

MENÚ SEMANAL

@osojirobotics_cl

www.osojimix.com

¿QUÉ VAMOS A COCINAR HOY?

LUNES: SALSA CUATRO QUESOS (PARA PASTAS)

MARTES: CAZUELA DE OSOBUCO

MIERCOLES: ENSALADA DE CUSCUS, ATUN, GARBANZOS Y PALTA

JUEVES: RISOTTO DE MOTE CON TOMATES ASADO Y CEBOLLA MORADA

VIERNES: HAMBURGUESA DE POLLO CON PURE

SÁBADO: CHUPE DE JIBIA
POSTRE: PERAS CON CRUMBLE DE COCO Y AVELLANAS EUROPEAS
PICOTEO: FALAFEL DE GARBANZOS

DOMINGO: FILETE MADAGASCAR
POSTRE: CHEESECAKE TRES COLORES KETO by Fran Urrejola
PICOTEO: CAVIAR DE BERENJENA

OSOJI mix

LUNES



SALSA CUATRO QUESOS (PARA PASTAS)

Tiempo total:
20min

Cocina:
Salsas

Raciones:
4 personas

Dificultad
Baja

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 50g de queso parmesano en trozos 2-3 cm
- 50g de queso azul
- 50g de queso emmental en trozos 2-3 cm
- 50g de queso gruyère en trozos 2-3 cm
- 50g de leche
- 50 g de mantequilla

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Ponga el parmesano en el vaso y ralle 10 segundos/velocidad 8.
2. Añada al vaso el queso azul, el queso emmental y el queso gruyère y trocee 5 segundos/velocidad 6. Con la espátula, baje los restos de las paredes quesos el fondo del vaso.
3. Añada la leche y la mantequilla y programe 6 minutos/80°C/velocidad 2.
4. Sirva con la pasta de su preferencia.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/salsa-cuatro-quesos-para-pastas/

MARTES



CAZUELA DE OSOBUCO

Tiempo total: 1hr

Cocina: Plato de Fondo, Sopas.

Raciones: 4 personas

Dificultad Baja

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 600g de osobuco
- ½ pimentón en cuartos
- 1 cda de pasta de ajo
- 1 zanahoria en rodajas
- 6 papas
- 3 cdas de arroz
- 1500g de agua
- 1 cda de orégano
- ½ cebolla en cuartos
- 75g de choclo
- 75g de arvejas
- 75 g de porotos verdes
- 200g de zapallo
- 50g de aceite de oliva
- 1cda de sal
- 1cda de concentrado de verduras
- pimienta
- cilantro picado

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Disponer en el vaso el pimentón, la zanahoria y la cebolla. Picar 8 segundos/ velocidad 5.
2. Añadir el aceite, pasta de ajo, choclo, arvejas y porotos verdes. Sofreír 5 minutos/ temperatura vapor/ giro inverso/ velocidad 0,5.
3. Agregar la carne y programar 15 minutos/ temperatura vapor/ giro inverso/ velocidad 0,5.
4. Condimentar con sal, pimienta, orégano, concentrado de verduras y verter el agua hasta que llegue a la marca de los 2 litros.
5. En paralelo, disponer el zapallo cortado en rodajas delgadas, en la bandeja superior de la vaporera y en la inferior, las papas peladas y cortadas en la mitad. Programar 35 minutos/ temperatura vapor/ giro inverso/ velocidad 0,5.
6. Una vez transcurrido el tiempo, revisar si se ha evaporado el líquido del vaso y agregar nuevamente hasta llegar a la marca de los 2 litros . Añadir el arroz y cocinar 15 minutos/ temperatura vapor/ giro inverso/ velocidad 0,5. Servir caliente y agregar cilantro picado a gusto.

NOTAS: Esta receta tiene el choclo picado, tambien podrias cocinar los trozos de choclo enteros en la vaporera, junto con las papas y zapallo.

LINK A LA RECETA:

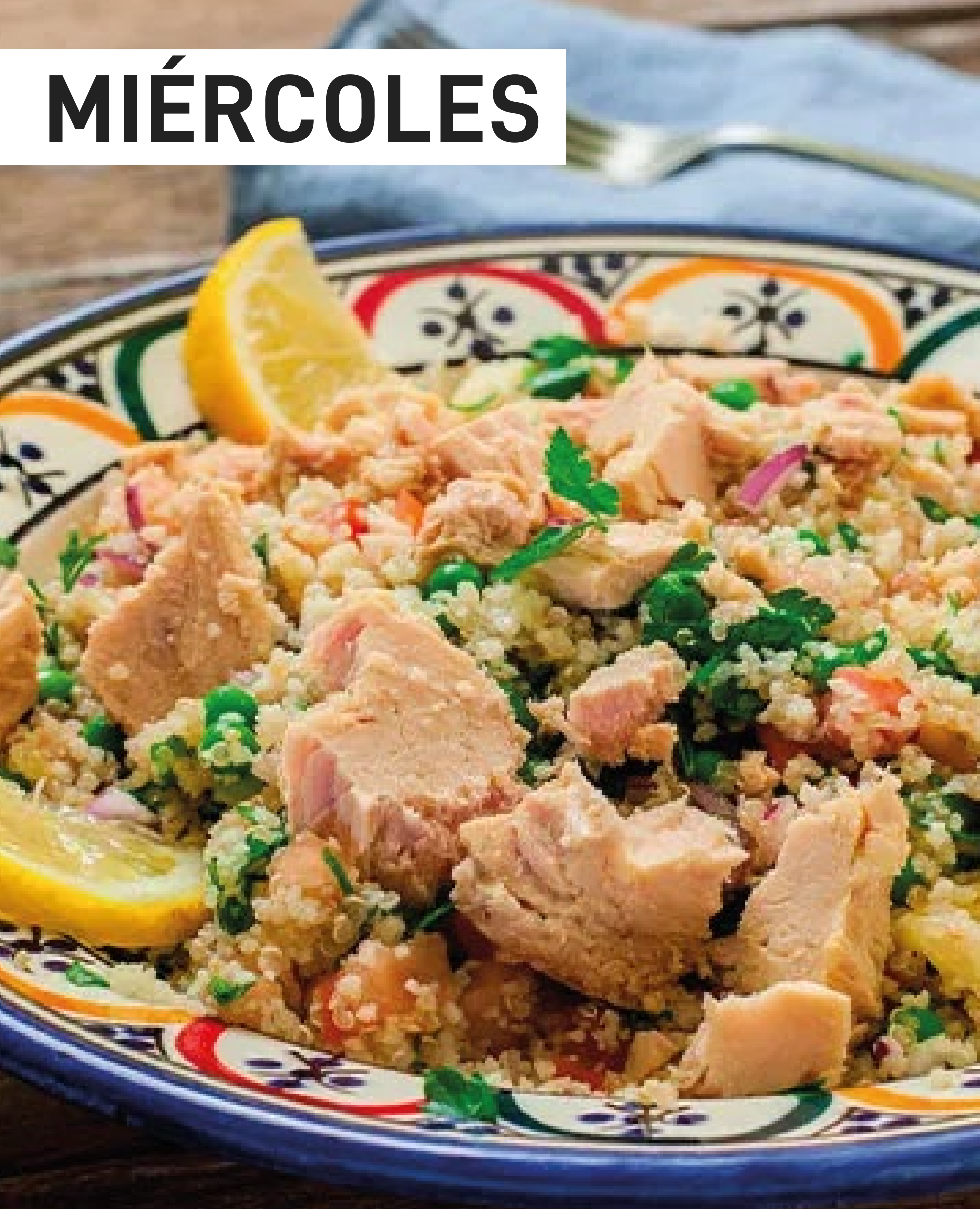
https://osojimix.com/cazuela-de-osobuco/

OSOJI mix

“Nadie nace siendo un gran cocinero, se aprende intentando.”



MIÉRCOLES



ENSALADA DE CUSCUS, ATUN, GARBANZOS Y PALTA

Tiempo total: 15min

Cocina: Ensaladas, Entradas.

Raciones: 4 porciones

Dificultad Baja

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 300g de cuscús
- 350g de agua
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 2 huevos duros
- 130g de aceitunas negras sin cuesco
- 6 ramitas de cilantro
- 3 ramitas de menta fresca solo las hojas
- 50g de aceite de oliva
- 30g de vinagre
- 1 lata de atún drenado
- 1 palta en dados grandes
- 1 lata de garbanzos sin el líquido

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Ponga un bowl grande sobre la tapa del vaso y pese el cuscús. Reserve.
2. Ponga en el vaso el agua, 1 cucharadita de sal y caliente 5 minutos/100°C/velocidad 1.
3. Vierta el agua caliente en el bol con el cuscús, remueva una vez con la espátula y deje reposar mientras sigue con la receta. Seque el vaso.
4. Ponga en el vaso los huevos y troce 2 segundos/velocidad 4.
5. Retire a un bol y reserve.
6. Ponga las aceitunas en el vaso y troce 3 segundos/velocidad 4.
7. Añádalas al bowl con los huevos.
8. Ponga en el vaso el cilantro, la menta y pique 3 segundos/velocidad 7.
9. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
10. Añada el aceite, el vinagre, 1/2 cucharadita de sal y mezcle 10 segundos/velocidad 5.
11. Remueva el cuscús con un tenedor para separar los granos. Añada al bowl el contenido del vaso junto con los huevos, aceitunas troceados, el atún, el aguacate y los garbanzos. Mezcle con la espátula y reserve en el refrigerador hasta el momento de servir.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/ensalada-de-cuscus-atun-garbanzos-y-palta/

OSOJI mix

¡Ahora tendrás todos los ingredientes para preparar tus recetas favoritas en la puerta de tu casa!

Ingresa aquí y mira cómo hacerlo

JUEVES



RISOTTO DE MOTE CON TOMATES ASADO Y CEBOLLA MORADA

Tiempo total: 35min

Cocina: Plato Principal

Dificultad Baja

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

PARA LOS TOMATES ASADOS:
- 6 tomates en cascos sin semillas
- 6cda de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra fresca
- Orégano de preferencia Gutland

PARA LAS CEBOLLAS ACARAMELADAS:
- 350 grs. de cebolla morada pelada cortada en cuartos
- 15 grs. de aceite de oliva
- 20 grs. de azúcar
- 5 grs. de sal
- 50 gr. de vino tinto o vino blanco

Para el Risotto de Mote:
- 500 gramos de mote fresco
- 1.200 grs. De agua
- 250 grs. De caldo de verduras preparado
- 100 grs. de queso parmesano en trozos
- 120 grs. de crema
- 20 grs. De aceite de oliva
- 20 grs. De mantequilla
- Perejil a gusto.

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Precalentar el horno a temperatura media.
2. En una budinera colocar los tomates y rociar con aceite de oliva. Sazonar con sal y pimienta fresca y espolvorear con orégano. Cocinar 25 minutos o hasta que los tomates estén asados.
3. Rallar el queso parmesano, programando 8 Segundos/Velocidad 8. Reservar.
4. Con el canastillo en el vaso, vaciar el mote sobre éste y agregar el agua junto con la sal. Programar 50 minutos/100°C/velocidad 5. Retira y reserva el mote.
5. Eliminar el agua que queda en el vaso.
6. Para las cebollas acarameladas:
7. Poner las cebollas en el vaso y trocear 4 Segundos/Velocidad 5.
8. Agregar el resto de los ingredientes y programar 20 Minutos/Temperatura Vapor/Giro Inverso/Velocidad 1,5
9. Insertar la mariposa en las cuchillas, agregar el caldo, el mote reservado, la crema y cocinar por 10 minutos /100°C/Giro inverso/Velocidad 1,5.
10. Añadir la mitad de las cebollas acarameladas (la otra parte irá en el montaje final) y añada el queso parmesano. Mezclar 5 segundos/Giro inverso/Velocidad 3. Corregir la sazón.
11. Servir en platos individuales o en una fuente.
12. Decorar con el resto de las cebollas acarameladas, tomates asados y espolvorear con perejil.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/receta-risotto-de-mote-con-tomates-asado-y-cebolla-morada/

OSOJI mix

VIERNES



HAMBURGUESA DE POLLO CON PURE

Tiempo total: 40min

Cocina: Plato de Fondo

Raciones: 6 porciones

Dificultad Baja

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 600g de tuto de pollo deshuesado 2-3 cm
- 60g de pan rallado
- 120g de cebolla en trozos
- 10 hojas menta
- 4 ramitas de perejil fresco
- 2 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 huevo
- 800g de papas peladas en trozos de aprox. 2 cm
- 400g de leche
- 50g de mantequilla en trozos
- 1 pizca de pimienta molida
- 1 pizca de nuez moscada molida

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Ponga en el vaso 300 g de pollo y 30 g de pan rallado y pique 8 segundos/velocidad 5. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso 300 g de pollo, 30 g de pan rallado y pique 8 segundos/velocidad 5. Retire al bol con el pollo troceado y reserve.
3. Ponga en el vaso la cebolla, la menta, el perejil, la sal, la pimienta y trocee 5 segundos/velocidad 5.
4. Añada el pollo reservado, el huevo y mezcle 10 segundos/giro inverso/velocidad 3. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.
5. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso las papas, la leche y programe 30 minutos/95°C/velocidad 2.
6. Mientras tanto, forme las hamburguesas. Con las manos untadas en aceite, divida la mezcla en 12 porciones de aprox. 70 g c/u y deles forma de hamburguesa.
7. Dore las hamburguesas en una sartén con un poco de aceite a fuego medio, de 1-2 minutos de cada lado o hasta que estén doradas.
8. Añada al vaso la mantequilla, la sal, la pimienta, la nuez moscada y mezcle 30 segundos/velocidad 3.
9. Sirva las hamburguesas con el puré de papas y ensalada a su gusto.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/hamburguesa-de-pollo-con-pure/

OSOJI mix

SÁBADO



CHUPE DE JIBIA

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 250g de leche evaporada
- 1,5 marraquetas
- 1/2 ají verde opcional
- 75g de queso parmesano en trozos
- 130g de cebolla cortada en cuatro
- 7g de mantequilla
- 7g de aceite de oliva
- 25g de harina
- 500g de jibia cocida cortada en cuadrados
- 225g de agua o caldo de pescado
- 1cda de caldo de verduras o 1/2 cubo
- 35g de vino blanco
- ½ cdta de ají color
- sal a gusto
- Pimienta a gusto
- 75g de crema de leche

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. En un recipiente aparte remojar la marraqueta con los 250 g de leche evaporada y dejar reposar, mientras empezamos la receta.
2. Precalentar el horno a 220°
3. Agregar al vaso los 75 g de queso parmesano y rallar por 15 segundo / velocidad progresiva de 5 - 10. Retirar del vaso y reservar.
4. Sin lavar el vaso Agregar el pan remojado y triturar por 15 segundos/ velocidad 10, revisar que la mezcla este homogénea, si es necesario, bajar los restos de los bordes del vaso con una espátula y programar 5 segundos / velocidad 10. Reservar
5. Con el vaso limpio agregar los 130 g de cebolla y el 1/2 aji verde, programar 6 segundos / velocidad 5. Agregar los 7 g de aceite y los 7 g mantequilla y hacer un sofrito programando 8 minutos /120/ velocidad 1
6. Agregar los 25 g de harina y programar 4 minutos / 100 °/ velocidad 2,5
7. Añadir los 35 g de vino y los 225 g de agua o el caldo de pescado, el ají color y los 500 g de jibia y programar 10 minutos / 120° / velocidad 1 giro inverso.
8. Agregar a la mezcla el pan triturado y programar 7 minutos/ 100°/ velocidad 2 giro inverso.
9. Terminar agregando la mitad del parmesano a la mezcla, los 75 g de crema y la sal y pimienta a gusto, revolver con la espátula.
10. Disponer la mezcla en pocillos individuales y espolvorear con el resto del parmesano.
11. Hornear 15 minutos (hasta que este dorado)

NOTAS: No es recomendable usar el caldo de cocción de la jibia. Se pueden congelar.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/chupe-de-jibia/

OSOJI mix

POSTRE

PERAS CON CRUMBLE DE COCO Y AVELLANAS EUROPEAS

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 5 peras peladas en trozos sin el centro.
- 150 g de azúcar

CRUMBLE:

- 75g de avellanas europeas
- 200g de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 150g de azúcar
- 150g de mantequilla a temperatura ambiente
- 50g de coco rallado



PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Precaliente el horno a 180°C.
2. Ponga en una fuente para horno de 25x30 cm las peras y vierta por encima el agua y el azúcar.
3. Para el Crumble: Ponga en el vaso las avellanas y troce 5 segundos/velocidad 4.
4. Retire a un bowl y reserve.
5. Ponga en el vaso la harina, los polvos, el azúcar, la mantequilla, el coco rallado y mezcle 10 segundos/velocidad 5.
6. Añada las avellanas troceadas reservadas y mezcle bien con la espátula.
7. Cubra las peras con la mezcla de crumble del vaso.
8. Hornee durante 40 minutos (180°C). Sirva caliente o templado.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/peras-con-crumble-de-coco-y-avellanas-europeas/v

PICOTEO

FALAFEL DE GARBANZOS

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO



- 300g de garbanzos secos puestos a remojo 12 horas en agua con sal
- 2 dientes de ajo
- 150g de cebolla cortada en cuartos
- 10 ramitas de perejil fresco o cilantro solo las hojas
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- 30g de pan rallado
- 300g de aceite para freír

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Ponga en el vaso los garbanzos lavados y bien escurridos, los ajos, la cebolla, el perejil, el comino, la sal y la pimienta. Triture 15 segundos/velocidad 5.
2. Con la espátula, baje los garbanzos hacia el fondo del vaso y triture 5 segundos/velocidad 6.
3. Añada el pan rallado y mezcle 10 segundos/velocidad 5.
4. Retire del vaso y con las manos aceitadas, haga bolas de masa de aprox 3 cm y aplástelas un poco. Déjelas reposar aprox. 30 minutos.
5. Fría en abundante aceite caliente y escurra sobre papel de cocina. Sirva inmediatamente.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/falafel-de-garbanzos/

OSOJI mix

DOMINGO



FILETE MADAGASCAR

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 1 ½ kilo de filete limpio y sin cordón
- Aceite de Oliva cantidad necesaria
- 1 ramita de romero fresco
- 1 tarro de palmitos
- Jugo de limón
- Sal
- pimienta
- 6 tajadas de jamón crudo
- 75 grs. de mantequilla
- Ciboulette
- 50 grs. queso gruyere rallado
- 2 cucharadas de harina
- ½ taza de jugo del palmito
- 1 litro de agua

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Poner el queso gruyere en el vaso y rallar 10 Segundos/Velocidad 5 a 8 Progresiva. Retirar y reservar.
2. Hacer un corte a lo largo del filete sin llegar a los extremos, ni al fondo formando un bolsillo grande. Dejar los extremos sin abrir para que no se salga el relleno.
3. Aliñar por dentro con sal, pimienta y aceite de oliva.
4. Relleno: En el vaso poner mantequilla a derretir y programar 1 minuto y 20 Segundos/95°C/Velocidad 0,5 harina
5. Agregar jugo de palmitos y Programar 5 minutos/100°C/Velocidad 4,5
6. Una vez que se forme la salsa, agregar el queso Gruyere reservado. Aliñar con sal, pimienta y ciboulette picado fino.
7. Revolver con un mezquino para mezclar queso y ciboulette.
8. Embetunar una lonja de jamón generosamente con la pasta de queso gruyere.
9. Envolver 1 palmito en cada lonja de jamón.
10. Rellene el interior del filete con los rollos de palmito y jamón. Amarrar el filete dándole forma de rollo.
11. Sobar la carne ya rellena con sal, pimienta, romero, gotas de jugo de limón y mantequilla.
12. Envolver con papel de aluminio formando un paquete, cerrar bien y colocar la bandeja inferior de la vaporera con la mariposa de colchón (para evitar que la carne no tape los orificios de la vaporera).
13. Vaciar el agua en el vaso, ubicar la vaporera en su posición y programar 30 minutos/temperatura vapor/Velocidad 2.
14. Una vez pasado el tiempo, dar vuelta el paquete con el filete y programar 10 Minutos/Temperatura Vapor/Velocidad 2. Quedará con cocción a punto.
15. Retirar el filete del paquete de aluminio (reservar sus jugos de cocción) y Sellar el filete sobre el fuego con aceite de oliva y 1 cucharada de mantequilla para dorar.
16. Rebanar la carne más bien gruesa para que no se desarme el relleno, y bañar con los jugos de cocción.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/receta-filete-madagascar/

OSOJI mix

POSTRE

CHEESECAKE TRES COLORES KETO by Fran Urrejola

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO



- 150grs. de chocolate de leche
- 150grs. de chocolate amargo sin azúcar sobre 70% de cacao
- 500grs. de queso crema
- 2 cdas de gelatina en polvo sin sabor
- 125grs. de mantequilla
- 1 ½ taza de crema
- 1/2 taza
- taza de alulosa

Para el manjar:

- 1Lts. de crema
- 150 grs. de Alulosa
- ½ cdita de café de bicarbonato
- 2 cdas de café de mantequilla
- 2 gotitas de esencia de vainilla

Para la masa:

- 1 taza de harina de almendras con o sin piel
- 60grs. de mantequilla derretida
- 1/8 cdita de esencia de vainilla Gutland
- Mermelada de frutillas o frambuesas cantidad necesaria
- 350 grs. de frambuesas o frutillas o berries
- 150 grs. de tagatosa

Decoración:

- Mermelada de Frutillas o frambuesas.

PREPARACIÓN PASO A PASO:

Para la masa:

1. Agregar al vaso la harina de almendras, mantequilla derretida y la esencia de vainillas y programar 30 seg / Vel 6.
2. Lleve a un molde enmantequillado y luego al horno a fuego medio (180ªC) por 8 a 10 minutos o hasta que se vea cocido.
3. Para hacer el manjar:
4. Poner en el vaso 1 litro de crema, 150 grs. de Alulosa y ½ cucharadita de café de bicarbonato. Programar 45 minutos / 100°C / Velocidad 4,5 (destapado con canastillo para facilitar la evaporación).
5. Agregar 2 cucharadas de café de mantequilla y 2 gotitas de esencia de vainilla. Mezclar por 1 minuto / Velocidad 5.
6. Derrita a bañomaría el chocolate amargo. Reserve y mantenga caliente.
7. Insertar la mariposa y agregar al vaso el queso crema, la crema y alulosa y programar 1 min / Vel 3
8. Divida la mezcla en 3 partes iguales y agregue a cada parte una cucharada de gelatina en polvo sin sabor disuelta en agua fría y entibiada en el microondas.
9. Mezcle una parte con el chocolate reservado, la otra con manjar y la tercera déjela blanca.
10. Cubra la masa con la mezcla de chocolate, luego con la mezcla de manjar y finalmente con la de queso crema blanca.
11. Lleve a congelar.
12. Para la mermelada: Agregar al vaso la fruta, la tagatosa y programar 20 minutos / 100°C / Giro Inverso / Velocidad 1, sin la tapa medidora y con el canastillo sobre la tapa para evitar salpicaduras.
13. Chequear el punto, si falta agregar 2 minutos / 100°C / Giro inverso / Velocidad 1.
14. Desmolde el cheesecake y cubra con al mermelada justo antes de servir.

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/cheesecake-tres-colores-keto-by-fran-urrejola/

OSOJI mix

PICOTEO

BOLITAS DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA ÁCIDA

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 100g de salmón ahumado
- 30g de queso de cabra
- 1 cdta de eneldo
- ¾ taza de crema ácida
- 1 atado de ciboulette picado



PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Vaciar salmón, queso de cabra y eneldo en el vaso y programar 8 segundos/velocidad 8. Debe quedar una mezcla homogénea. Formar las bolitas con las manos y reservar en el refrigerador.
2. Ponga el atado de ciboulette en el vaso, añada la crema ácida, sal, pimienta y unir 3 segundos/giro inverso/velocidad 2.
3. Servir las bolitas acompañadas de la crema ácida

LINK A LA RECETA:

https://osojimix.com/bolitas-de-salmon-ahumado-con-crema-acida/

“La cocina es el corazón
del hogar”

OSOJI mix

Nuestras chefs te acompañarán
en todo momento

Síguenos en redes sociales
y disfruta más contenidos

https://www.instagram.com/osojirobotics_cl/
https://www.facebook.com/osojirobots/
https://www.youtube.com/channel/UCdpNoaRJpQchDelPJpyz3mQ

Revisa los menús de
las semanas anteriores

https://osojimix.com/recetas-semanales/

Chef
Cote Zabaleta
Cocina Internacional

Chef
Cecilia Cruz
Cocina Chilena

DESLIZA Y MIRA LA

RECETA DEL DÍA



SALSA CUATRO QUESOS (PARA PASTAS)

Tiempo total:
20min

Cocina:
Salsas

Raciones:
4 personas

Dificultad
Baja

INGREDIENTES Y LISTA DE SUPERMERCADO

- 50g de queso parmesano en trozos 2-3 cm
- 50g de queso azul
- 50g de queso emmental en trozos 2-3 cm
- 50g de queso gruyère en trozos 2-3 cm
- 50g de leche
- 50 g de mantequilla

PREPARACIÓN PASO A PASO:

1. Ponga el parmesano en el vaso y ralle 10 segundos/velocidad 8.
2. Añada al vaso el queso azul, el queso emmental y el queso gruyère y trocee 5 segundos/velocidad 6. Con la espátula, baje los restos de las paredes quesos el fondo del vaso.
3. Añada la leche y la mantequilla y programe 6 minutos/80°C/velocidad 2.
4. Sirva con la pasta de su preferencia.

OSOJI mix

Like Comenta Comparte Guarda

DESCARGA YA
EL MENÚ SEMANAL



“HAZ QUE LA MAGIA SUCEDA”

OSOJI mix

¿QUÉ VAMOS A COCINAR HOY?

LUNES: SALSA CUATRO QUESOS (PARA PASTAS)

MARTES: CAZUELA DE OSOBUCO

MIERCOLES: ENSALADA DE CUSCUS, ATUN, GARBANZOS Y PALTA

JUEVES: RISOTTO DE MOTE CON TOMATES ASADO Y CEBOLLA MORADA

VIERNES: HAMBURGUESA DE POLLO CON PURE

SÁBADO: CHUPE DE JIBIA
POSTRE: PERAS CON CRUMBLE DE COCO Y AVELLANAS EUROPEAS
PICOTEO: FALAFEL DE GARBANZOS

DOMINGO: FILETE MADAGASCAR
POSTRE: CHEESECAKE TRES COLORES KETO by Fran Urrejola
PICOTEO: CAVIAR DE BERENJENA

OSOJI mix

OSOJI mix

¡EL MENÚ DE TODA TU SEMANA YA ESTÁ AQUÍ!



MENÚ SEMANAL

@osojirobotics_cl www.osojimix.com

DISFRUTA DE ESTAS Y MUCHAS MÁS RECETAS



CHUPÉ DE JAIBA



CAZUELA DE OSOBUCO



FALAFEL DE GARBANZOS



CHEESECAKE TRES COLORES KETO by Fran Urrejola

“Haz que la magia suceda”

DESCÁRGALO AQUÍ