



Dip de fresa saludable

Ingredientes:

- Rice cakes naturales: arroz y amaranto.
- Yogurt griego 150gms Fresas naturales bien maduras 130gms.
- 4 cdtas. de azúcar (puedes ocupar miel de agave o fruta del monje).
- 1 cda. de extracto de vainilla.

Elaboración:

Pon en un cuenco el yogurt griego. Aparte pica en cuadritos pequeños la mitad de las fresas, el restante muelelas en un procesador o licuadora.

Al concluir mezcla los trocitos de fresa y la pulpa de lo que licuaste al cuenco del yogurt, agrega las cucharaditas de endulzante y extracto de vainilla, mételo a la refri por unos 20 minutos y disfruta.

Unta el dip sobre tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ Y AMARANTO, puedes decorar con fresa fileteada y con chia o con semillas de hemp.





Zen en rice amaranto

Ingredientes:

- Rice cakes naturales arroz y amaranto.
- Jocoque seco 150 gms.
- Miel de abeja o agave.
- Pistaches en trozos.

Elaboración:

Unta el jocoque seco sobre tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ Y AMARANTO; decora con miel de abeja y pistaches en trozos.

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.





Brushetta

Ingredientes:

- Rice cakes naturales: arroz, quinoa y linaza.
- Tomates cherry al gusto.
- Jamón serrano o prosciutto al gusto.
- 10 pzs de Higos (para coulis).
- Hojas de menta para decorar y queso parmesano.

Elaboración:

Retira la piel a los higos y ponlos en agua a hervir, cuando se suavicen y enfrien, pásalos a un procesador o licuadora, agrega unas gotas de limón y procesa suavemente la mezcla.

Asa los tomates cherry partidos en mitad en una sartén por unos momentos hasta ablandar.

Unta el sobre tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ, QUINOA Y LINAZA el coulis de higos, coloca laminas de serrano o prosciutto encima y coloca los tomates, decora con el parmesano y las hojas de menta.

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.





Estilo pizza

Ingredientes:

- Rice cakes naturales arroz y quinoa y linaza.
- Pure de tomate (ó 2 tomates).
- Aceitunas (verdes o negras).
- Queso parmesano en láminas.
- Orégano en polvo, sal al gusto.

Elaboración:

Para el puré de tomate, cocé tomates sin piel y mezcla el orégano y la sal al gusto al cocerlo.

Unta sobre tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ, QUINOA Y LINAZA el puré y encima coloca las aceitunas cortadas en rodajas, las laminas de parmesano y disfruta.

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.





Desayuno saludable

Ingredientes:

- Rice cakes naturales: arroz, y amaranto.
- Yogurt griego o Jocoque seco al gusto.
- Coulis de moras.
- Limón y miel de abeja.
- Moras frescas.

Elaboración:

Pon en agua a cocer las moras, agrega unas gotitas de limón y la miel; cuando se suavicen y enfrien, pasalos a un procesador o licuadora y procesa solo un poco para obtener el coulis de moras.

Coloca una pieza de RICE CAKE ALQUIMIA VIVA ARROZ Y AMARANTO, unta jocoque o yogurt y agrega coulis de moras, repite 2 veces mas y coloca al tope moras frescas y coulis.

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.





Dip fresco de aguacate

Ingredientes:

- Rice cakes naturales: arroz, y maíz.
- Camarones frescos/congelados.
- Aguacate 2 piezas.
- Pepino.
- Limón y sal al gusto.
- Perejil fresco.

Elaboración:

En una sartén bien caliente asa unos minutos los camarones y agrega sal y gotitas de limón, voltealos cuando se tornen rosados. En un cuenco, mezcla la pulpa del aguacate sin cascara ni hueso y agrega perejil finamente picado, gotitas de limón y sal al gusto.

Coloca sobre tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ Y MAÍZ, una rebanada de pepino y agrega el dip fresco de aguacate, detén con la mezcla el camarón en la forma que muestra y decora con perejil picado.

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.





Capresse fresca

Ingredientes:

- Rice cakes naturales arroz y maíz.
- Sandía.
- Queso brie.
- Arúgula.
- Miel y vinagre balsámico.
- Albahaca seca.

Elaboración:

Corta la sandía en rebanadas y quítale las semillas, después forma cuadros delgados.

En un mini cuenco, mezcla un poco de miel y agregale vinagre balsámico.

Coloca en tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ Y MAÍZ las sandías en cuadros y encima hojas de arúgula, y rebanadas finas en cuadros del queso brie. Vierte un poco de la mezcla del vinagre y miel y espolvorea un poco de la albahaca en polvo.

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.





Snack dulce y energético

Ingredientes:

- Rice cakes naturales arroz, quinoa y linaza Platanos.
- Crema de avellanas ó crema de chocolate.

Elaboración:

Unta tus RICE CAKES ALQUIMIA VIVA ARROZ, QUINOA Y LINAZA con crema de avellanas ó de chocolate, troza rebanadas de platanos encima y decora con líneas delgadas por encima y disfruta!

Trata de hacerlos al momento del consumo para evitar que se remojen tus rice cakes.

