
4. Repite con todas las tajadas de berenjena y espolvorea queso parmesano por encima.
5. Hornea en un horno precalentado a 200°C por 15 minutos. Mientras tanto, licúa el aceite y la albahaca restantes.
6. Finalmente, sirve los rollos de lasaña con el aceite de albahaca.



Olivetto

Molde de maíz con centro de tomates balsámico

¡Si eres fan #1 del maíz, esta receta es para ti!
Un plato perfecto para compartir con amigos y familia.



Olivetto

Molde de maíz con centro de tomates balsámico

Ingredientes (6 porciones)

1 taza de harina de polenta o harina precocida de maíz amarilla.
3 tazas de agua.
1 ½ taza de leche.
2 cucharadas de mantequilla.
½ taza de queso parmesano.
Sal y pimienta.

Pesto

¾ taza de tomates secos en aceite.
1 diente de ajo.
¼ taza de almendras peladas.
1 taza de hojas de albahaca.
2 cucharadas de **Vinagre Balsámico Olivetto®**
Sal y pimienta.

Preparación

1. Calentar en una olla el agua, la leche, la pimienta y la sal. Cuando empiece a hervir, agregar la harina de polenta.
2. Cocinar hasta que espese, revolviendo frecuentemente. Cuando se vea el fondo de la olla al pasar la cuchara, apaga.
3. Aparte, licuar todos los ingredientes del pesto agregando 2 cucharadas del aceite en el que vienen los tomates. Precalienta el horno a 400°F durante 10 a 15 minutos.
4. Engrasa ligeramente una refractaria o molde para horno, pon la mitad de la polenta en el fondo y aplánala, luego extiende el pesto y coloca el resto de la mezcla.
5. Espolvorea el queso parmesano y hornea durante 15 a 20 minutos.
6. Cortar en cuadros y servir



Chimichurri

¡Este es un complemento infaltable en las parrillas o asados!
Prepáralo ya y conviértete en el mejor anfitrión.



Olivetto



CONT. NETO: 250 ml

Una porción de 15 ml equivale:

	Calorías	Grasas	Carbohidratos	Proteínas
10 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
1%	0%	0%	0%	0%

*% del V.D. de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. % de grasas, azúcares y sodio se refieren a los valores establecidos.

CONT. NETO: 500 ml

Una porción de 15 ml equivale:

	Calorías	Grasas	Carbohidratos	Proteínas
10 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
1%	0%	0%	0%	0%

*% del V.D. de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. % de grasas, azúcares y sodio se refieren a los valores establecidos.

Chimichurri

Ingredientes

- 1 taza de hojas de perejil fresco.
- 2 cucharadas de orégano fresco.
- 1/2 taza de cebolla picada.
- 4 dientes de ajo.
- 1 cucharada de ají molido o 1 chile rojo picante picado.
- 1/2 taza de **Aceite de oliva extra virgen Olivetto®**
- 2 cucharadas de **Vinagre Balsámico Olivetto®**
- 1 taza de agua.
- Una cucharada de jugo de limón.
- Sal y pimienta negra al gusto.

Preparación

1. El primer paso para preparar el chimichurri consiste en colocar el agua en una olla y dejar hervir.
2. Mientras lo haces, puedes ir picando las verduras. Comienza por pelar los dientes de ajo y pícalos finamente. Posteriormente, corta la cebolla en trozos pequeños.
3. Pica las hojas de perejil lo más finamente posible; deben estar limpias y secas para evitar que se marchiten.
4. Mezcla todas las verduras picadas en un recipiente; únelos para que queden homogéneos.
5. En un recipiente aparte, coloca el agua previamente hervida con la sal y el orégano fresco. Añade el ají molido o chile rojo picante y la pimienta. Déjalo reposar durante 10 minutos.
6. Si usas chile rojo picante debes cortarlo en trozos muy pequeños. Las semillas puedes dejarlas o retirarlas. De eso dependerá el nivel de picante que quieras tener en el chimichurri.
7. Agrégale a las verduras el jugo de limón, el **Vinagre Balsámico Olivetto®** y el **Aceite de oliva extra virgen Olivetto®**. Mezcla todo muy bien con ayuda de una cuchara de madera hasta que los ingredientes queden bien integrados.
8. Añade poco a poco a la mezcla el agua con orégano y ají que se preparó con anterioridad. Revuelve hasta darle la consistencia que desees.
9. Deja reposar por 2 horas para que el chimichurri potencie su sabor.
10. Después de reposar, puedes usar la salsa inmediatamente para acompañar tus comidas. También puedes guardarla en la nevera, en frascos o botellas que estén bien cerradas para disfrutar cuando quieras. Bien tapado, puede durar sin problemas varias semanas.



Ensalada de champiñones con vinagre balsámico y aceite de oliva

¿Quieres comer algo ligero en el almuerzo o la cena?
¡Esta ensalada será perfecta!



Olivetto

Olivetto
VINAGRE
BALSÁMICO
DE MÓDENA
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

CONT. NETO: 250 ml				
Una porción de 15 ml aporta:				
energía	grasas	carbohidratos	azúcares	sodio
10 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
1%	0%	0%	0%	0%

*% del VD de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. No se reporta en % de VD de sodio, debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Olivetto
ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN
INTENSO
COMBINACIÓN DE OLIVAS
PICUAL Y HOJIBLANCA

CONT. NETO: 500 ml				
Una porción de 15 ml aporta:				
energía	grasas	carbohidratos	azúcares	sodio
10 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
1%	0%	0%	0%	0%

*% del VD de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. No se reporta en % de VD de sodio, debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Ensalada de champiñones con vinagre balsámico y aceite de oliva

Ingredientes para la ensalada de champiñones (4 porciones)

4 tiras de tocineta
2 tazas de champiñones tajados
1 cucharada de **Aceite Olivetto® Intenso**.
4 cucharadas de **Vinagre Balsámico Olivetto®**.
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de orégano seco
1 taza y media de tomates cherry partidos en cuartos
1 aguacate partido en cuadros
½ taza de queso feta en trozos
Sal y pimienta al gusto

Ingredientes para la vinagreta.

1 cucharada y media de **Vinagre Balsámico Olivetto®**.
3 cucharadas de **Aceite Olivetto® Intenso**.
1 cucharadita de mostaza Dijon.
1 cucharadita de miel.
Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. Dora las tocinetas en un sartén a fuego medio y hasta que queden crujientes. Retíralas y ponlas sobre papel absorbente. En la misma sartén, agrega la cucharada de **Aceite Olivetto® Intenso** y saltea los champiñones durante un par de minutos hasta que se empiecen a dorar.
2. Agrega a esa misma sartén y sin retirar los champiñones, el **Vinagre Balsámico Olivetto®**, el azúcar y el orégano; deja reducir el líquido a la mitad.
3. Prepara la vinagreta agitando muy bien todos los ingredientes hasta que el líquido esté homogéneo. Reparte los ingredientes de la ensalada en cada plato.
4. Por encima, pon los champiñones y espolvorea la tocineta en trocitos. Sirve la preparación acompañada con la vinagreta. **¡Disfruta!**



CONT. NETO: 250 ml

Una porción de 15 ml aporta:					
	energía	grasa	carbohidratos	proteína	sal
	30 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
	1%	0%	0%	0%	2%

*% del VD de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. No se recomienda para niños. No se recomienda para mujeres embarazadas o en período de lactancia. No se recomienda para personas con enfermedades crónicas.

Olivetto

ACEITE DE OLIVA

EXTRA VIRGEN

INTENSO

COMBINACIÓN DE OLIVAS PICUAL Y HOJIBLANCA



*MÓDULO MÁXIMO 2.4% *PRIMERA PUNTA EN FRÍO

CONT. NETO: 500 ml

Una porción de 15 ml aporta:					
	energía	grasa	carbohidratos	proteína	sal
	100 Cal	18 g	0 g	0 mg	0 g
	20%	36%	0%	0%	0%

*% del VD de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. No se recomienda para niños. No se recomienda para mujeres embarazadas o en período de lactancia. No se recomienda para personas con enfermedades crónicas.

Pollo con miel mostaza balsámica

Una preparación sencilla, jugosa y por supuesto llena de sabor ¡Lleva tus platos a otro nivel con Olivetto®!



Olivetto

Pollo con miel mostaza balsámica

Ingredientes (4 porciones)

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel.
- 3 cucharadas de mostaza a la antigua.
- 4 cucharadas de miel de abejas.
- 4 cucharadas de **Vinagre balsámico Olivetto®**
- 2 cucharadas de **Aceite Olivetto® Intenso**
- Sal y pimienta.
- Cebollín picado para servir.

Preparación

1. Corta las pechugas de pollo en trozos grandes y condimenta con sal y pimienta al gusto. Mezcla la mostaza, la miel y el **vinagre balsámico Olivetto®** y vértela sobre el pollo, revolviendo hasta que lo cubras por completo. Deja marinar durante 1 hora en el refrigerador.
2. Precalienta el horno a 190°C. Pon el pollo en una refractaria en una sola capa y hornea de 30 a 35 minutos o hasta que el pollo esté cocinado.
3. Sirve el pollo miel mostaza con el cebollín y acompáñalo con una ensalada verde.



Olivetto

Salmón glaseado con vinagre balsámico

Sorprende siempre a tus amigos o familiares con un plato 10/10 ¡Queda bien siempre utilizando Olivetto®!



Olivetto

Salmón glaseado con vinagre balsámico

Ingredientes (4 porciones)

- 4 trozos de salmón (125 gramos cada uno)
- 3 cucharadas de **Vinagre balsámico Olivetto®**
- 1 cucharada de zumo de limón.
- 1 cucharada y ½ de azúcar morena.
- 1 cucharadita de mostaza.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 tazas de lechugas mixtas para servir.

Preparación

1. Mezcla el **Vinagre balsámico Olivetto®** con el zumo de limón, el azúcar, la mostaza, sal y pimienta. Unta los filetes de salmón con la mitad de esta preparación y déjalos marinar durante una hora.
2. Precalienta el horno a 400°C. Luego, hornea durante 15 minutos. Mientras pasa este tiempo, con ayuda de una brocha, unta los filetes nuevamente con la mezcla de **Vinagre balsámico Olivetto®**.



CONT. NETO:
250 ml

Una porción de 15 ml aporta:

ENERGÍA	GRASA	GRASA saturada	SODIO	AZÚCARES
10 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
1%	0%	0%	0%	*

*% del 10 de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. No se reporta un % de 10 de azúcar, debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Olivetto

Dulce de fresas con balsámico para acompañar un helado

¡Dale un toque especial a tus postres con nuestro vinagre balsámico Olivetto®! Pruébalo ya... Te va a encantar.



Olivetto

Dulce de fresas con balsámico para acompañar un helado

Ingredientes (4 porciones)

1 Lb de fresas
½ pocillo tintero de agua
¾ de pocillo de azúcar
1 copa aguardientera de
Vinagre balsámico Olivetto®

Preparación

1. Lava las fresas y límpialas. Córtalas en rodajas y ponlas en una olla. Agrega el azúcar encima y vierte medio pocillo tintero de agua.
2. Deja hervir durante 10 minutos y agrega el **Vinagre balsámico Olivetto®**.
3. Deja a fuego lento hasta que estén blandas y tome una consistencia espesa.
4. ¡Listo! Sírvelo con una bola de helado y verás cómo dejas a tus invitados con la boca abierta.



Olivetto

Postre de peras con Vinagre Balsámico

Que nunca falten esos antojitos dulces a cualquier hora del día ¡Prepara este exquisito postre y deja a todos con la boca abierta!



Olivetto

CONT. NETO:
250 ml

Una porción de 15 ml aporta:

ENERGÍA	GRASA	GRASA	SODIO	AZÚCAROS
10 Cal	0 g	0 g	0 mg	2 g
1%	0%	0%	0%	4%

*% del VR de referencia basado en una dieta de 2000 calorías. No se reporta un % de VR de sodio debido a que el valor de referencia no ha sido establecido.

Postre de peras con Vinagre Balsámico

Ingredientes (4 porciones)

2 peras maduras.
1 cucharada de mantequilla.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada de brandy o ron.
3 cucharadas de **Vinagre balsámico Olivetto®**.
Pizca de sal
½ litro de helado de vainilla.
Hierbabuena.

Recomendación:

Sirve las peras sobre bolas de helado de vainilla y decora con hierbabuena

Preparación

1. Pela las peras.
2. Derrite la mantequilla y saltea las peras con una pizca de sal por dos minutos.
3. Agrega el ron (si tu estufa es de gas, retira la sartén del fuego antes de hacerlo) y deja que se evapore.
4. Añade el azúcar, el **Vinagre balsámico Olivetto®** y mezcla suavemente para que se disuelva el azúcar y cubra completamente las peras.



Olivetto

Caramelo con vinagre balsámico

¡Siempre estamos mood Olivetto®! Crea postres fáciles y deliciosos con nuestro vinagre balsámico!



Olivetto

Caramelo con vinagre balsámico

Ingredientes

60 ml de **Vinagre Balsámico Olivetto®**
100 gramos de azúcar.
100 ml de crema de leche.
20 gramos de mantequilla.
1 cucharadita de sal.

Preparación

- 1.** Mezcla los 60 ml de **Vinagre Balsámico Olivetto®** con el azúcar en una olla grande; calienta a fuego medio, revuelve hasta disolver el azúcar y cocina hasta que empiece a burbujear y tome consistencia densa.
- 2.** Agrega la crema de leche en hilo ¡con mucho cuidado! Va a burbujear con fuerza. Esto es normal. Revuelve bien y agrega la mantequilla y la sal.
- 3.** Finaliza con un toque de **Vinagre Balsámico Olivetto®** para realzar el sabor ¡sorprenderás a todos con su sabor!
- 4.** Sirve el caramelo sobre un helado de vainilla con fresas para un postre inolvidable, o incluso, sobre platos salados como un cerdo.



Olivetto

Enamórate del Vinagre balsámico Olivetto® y resalta el sabor de todas tus preparaciones.

No olvides que podrás encontrar todos nuestros productos **Olivetto®** en supermercados y almacenes de cadena.

Síguenos en instagram y facebook como **@OlivettoColombia** y encuentra más recetas increíbles ingresando a **www.olivetto.com.co**

#ConOlivettoSiempreQuedasBien



Olivetto